



Prateći svetske trendove i pojavom craft piva na domaćem tržištu, posebno prisustvom većeg broja srpskih craftera za sve ljubitelje piva nastupilo je zlatno doba.

Između 70-ak mini pivara na domaćoj sceni, pivara „Kors“ iz Zemuna, osnovana 2015. godine, izdvojila se kvalitetom i raznovrsnošću proizvoda kao i hrabrim inovativnim rešenjima.

- Zanat koji oblikuje umetnički kaos je upravo ono što nam dozvoljava Craft industrija, a mi smo se upravo zbog toga i odlučili da se njome bavimo - napisao je na društvenim mrežama novembra 2018. Ivan Mijajlović, uz Jurija Kučeruka i Evgenia Britnama osnivač pivare „Kors“.

U svet pivarstva je zagazio iz ljubavi prema pivu, jer kao i sve u životu što radi mora da se voli, da bi se radilo kako treba. Uz pivo je išlo i druženje, a onda edukacija kod drugih pivara, veliki broj pokušaja i eksperimenata, do željenog ukusa koji je osim njegovog, morao proći i test (sud) njegovih prijatelja. To su bili početni koraci „Kors-a“, koja je kao i druge male pivare u Srbiji morala da se izbori i sa monopolom industrijskih piva. Danas je kapacitet pivare 15.000 litara na mesečnom nivou i sedam etiketa sa kojima planira da parolaleno sa srpskim, osvaja i neko od svetskih tržišta.

U ponudi su trenutno Joker, rađen po India Pale ale style (IPA) koji dopušta pivarima kreativnost i daje bolji i kvalitetniji proizvod. Ovaj stil je nastao u vreme kada su Englezi kolonizovali Indiju, a pivo mesecima „šipovali“ iz Engleske do novog odredišta. Zbog toga što se pivo kvarilo, i da bi izdržalo dug put, došli su na ideju da sve više u pivo ubacuju hmelja. Po rečima Ivana Mijajlovića pivo rađeno u IPA stilu predstavlja sam vrh pivarstva, jer ga odlikuje punoća ukusa, dosta gorčine i mogućnost opstanka u raznim uslovima. Nenavikli na zahmeljena piva, konzumenti su u početku pokazivali otpor, ali su se u međuvremenu „oslobodili“ predrasuda i prihvatili nešto drugačije.

Grizzly je nastao po uzoru na američke stilove piva, a tako nazvan po zaštitnom znaku severnoameričkog kontinenta. Odlikuje ga manja zahmeljenost od IPA stila, a nastalo je kao predlog pivopijama za letnje uživanje. To je „citrusno“ pivo sa poznatom američkom Amarillo sortom hmelja, Grizzly i u svom bogatom ukusu nosi ukuse ananasa i limete.

Pivara „Kors“ tržištu je predstavila i neke specijalitete, piva sa voćnim ukusima, ali ne slatkim, već gorkim aftertaste-om, sa mirisom voća ubačenog u pivo, što po rečima našeg sagovnika nije bilo ni malo lako. Tako su nastale Jagodinka, Sunstone, Ludilo... Ovo poslednje napravljeno je u saradnji sa jednom moskovskom pivarom i na tržištu je izazvalo pravi bum. Tu je i Crasher, predstavnik najmodernijeg stila u craft pivarstvu - New England IPA, koji ruši granice dozvoljenog. Kremasto telo, boja, mutnoća soka od breskve, blaga neagresivna gorčina i originalni američki kvasac deo su ovog užitka. Laraha Hefeweizen, pšenično pivo sa mirisnim

notama banane, sa dodatkom narandžine kore i koriandera...

Ivan Mijajlović je učestvovao i na Craftwerk festivalu zanatskog piva u Staroj Pazovi organizovanog u okviru obeležavanja Dana opštine, od 31. jula do 03. avgusta.

- Mnogo nam znače ovakve manifestacije koje su ujedno i najbolja reklama za naše proizvode, jer nemamo novca za objave na TV i bilbordima. Na ovakvim događajima ostvarujemo kontakte i upoznajemo se sa ljubiteljima piva, budućim kupcima, saopštavamo im novine, upućujemo u nove ukuse. Nepisano je pravilo da posle svake manifestacije napravimo saradnju sa nekim lokalnim pabom ili restoranom - ističe gospodin Mijajlović i dodaje da su craft piva ona prava jer su prirodna, proizvedena od prirodnih sirovina, bez veštačkih šećera i enzima.

Za sledeću godinu sa svojom ekipom u okviru pivare planira otvaranje pivnice (tap room-a), prve u našoj zemlji, koja je ne tako davno bila prva po proizvodnji hmelja u svetu. Pivnica bi saradnjom sa turističkim agencijama i te kako unapredila i upotpunila turističku ponudu grada i zemlje, a raznovrsni ukusi ovog pića reprezentovali našu kreativnost i inventivnost.

