



01
**CRAFT
BEERWEEK**
PRZEGLĄD POLSKICH PIW RZEMIEŚNICZYCH

CRAFT

Craft Beerweek Festival to przegląd polskiej sceny piw rzemieślniczych.

Razem z niszowymi browarami i krakowskimi multitapami polejemy piwo z około 100 kranów.

BEERWEEK

6 – 8 MARCA 2015 •  FABRYKA • UL. ZABŁOCIE 23 • KRAKÓW



CRAFT BEERWEEK

PRZEGLĄD POLSKIEJ SCENY BROWARÓW RZEMIEŚLNICZYCH 6 - 8 MARCA, 2015, KRAKÓW, FABRYKA

Piwnie festiwale to chleb powszedni, tak samo jak coraz szersza dostępność piw rzemieślniczych. Rewolucja piwna nabrała takiej szybkości, że nawet najbardziej wytrwali nie są w stanie spróbować każdej nowości. Nie ma się czemu dziwić, gdyż w samym roku 2014 miało miejsce ponad pół tysiąca premier(!) Ideą przeglądu piw rzemieślniczych jest pokazanie bogactwa polskiej sceny craftowej i piwnego profilu Krakowa. Nie każdy wie że w Kraju nad Wisłą mamy już do zaoferowania praktycznie każdy styl piwa istniejący na świecie.

Kluczową częścią naszej misji jest edukacja, dlatego festiwal ten kierujemy do osób, które nie wiedzą o istnieniu piw rzemieślniczych. Ideał piwa natomiast upatrują w piwie regionalnym lub (co gorsza) koncernowym. Chcemy by konsumenci weszli w rolę piwnych ekspertów i wybrali najlepsze piwo festiwalu, co więcej będzie można uczestniczyć w interesujących wykładach i kursach prowadzonych przez znanych blogerów i ekspertów piwowarstwa.

INFORMACJE DLA ZWIEDZAJĄCYCH

BILETY & ULOTKA

Bilet jednorazowy do nabycia w kasie festiwalowej w trakcie trwania całego festiwalu. Cena biletu to 5 złotych. Bilet festiwalowy w formie ulotki z mapą festiwalową oraz programem imprezy wraz z miejscem na oddanie głosu na najlepsze piwo festiwalowe.

Na każdej ulotce jest miejsce do oddania głosu na najlepsze piwo festiwalowe. Urna do głosowania będzie znajdować się na barze festiwalowym.



DOJAZD & LOKALIZACJA

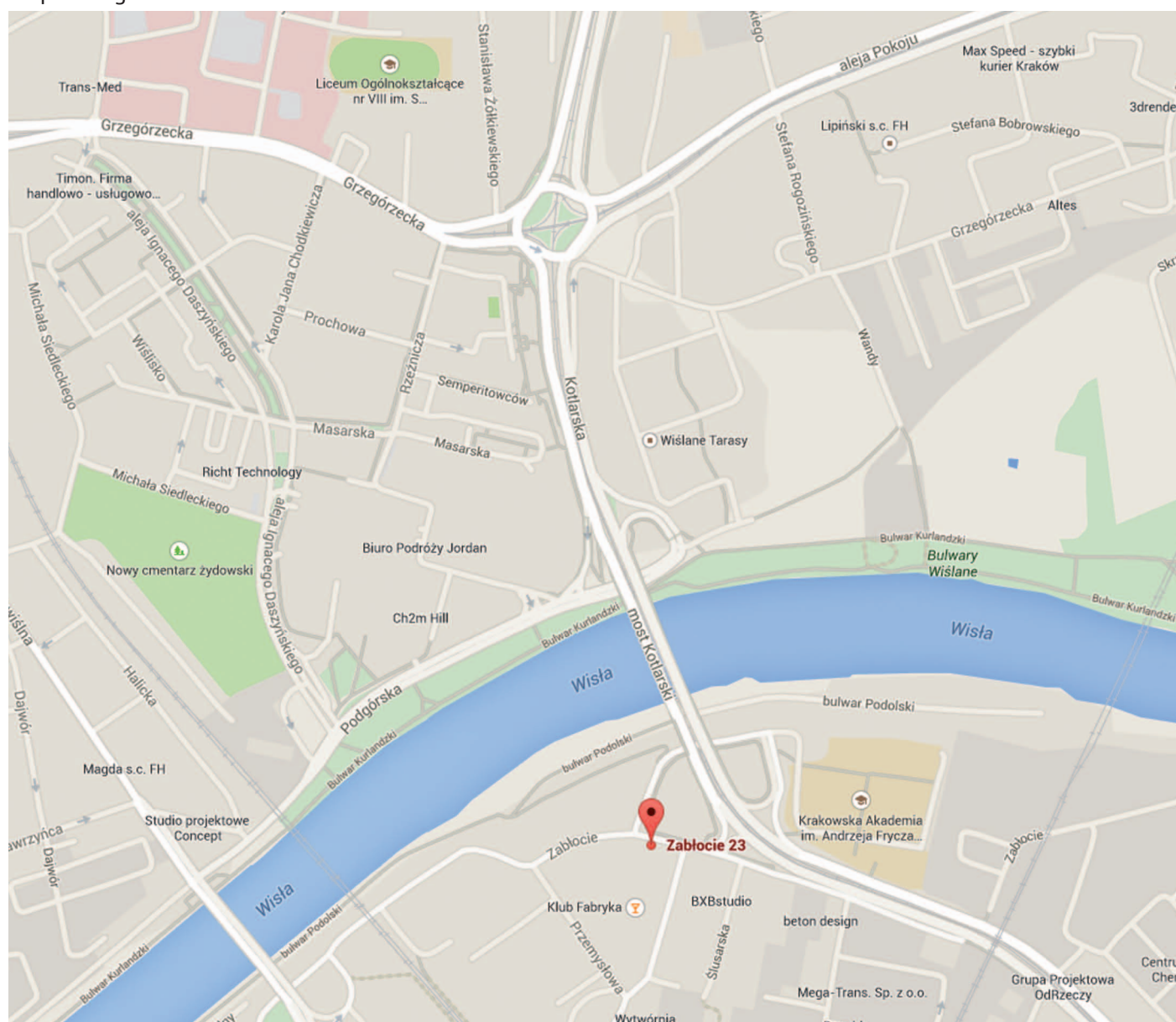
Festiwal odbędzie się w Klubie Fabryka, przy ulicy Zabłocie 23 w Krakowie. Czas dojazdu z centrum Krakowa to 10 minut tramwajem. Na 01 Craft Beerweek, bez problemu można dojechać komunikacją miejską:

na przystanek Zabłocie tramwajami **7, 11, 20** (5 minut z przystanku)

na Rondo Grzegorzeckie tramwajami **1, 7, 9, 11, 12, 14, 20, 22, 50, 62** oraz autobusami **125, 184**

nocne **605 i 662** (10 minut z przystanku)

Mapa Google





HARMONOGRAM

PIĄTEK 6 MARCA

- 14:00** Otwarcie festiwalu.
- 15:00 - 16:00** 1 tura konkursu piw domowych, wykład o stylu American India Pale Ale, degustacja 10 piw uwarzonych przez piwowarów domowych.
Wstęp płatny 25 złotych / Limit 30 miejsc (Numer 1)
- 16:00 - 17:00** 2 tura konkursu piw domowych, wykład o stylu American India Pale Ale, degustacja 10 piw uwarzonych przez piwowarów domowych.
Wstęp płatny 25 złotych/ Limit 30 miejsc (Numer 2)
- 17:00 - 18:00** 3 tura konkursu piw domowych, wykład o stylu American India Pale Ale, degustacja 10 piw uwarzonych przez piwowarów domowych.
Wstęp płatny 25 złotych/ Limit 30 miejsc (Numer 3)
- 18:00 - 19:00** 4 tura konkursu piw domowych, wykład o stylu American India Pale Ale, degustacja 10 piw uwarzonych przez piwowarów domowych.
Wstęp płatny 25 złotych/ Limit 30 miejsc (Numer 4)
- 19:30 - 20:30** Wykład o łączeniu piwa z potrawami (foodpairing), prowadząca Agnieszka Szczupak z wykształcenia filolog, sommelier, wina uczyła się od winiarzy, w winnicach Włoch i Węgier, kuchni od kucharek w lokalnych restauracyjkach. Miłośniczka niekonwencjonalnych połączeń smakowych. Od niedawna także pasjonatka piw kraftowych. Doświadczenia ze świata winiarskiego przekłada na piwa rzemieślnicze.
Wstęp płatny 50 złotych (w tym degustacja 4 piw dobranych przez prowadzącą do 2 potraw, które zostaną przygotowane specjalnie na degustację) / Limit 60 miejsc (Numer 5)
- 21:00 - 21:30** Ogłoszenie wyników konkursu konsumenckiego piw domowych.
- 01:00** Zamknięcie pierwszego dnia festiwalu.

SOBOTA 7 MARCA

- 11:00** Otwarcie drugiego dnia festiwalu.
- 11:45 - 12:45** Krótka Historia Polskiego Craftu (prowadzący Michał „Docent” Maranda, autor bloga polskiemini browary.pl, naczelny kraftopijca, człowiek instytucja, degustuje praktycznie każdą premierę polskich rzemieślników, poświęcił swoje kubki smakowe dla dobra polskiego craftu, współtwórca bloga hoppynews.pl).
Wstęp płatny 25 złotych (w tym piwo festiwalowe 0,5 litra i szklanka festiwalowa 0,5 litra w cenie lub 2 piwa festiwalowe*. Wyboru dokonuje się przed wejściem)
/ Limit 60 miejsc (Numer 6)
- 13:00 - 14:00** Prawne i ekonomiczne aspekty otwierania browaru rzemieślniczego (prowadzący Mateusz Górski, prezes Małopolskiego oddziału terenowego PSPD, prawnik, autor pracy magisterskiej o prawnych aspektach otwieraniu mikrobrowarów na gruncie prawa polskiego i prawa czeskiego, współorganizator festiwalu Craft Beerweek).
Wstęp płatny 25 złotych (w tym piwo festiwalowe 0,5 litra i szklanka festiwalowa 0,5 litra w cenie lub 2 piwa festiwalowe*. Wyboru dokonuje się przed wejściem)
/ Limit 60 miejsc (Numer 7)



- 14:15 - 15:15** Piwo w papierowej torbie?! Wykład nt. spożywania napojów alkoholowych w miejscach publicznych (prowadzący Radosław Froń, prawnik łączący wiedzę prawniczą z pasją do rzemieślniczego alkoholu, autor bloga paragrafwkieliszku.pl, przez spółki doradczej Contares Legal, wykładowca Podkarpackiej Akademii Wina oraz piwowar domowy).
Wstęp płatny 25 złotych (w tym piwo festiwalowe 0,5 litra i szklanka festiwalowa 0,5 litra w cenie lub 2 piwa festiwalowe*. Wyboru dokonuje się przed wejściem)
/ Limit 60 miejsc (Numer 8)
- 15:30 - 16:30** Wykład o sensoryce piwnej (prowadzący Michał Mielczarek, piwowar domowy, członek PSPD, sędzia PSPD z wieloletnim doświadczeniem, jeden z trzech polskich sędziów BJCP, jeżeli dostałeś bardzo rzetelną i wyczerpującą metryczkę na konkursie piw domowych to istnieje duże prawdopodobieństwo, że pochodziła od niego).
Wstęp płatny 25 złotych / Limit 60 miejsc (Numer 9)
- 16:45 - 18:15** Degustacja „Piwna rewolucja, to nie tylko amerykański chmiel” (prowadzący Tomasz Kopyra z blogu blog.kopyra.com).
Wstęp płatny 60 złotych (w tym degustacja 6 rzemieślniczych piw wybranych przez prowadzącego) / Limit 60 miejsc. (Numer 10)
- 18:30 - 20:00** Degustacja „Zestaw dla Hop Headów, czyli amerykański chemiel robi robotę” (prowadzący Tomasz Kopyra z blogu blog.kopyra.com).
Wstęp płatny 60 złotych (w tym degustacja 6 rzemieślniczych piw wybranych przez prowadzącego) / Limit 60 miejsc (numer 11)
- 20:30 - 21:30** Panel dyskusyjny z przedstawicielami browarów rzemieślniczych obecnych na festiwalu.
Wstęp bezpłatny
- 01:00** Zamknięcie drugiego dnia przeglądu.

NIEDZIELA 8 MARCA

- 12:00** Otwarcie trzeciego dnia przeglądu.
- 12:30 - 13:00** Prezentacja Polskiego Stowarzyszenia Piwowarów Domowych, prowadzący Mateusz Górski (piwowar domowy, prezes Małopolskiego oddziału terenowego Polskiego Stowarzyszenia Piwowarów Domowych)
Wstęp bezpłatny
- 13:00 - 14:00** Wykład o drożdżach płynnych (prowadzący Filip Paprocki, współwłaściciel Fermentum Mobile, jedyne polskiego producenta płynnych drożdzy piwowarskich)
Wstęp bezpłatny
- 15:00 - 16:00** Wykład o sposobach warzenia piwa w domu (prowadzący Łukasz Turczanik, członek Polskiego Stowarzyszenia Piwowarów Domowych).
Wstęp płatny 5 złotych (do nabycia bezpośrednio przed wykładem) / Limit 60 miejsc
- 16:00 - 17:00** Wykład o surowcach piwowarskich (prowadzący Rafał Wasilewski, piwowar domowy, członek Polskiego Stowarzyszenia Piwowarów Domowych)
Wstęp płatny 5 złotych (do nabycia bezpośrednio przed wykładem) / Limit 60 miejsc
- 17:00 - 18:00** Wykład o sprzęcie piwowarskim czyli DIY (prowadzący Mateusz Kralka, piwowar domowy, majsterkowicz, członek Polskiego Stowarzyszenia Piwowarów Domowych)
Wstęp płatny 5 złotych (do nabycia bezpośrednio przed wykładem) / Limit 60 miejsc
- 20:00** Zamknięcie festiwalu.

O dostępność miejsc na wykłady należy pytać w miejscu oznaczonym na mapie terenu strzałką. W razie dostępnych miejsc, w tym miejscu można dokonać rezerwacji i opłaty za udział.

GADŻETY

Gadżety festiwalowe do nabycia na stoisku festiwalowym na hali A.

JEDNORAZOWY BILET WSTĘPU	5ZŁ	POKAL SENSORIC TUMBLER	18ZŁ
KOSZULKA	30ZŁ	PRZYPINKA	4ZŁ
SZKLANKA 0,5L	10ZŁ	OTWIERACZ	4ZŁ
POKAL SENSORIC	18ZŁ	SMYCZ	4ZŁ



ORGANIZATORZY

ANDRZEJ KURYŁO

(pierwsza szabla w boju z piwami koncernowymi, jeden z pierwszych krakowskich propagatorów kultury picia dobrego piwa i wielki zwolennik browarów rzemieślniczych)

MATEUSZ GÓRSKI

(pomysłodawca idei festiwalu, prezes oddziału małopolskiego Polskiego Stowarzyszenia Piwowarów Domowych, prawnik, coraz częściej piwowar i człowiek nieuleczalnie zakażony piwnym wirusem)

FILIP KUŹNIARZ

(nawrócony na piwo rzemieślnicze artysta i wspaniały grafik (wizualni.pl), którego dzieła możecie podziwiać w kolorowej części niniejszego katalogu)

Całe przedsięwzięcie odbywa się przy współpracy z krakowskim Klubem Fabryka oraz przy wsparciu wielu osób i licznych firm partnerskich, w tym szalenie sympatycznych właścicieli lokalnego Browaru Twigg, gdzie uwarzono piwo festiwalowe 01 Beerweek Summer Ale.



Zaplecze logistyczne przedsięwzięcia. Industrialna przestrzeń, gdzie spotykają się ludzie z pasją do realizacji ciekawych projektów.



Fotografia: Jakub Ociepa



WYSTAWCY & STOISKA

FABRYKA KLUB / BAR FESTIWALOWY / STOISKO 15

BROWARY DOSTĘPNE NA STOISKACH:



Jesteśmy producentem działającym w strukturach kontraktowych, warzymy w małym, rodzinnym browarze w województwie pomorskim (Browar Gościszewo). Nasza inicjatywa zadebiutowała na rynku w maju 2012 roku podczas III Festiwalu Dobrego Piwa. Od początku stawialiśmy na najwyższą jakość i innowacyjność naszych piw. Dlatego warzymy wyłącznie piwa górnej fermentacji, do tej pory będące nowością na naszym rynku. Używamy tylko naturalnych surowców i bazujemy na własnych, dopracowanych recepturach. W głowie chmiel, w sercu piwo! Michał, Arek i Bartek.



Browar Faktoria to kontraktowy browar rzemieślniczy powstały na początku 2014 roku i warzący w browarze Zodiak. Od momentu powstania Faktoria wypuściła na rynek ponad 11 różnych piw, w tym tak wysoko oceniane jak Winchester, Peacemaker czy też Bass Reeves.



Browar „Dapper” jest dzieckiem młodego człowieka, pasjonata piwowarstwa. Powstał pod koniec 2014 roku po uprzednich długiach, lecz fascynujących przygotowaniach. W życiu warto reprezentować sobą jak i swoimi czynami wartości, które uważamy za słuszne. Dla nas zawsze było ważne tworzenie oraz dobre i otwarte serce na drugiego człowieka. Dlatego też, do opracowania kolejnych receptur naszych piw używamy najwyższej jakości surowców, zarówno słodów jak i chmieli - głównie gatunków zza Oceanu. Wkładamy w to dużo serca i robimy to z myślą o Was, ponieważ chcemy dzielić się z Wami owocami naszej pracy.



Browar Bednary to jedyny browar w regionie łowickim i pierwszy browar rzemieślniczy w Polsce, stworzony samemu przez piwowara domowego. Naszym celem jest warzenie dobrego piwa, a także szerzenie szeroko rozumianej kultury piwnej. Dzięki połączeniu tradycyjnych metod z nowoczesną technologią browar może zachwycić najbardziej wymagających piwoszy. Jego serce to warzelnia o wybijciu 5 hl, w całości wykonana ze stali szlachetnej. Marką Browaru Bednary jest Piwo Łowickie. Pod tą nazwą w dotychczasowej ofercie pojawiły się piwa w kilku stylach.

LISTA LANYCH PIW DOSTĘPNYCH NA STOISKU:

01.	01 CRAFT BEERWEEK SUMMER ALE PREMIERA	AMERICAN SUMMER ALE	Aromatyczny i lekki Summer Ale, chmielony na aromat Citrą i Amarillo. Piwo uwarzone specjalnie na festiwal w zaprzyjaźnionym Browarze Twigg. Parametry: ekstr. 12%, alk. 5%, IBU 25.
02.	ALE BROWAR / ROWING JACK	AMERICAN INDIA PALE ALE	Czołowe IPA, polskiej sceny craftowej. Stody: Pale Ale, pszeniczny, Carapils, wiedeński, zakwaszający; chmiel: Citra, Simcoe, Chinnok, Palisade, Cascade; drożdże US-05 Parametry: 16 blg, 6,2% 70 IBU
03.	ALE BROWAR / SMOKY JOE	WHISKY EXTRA STOUT	Piwo z dużym zasypem sładu dedykowanego do torfowej szkockiej whisky. Stody: Pale Ale, pszeniczny, Carapils, whisky, palony jęczmień, czekoladowy pszeniczny, owies; chmiel: Challenger, Fuglles; drożdże S-04 Parametry: 16 blg, 6.2 %



- | | | | |
|-----|---|----------------------------|--|
| 04. | ALE BROWAR / CRAZY MIKE | IMPERIAL INDIA PALE ALE | Najbardziej nachmielone piwo ze stajni Ale Browaru.
Stody: Pale Ale, pszeniczny, Carapils, wiedeński, zakwaszający, Cukier White Sugar;
Chmiel: Citra, Columbus, Chinnok, Centennial, Cascade; drożdże US-05
Parametry: 20 blg, 9% 100 IBU |
| 05. | ALE BROWAR / HOP SASA | POLISH INDIA PALE ALE | Polska interpretacja najpopularniejszego piwnego stylu.
Stody: pilzeński, pszeniczny, carapils, wiedeński, zakwaszający; chmiel: lunga; drożdże us-05.
Parametry: 14 blg, 5%, 60 IBU |
| 06. | FAKTORIA / WINCHESTER | IMPERIAL INDIA PALE ALE | Doskonały przedstawiciele West Coast IPA's charakteryzujący się nie tylko potężnymi parametrami ale także niezwykłą pijalnością.
Parametry: 18,1 blg, 8,4% alkoholu, IBU 100+ |
| 07. | FAKTORIA / DOKTOR FAUST | SMOKED FOREIGN EXTRA STOUT | Doktor Faust (Foreign Extra Stout z dodatkiem stodu wędzonego) - 16,4 blg, 6,4% alk, 45 IBU. Wysoka pełnia smaku, bogaty słodowo-czekoladowo-palony aromat połączony z lekką nutą wędzoną czyni z Fausta doskonałego kompana przy wieczornych spotkaniach. |
| 08. | BEDNARY/ KOSTAMERA
PREMIERA | BARREL AGED STOUT | Stout leżakowany z płatkami dębowymi macerowanymi w 6 letnim burbonie. |
| 09. | DAPPER/ AMERICAN IPA
PREMIERA | AMERICAN INDIA PALE ALE | IPA na bazie szlachetnych odmian chmielu aromatycznego – Centennial oraz Cascade. wyraźna, ale delikatna gorycz. Piwo pasteryzowane. Najlepsze odmiany słodów ze słodowni strzegom.
Parametry: 15,5 blg, 45 IBU |

MULTI QLTİ & BEER CONCEPT (NA FESTIWALU ZLOKALIZOWANI NA DUŻYM TAP BARZE)

Multi Qlti to nowy „wielokran” na mapie Krakowa. Nie jest to zwykła piwiarnia w piwnicy, to minimalistycznie, ale przytulnie urządzone lokal, na pierwszym piętrze, na ulicy Szewskiej 21, gdzie z 20 kranów, możecie spróbować polskich i zagranicznych piw, przede wszystkim z małych browarów rzemieślniczych. Codziennie zmieniająca się oferta. Profesjonalna i przyjazna załoga. Tu naprawdę trzeba być!





Multi Qlti

— TAP BAR —



Multi Qlti Tap Bar to nowa jakość multitapu w Krakowie.

Spośród 20 kranów i dziesiątek butelek każdy wybierze tu coś dla siebie - wybór jest od lagerów po RISy, polski kraft przeplatany zagranicznym, piwa zarówno najbardziej uznanych browarów, jak i pierwsze warki małych projektów piwowskich.
Nazwa tego miejsca zobowiązuje!



Multi Qlti to jednak przede wszystkim klimat. Wygodne kanapy, palarnia i dobra muzyka to podstawa, żeby totalnie się wyluzować i cieszyć dobrym piwem. A wszystko to w wystroju z oryginalnymi elementami z lat 70, wymieszanymi z nowoczesnym i minimalistycznym wzornictwem.



Koniecznie sprawdźcie, co mamy na kranach! I przyjdźcie pogadać z barmanami, którzy tak jak Wy **kochają piwo.**



MULTI QLTİ TAP BAR
ul. Szewska 21 - pierwsze piętro

tel 12 3415847

fb: facebook.com/multiqlti



BEER CONCEPT (PIWO BUTELKOWE)

Beer Concept to hurtownia oraz sklep detaliczny mieszczący się od kilku lat w Krakowie przy ulicy Łużyckiej 25. W naszej ofercie dominują polskie piwa rzemieślnicze oraz regionalne. Wraz z naszymi partnerami sprowadzamy oraz dystrybuujemy najlepsze piwa zagraniczne z takich krajów jak Dania, Hiszpania, Anglia, Włochy, Holandia, Belgia, USA. Zajmujemy się także importem piw z Czech i Słowacji oraz słodczy z tych krajów (m. in. czekolada Studentska). Realizujemy wysyłki towaru na terenie całego kraju (paczka do 30 kg, półpaleta, paleta). Szczegółową ofertę naszej firmy będzie można znaleźć na stronie beerconcept.pl, gdzie w pierwszym dniu Craft Beerweek ruszy platforma do zamówień online oraz nasz sklep internetowy.



BROWARY DOSTĘPNE NA STOISKU:



Jesteśmy pierwszym i jedynym browarem kontraktowym na Górnym Śląsku. Pierwszym prawdziwym gypsybrewery w Polsce. Obecnie piwa powstają w trzech browarach - w gliwickim majerze, świętochłowskim Majerze oraz w Wąsoszu. I to jeszcze nie koniec! Powstał dzięki pasji i szacunku do chmielu oraz słodu. Staramy się warzyć piwa bezkompromisowe i wyraźne.



Browar Kontraktowy Birbant tworzą Jarek i Krzysiek, piwowarzy i pasjonaci piwa. Jarek jest profesjonalnym piwowarem i miał okazję uczyć się rzemiosła w kilku browarach min. Przez kilka lat tworzył piwa w Browarze Haust. Krzysiek od 2003 roku warzy piwo w domu, wielokrotnie zdobywał nagrody w konkursach piwowarskich. Od kilku lat wspólnie opracowujemy receptury z dbałością o smak i aromat, naszym celem jest tworzenie piw, które sami będziemy spożywać z przyjemnością. Pod koniec 2013 roku rozpoczęliśmy działalność Birbanta, w którym warzymy piwa górnej fermentacji z użyciem nowofalowych chmieli amerykańskich. Do dziś uwarzyliśmy dla was kilkanaście różnych piw z czego 3 możecie spróbować na festiwalu.



Wiosną 2013 roku uruchomiliśmy w Chorzowie Browar Restauracyjny Reden, w którym warzyliśmy piwa tradycyjne i nowofalowe. Już w kilka miesięcy później zdobyliśmy 1 Miejsce na Festiwalu Biografia w Żywcu. Często warzyliśmy piwa na podstawie zwycięskich receptur Śląskiego Konkursu Piw Domowych. Niedawno uruchomiliśmy kolejny, tym razem jeszcze większy, Browar Rzemieślniczy Reden w Świętochłowicach. Na festiwalu planujemy wystawić dwa premierowe piwa.

Z naszym piwem jesteśmy od początku do końca. Od wiania pierwszej kropli wody do kadzi, od dodania pierwszego ziarna srodu, do zatknięcia kapsla na butelce. Dogłębnie, pilnujemy, degustujemy i w końcu rozlewamy, abyście Wy także mogli posmakować piwa uwarzonego z pasją! W naszym browarze rodzą się piwa nietuzinkowe. Lubimy eksperymenty i różnorodność. Wykorzystujemy naszą szczyptę szaleństwa, aby stworzyć piwo, którego smak zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy. W warzenie piwa wkładamy całe serce. Nasza praca to nieprzespane noce, ciągłe degustacje, niekończąca się przygoda, niestąbnąca pasja, walka z filtracją i wierzenie lub nie - chodzenie po wodzie Bo przy warzeniu piwa idealnego musi być czysto! A czego nie robimy? Nie idziemy na kompromisy w kwestii jakości surowców. Mają być albo najlepsze albo wcale. Nie poganiamy piwa, nie przyspieszamy, nie wymuszamy. U nas wszystko toczy się naturalnym rytmem. I nie trzymamy się sztywno receptur. Chcemy, by nasze piwo było niepowtarzalne i wyjątkowe. Kim jest Browar Brodac? Zapaleńcem, który porzucił dobrze płatną posadę, aby oddać się przedziwnej sztuce warzenia piwa. Szaleńcem, który kuchnię przerobił na domową mikro-warzelnię. Odkrywcą, który nie boi się eksperymentów. Rzemieślnikiem, który chce stworzyć coś niezapomnianego.



Browar kontraktowy założony przez piwowara domowego z Tarnowa w 2014. Mamy ambicję proponować dwie linie naszych piw. Pierwsza to piwa pijalne, sesyjne, popularne, szeroko dostępne, druga zaś to piwa mocniejsze - wymagające dłuższego leżakowania, jak i skupienia przy degustacji. Do tej pory pod marką Trzech Kumpli ukazało się 5 piw - It's not Witbier, Simple Mosaic oraz Brownie - warzone w browarze w Wojkówce oraz Native Smerican i Pan Ipani - warzone w browarze Trzy Korony w Nowym Sączu. Ostatnie piwo ma swoją premierę na 01 BeerWeek.



W najbliższych planach mamy warzenie piw mocniejszych - English Barley Wine oraz belgijskiego Tripel'a.

Pod koniec 2010 roku narodziła się w mojej głowie szalona myśl – otworzymy w naszej gospodzie własny browar! Zastawiłem z żoną cały majątek i zaciągnąłem kredyt, aż w końcu 7 marca 2012 Browar Widawa uwarzył pierwszą warkę! Po dwóch miesiącach nauki sam zacząłem warzyć, na początek klasykę. Właśnie wtedy spotkałem Tomka Kopyrę, po pięciu minutach rozmowy zaproponowałem mu wspólne warzenie i dałem wolną rękę co do receptury – tak narodził się „Kruk”, pierwszy polski American Dry Stout. Można śmiało powiedzieć, że jako pierwszy browar restauracyjny w Polsce zaczęliśmy warzyć nowofalowe piwa. Na stałe wprowadziliśmy do swojej oferty piwa typu American Stout, IPA czy APA, chętnie też eksperymentujemy, sięgając po australijskie czy nowozelandzkie chmiele.



Jesteśmy browarem kontraktowym z Wrocławia. Warzymy w browarze Słociak pod Opolem. Ich pierwszym piwem był pils o nazwie Pils Not Dead.





Chmiełogród to wspólna piwna inicjatywa gdańskiego pubu Degustatoria Multitap i Browaru Piwna. Piwa warzone są w Browarze Piwna, jednak ze względu na ogromne zainteresowanie i potrzebę zwiększenia dostępności naszych produktów rozpoczęliśmy równoległą produkcję w Browarze Witnica. Chmiełogród to nie tylko piwo, ale również cały świat baśniowego fantasy stworzonego przez grupę piwnych freaków pomysłodawca i koordynator - Wojciech Szlosowski główny piwowar - Wojciech Piasecki właściciele marki - Ola i Tomek z browaru Piwna.S



Browar Piwoteka to kontaktowa inicjatywa piwowarska stworzona przez łódzką Piwotekę oraz piwowara Marcina Chmielarza. Warzymy w zaprzyjaźnionych browarach - w Piotrkowie w browarze Jan Olbracht oraz w łódzkim browarze Księża Młyn. Piwo to dla nas przede wszystkim smak, dlatego nie trzymamy się sztywno wyznaczników stylu i eksperymentujemy z ciekawymi dodatkami. Nasze piwa są dostępne na www.piwoteka.pl, serwujemy je zaś w pubie Piwoteka Narodowa w Łodzi.

LISTA LANYCH PIW DOSTĘPNYCH NA STOISKU:

10.	KRAFTWERK / HEKSA PREMIERA	BROWN PORTER	Kraftwerk Heksa - to Brown Porter z korzeniem lukrecji. Parametry 15 blg i 4,4%.
11.	KRAFTWERK / ROGATY	CHOCOLATE CHILI MILK STOUT	Surowce: chmiel: Marynka. Stody: Pale Ale, czekoladowy, black, malt, pszeniczny, jęczmień palony. Dodatki: ziarna kakaowca, laktoza, papryczki chili - Chipotle, Ancho, Pasilla, Qujilla. Parametry: 15 BLG, 4,5% alk.
12.	BIRBANT / APA SINGLE HOP MOSAIC	AMERICAN PALE ALE	Aromat, pochodzący od chmielu mosaic, jest intensywnie sosnowy i cytrusowy. Średnia goryczka i wytrawny smak zwiększa pijalność. Parametry: 12 blg, 4,7%, 40 ibu
13.	BIRBANT / RED AIPA	AMERICAN INDIA PALE ALE	Intensywny aromat owoców tropikalnych i sosny. W smaku odczuwalna solidna podbudowa słodowa skontrolowana odpowiednio intensywną goryczką. Parametry: 16,5 blg, 6,7% 65 ibu
14.	BIRBANT / MISS BIG FOOT	SMOKED FORGIN EXTRA STOUT	Intensywny aromat wędzonych śliwek, w tle aromaty wanilii, czekolady i chmielu. W smaku odrobina kawy, czekolady i wędzona śliwka. Parametry: 17,5 blg, 7%

15.

REDEN / PIANA SZAMANA

PREMIERA

AMERICAN RED LAGER

Piwo dolnej fermentacji, o głębokiej, rubinowej barwie, zaskakuje nas bogatym aromatem amerykańskich chmieli, dopełnieniem jest słodowość z wyraźnie zaznaczoną goryczką. Stody: słody: pilzeński, monachijski, carared, melanoidynowy Chmiele: marynka, simcoe, cascade. Parametry: ibu 45 13 5,2 %

16.

REDEN / POLSKA PSZENICA

PREMIERA

WEIZEN

Pierwsza w naszym kraju pszenica uwarzona na płynnych drożdżach wyhodowanych w polsce! Drożdże wyhodowane przez firmę fermentum mobile. Parametry: 4,5 %, 12 blg

17.

REDEN / MC FARMER

AMERICAN INDIA PALE ALE

American india pale ale - piwo górnej fermentacji, które zrewolucjonizowało współczesne piwowarstwo. Chmielowa bomba goryczki i niezwyklej cytrusowych aromatów. Zachwyca swoim zapachem i zaskakuje smakiem. Stody: pale ale, pszeniczny, karmelowy, wiedeński, melanoidowy. Chmiele: simcoe. Chinook, citra, amarillo, cascade. Parametry 15 blg, 6 %, 60 ibu

18.

REDEN / ŻNIWA
CHMIELARZY

POLISH INDIA PALE ALE

Polskie India Pale Ale - stworzenie tego piwa to podziękowanie polskim chmielarzom, nie żałowaliśmy odmian wyhodowanych w polsce. Poczujcie moc iungi, czystą goryczkę marynki podbitą aromatem sybilli i lubelskiego chmielu. Stody: pszeniczny, wiedeński, melanoidowy, karmelowy. Chmiele: marynka, iunga, sybilla, lubelski. Parametry: 15 blg, 6%, 60 ibu

19.

REDEN / JASNY GWINT

SINGLE HOP WHITE
AMERICAN PALE ALE

To połączenie klasycznego belgijskiego witbiera z nową falą chmielenia na zimno amerykańskim chmielem amarillo. Jasne piwo górnej fermentacji, które mocny cytrusowy aromat zawdzięcza użyciu chmielu, skórki gorzkiej pomarańczy oraz świeżo mielonej kolendry indyjskiej. Stody: pale ale, pszeniczny Chmiele: amarillo. Parametry: 13 blg, 5,2 % 35 ibu

20.

REDEN / WIELKA SZYCHA

BOHEMIAN PILSNER

Piwo dolnej fermentacji, jasne o złocistej barwie i gęstej białej pianie. Zaskakuje nas bogatym aromatem żateckiego chmielu, dopełnieniem jest smakowite połączenie słodowości z wyraźną goryczką pochodzącą z polskiej odmiany chmielu marynka. Stody: pilzeński, monachijski, carapils. Chmiele: marynka, saaz. Parametry: 12 blg, 5%, 40 ibu

<p>21.</p>	<p>BRODACZ / PINKI</p> <p>PREMIERA</p>	<p>AMERICAN WHEAT</p>	<p>Piwo o przyjemnym, delikatnym aromacie cytrusów i umiarkowanej goryczy. Mętne, orzeźwiająca, dobrze gasi pragnienie. Parametry: 13,3 blg, 5,4 %, 25 ibu</p>
<p>22.</p>	<p>BRODACZ / AMERICANO</p> <p>PREMIERA</p>	<p>AMERICAN RYE</p>	<p>Americano piwo o wyraźnie wyczuwalnej, ale nie przytłaczającej goryczy od chmielu chinook. Piwo ze sporym arsenalem aromatów owoców cytrusowych. Parametry: 13,5 blg, 5,6 %, 33 ibu</p>
<p>23.</p>	<p>TRZECH KUMPLI / NATIVE AMERICAN</p>	<p>AMERICAN INDIA PALE ALE</p>	<p>Piwo o bogatym aromacie pochodzącym od rdzennie amerykańskiego chmielu. Dominują czerwone tropikalne owoce, przeplatane nutami żywiczno-sosnowymi i nutami karmelowymi. W smaku cytrusowe o wyraźnej, grejpfrutowej goryczce. Chmiele: magnum, amarillo, simcoe, cascade, tomahawk. Złoto-miedziane, krzepkie, jednocześnie bardzo pijalne. Parametry: 15.5 plato, 6,2% alkoholu, 60 ibu.</p>
<p>24.</p>	<p>TRZECH KUMPLI / PAN IPANI</p> <p>PREMIERA</p>	<p>WHEAT INDIA PALE ALE</p>	<p>Chmiele: perle, citra, mosaic, amarillo Eklektyczne piwo łączące w sobie lekkość i treściwość piwa pszenicznego z mocą i bogactwem chmielenia india pale ale. W aromacie dominują akcenty cytrusów i mango z lekkimi nutami kwiatowymi. Jasno-złote, lekko zamglone. W smaku cytrusowe, treściwe i umiarkowanie goryczkowe. Zbalansowane. Parametry 15.5 plato, 5.9% alkoholu, 45 ibu.</p>
<p>25.</p>	<p>WIDAWA / SOUTHERN STRIKE</p> <p>PREMIERA</p>	<p>AMERICAN PALE ALE</p>	<p>Pierwsze piwo mało się nazywać anzac strike na cześć „australian and new zealand army corps” niestety nie możemy użyć tej nazwy bo jest zastrzeżona przez rząd australii. Piwo zostao przemianowane więc na southern strike. Jest to bardzo intensywnie nachmielone na goryczkę i aromat pale ale, chmielone wyłącznie odmianami z antypodów. Użyte chmiele: galaxy, vic secret, rakau, dr rudi , kohatu, motueka, waimea Parametry: 11,6 blg, 4,7%.</p>
<p>26.</p>	<p>GENIUS LOCI / ILLUMINATUS</p>	<p>AMERICAN SAISON</p>	<p>American saison chmielony amarillo, mosaic, nelson sauin, sorachi ace. Parametry 14 blg.</p>
<p>27.</p>	<p>GENIUS LOCI / KOFANTYK</p> <p>PREMIERA</p>	<p>COFFE BROWN ALE</p>	<p>Kofantyk to coffee brown ale 12blg. Piwo warzone z dodatkiem specjalnie dobranych odmian kawy (gwatemala, indonesia) prażonych w małej wrocławskiej palarni sawara.</p>

28.

**CHMIELOGRÓD
/ TZYPALCZASTY GOBLIN****BLACK AMERICAN
WHEAT**

Piwo dostępne na beer week to „trzypalczasty goblin” uwarzone przy współpracy z piwowarem domowym i piwnym blogerem bortoszem nowakiem (małe piwko blog).
Parametry: ibu: 45 14,5 6,1%

29.

**WIDAWA&BROWAR
KOPYRA / SZERSZEŃ****WEST COAST IPA**

Wytrawne ipa, uwarzone w kolaboracji z tomkiem kopyrą z blog blog kopyra.com. Goryczka na poziomie roju szerszeni.
Parametry 16 blg, 6,2 %.

PREMIERA

30.

PIWOTEKA / NIEZŁE ZIÓŁKO SAISON**PREMIERA**

Stody: pilzneński, pale ale, pszeniczny jasny, Chmiel: Marynka, East Kent Goldings, Żatecki, Styrian Goldings, Drożdże Safbrew T-58, Rozmaryn świeży, Tymianek świeży, Szałwia świeża. „Roman kiedyś handlował dolarami pod Centralem w Łodzi, teraz na rynku Bałuckim sprzedaje zióło: tymianek, rozmaryn i szalwię!”. Saison to orzeźwiający piwo górnej fermentacji w belgijskim stylu, dość wytrawne z przyprawowymi aromatami. Do naszego Niezłego ziółka! użyliśmy świeżych ziół, by podkreślić jego charakter. Parametry: 14% ekstraktu, 5,5% alkoholu

31.

**PIWOTEKA / NAMIĘTNY
OTELLO.****CHOCOLATE MILK
PORTER****PREMIERA**

Namiętny Otello, czekoladowy, mleczny porter z miętą czekoladową
Stody: pale ale, owsiany, czekoladowy jasny, karmelowy 150, karmelowy 300, czekoladowy ciemny, laktoza, kakao, melasa, chmiel East Kent Goldings, drożdże Safale S-04, mięta czekoladowa. „Ira Aldrige – legendarny, amerykański aktor. Pierwszy na świecie czarnoskóry odtwórca roli szekspirowskiego Otella. Pochowany w Łodzi na Starym Cmentarzu przy ul. Ogrodowej, w roku 1867.”
Porter brytyjski to piwo pełne, słodowe z akcentami gorzkiej czekolady. Namiętny Otello jest jednak targany sprzecznymi uczuciami – między czekoladową słodyczą, a miętowym orzeźwieniem wynikającymi z użytych przez nas dodatków: kakao, laktozy i mięty czekoladowej.
Parametry: ekstr. 14%, alk. 5,5%

STREFA PIWA (STOISKO NR 2)

„Strefa Piwa powstała w maju 2010 roku w odpowiedzi na piwną nudę i słabą jakość koncernowego piwa. Przy ulicy Krowoderskiej 37 w Krakowie otworzyliśmy nasz pierwszy piwny sklep specjalistyczny. Od samego początku zajęliśmy się zarówno oferowaniem piw z polskich browarów rzemieślniczych, jak i bezpośrednim importem z Europy. W ten sposób półki zapełniły się smakołykami z takich piwnych krajów jak Czechy, Belgia czy Niemcy. Z biegiem czasu poszerzyliśmy naszą ofertę o piwa z USA, Wielkiej Brytanii, Holandii, Danii, Austrii i wielu innych... Rok później na krakowskim Kazimierzu powstał Strefa Piwa Pub. Adres Józefa 6 stał się miejscem, gdzie piwo jest najważniejsze. Spośród osiemnastu piw lanych i setek butelkowych każdy znajdzie coś dla siebie. Naszą specjalnością są piwa z małych rzemieślniczych browarów Polski i Czech, jednak ofertę uzupełniamy piwami z najlepszych browarów z całego świata. Dopełnieniem wspaniałych piw i wyjątkowej atmosfery będzie skosztowanie typowych piwnych przekąsek od naszych południowych sąsiadów. Hermelin, Utopenec czy Niva idealnie skomponują się z wybranym przez Ciebie stylem piwa. Rozwój polskiego piwowarstwa oraz wzrost popularności dobrego piwa wśród Polaków zaowocowały otwarciem drugiego sklepu przy ul. Beliny-Prażmowskiego 49. Na naszych półkach zawsze znajdziecie starannie wyselekcjonowane, najlepsze piwa z Polski, Europy i reszty Świata. Fachowa i miła obsługa chętnie doradzi i pomoże w wyborze tak, żeby każdy znalazł coś dla siebie i odkrywał cudowny świat piwa!”



BROWARY DOSTĘPNE NA STOISKU:



Browar Podgórz to niewielki browar rzemieślniczy znajdujący się w Bielance koło Rabki Zdrój. Właścicielem i zarazem piwowarem jest Łukasz Jajecznicza – doświadczony i utytułowany piwowar domowy, sędzia PSPD. Browar debiutował Na Festiwalu Dobrego Piwa w 2014, na KPR w Żywcu piwo Uśmiech Anieli zdobyło tytuł Rzemieślnicze Piwo Roku 2014.”



Jesteśmy pierwszym polskim browarem rzemieślniczym założonym przez piwowarów domowych. Kreatywność to nasza specjalność.



Jesteśmy małym browarem rzemieślniczym założonym przez miłośników piwa. Dariusz Piecuch jest właścicielem, doświadczonym piwowarem domowym, który postawił już pierwsze kroki w warzeniu komercyjnym w USA. Po powrocie do Polski postanowił swoją pasję zamienić w pracę. Browar funkcjonuje od grudnia 2014 roku. Ideą browaru jest warzenie dużej ilości małych, unikatowych, wysokiej jakości warek. Browar, zgodnie z praktyką Darka zdobytą w USA, warzy amerykańskie style piw, ich hybrydy oraz eksperymentuje z różnego rodzaju dodatkami.

LISTA LANYCH PIW DOSTĘPNYCH NA STOISKU:

32.

PIWNE PODZIEMIE
/ COFFEELICIOUS

COFFEE MILK STOUT

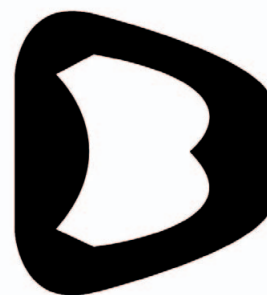
Piwo na bazie american stout z dodatkiem kawy i laktozy. Użyta mieszanka kawy: 100% arabica brasil santos i columbia e
Parametry: 15,8 blg ,6,4%alk, 58 ibu

33.	PIWNE PODZIEMIE / TROPIKALIA SESSION PREMIERA	SESSION INDIA PALE ALE	Tropikalne, lekkie piwo sesyjne inspirowane nową falą amerykańskich piw sesyjnych. Chmielone dwukrotnie w przepływie i dwukrotnie na zimno. Nazwa piwa wywodzi się od kontrewolucji kulturowej która miała miejsce w brazyli w latach sześćdziesiątych. Parametry: 11,3% wag, 4,7% alk, 52 ibu
34.	PIWNE PODZIEMIE / OYSTER KISS	OYSTER STOUT	Dry stout uwarzony z 316 ostrygami ręcznie rozbitymi młotkiem przez naszego piwowara - dodane w ostatnich minutach gotowania. Parametry: 12,5%wag, 5,2%alk, 20 ibu
35.	PIWNE PODZIEMIE / HOPFACE KILLAH	AMERICAN INDIA PALE ALE	Piwo chmielone w najmniej oczekiwanych momentach plus chmielone dwa razy na zimno i dwa razy w przepływie szyszką chmielową. Uderza chmielem z buta jak wu-tang! Parametry: 15,5%wag., 6,4%alk, 80 ibu
36.	PIWNE PODZIEMIE / HOPS, DEATH AND TAXES	SPANISH CEDAR AGED BLACK IPA	Czarne ipa leżakowane z drewnem z ceredli wonnej - czarna ipa nachmielona amerykańskimi chmielami i leżakowana z aromatycznym drewnem z ameryki południowej. Drewno, w zależności od długości leżakowania, zostawia smak pieprzu lub grejpfruta oraz zmienia odczucie goryczki. Parametry: 16%wag, 6,8%alk
37.	PODGÓRZ / SPACE SHEEP	AMERICAN PALE ALE	Jasne ale obficie chmielone na zimno amerykańskimi i australijskimi odmianami chmielu. Parametry: 11,5 blg 4,5 % alk
38.	PODGÓRZ / OWCZY PĘD PREMIERA	STOUT OWSIANY	W zasypie użyto płatków owsianych, a do kotła trafiły umiarkowane porcje przyprawy: słodka skórka pomarańczowa i kakao. Parametry: 13 blg, 5%.
39.	PODGÓRZ / STRZAŁA POŁUDNIA	AMERICAN INDIA PALE ALE	Kolejna interpretacja aipy tym razem z udziałem słodu karmelowego, obficie chmielona na każdym etapie produkcji. Parametry - 16 blg, 6,5%alk
40.	PODGÓRZ / LUZY RAJTUZY	AMERICAN AMBER ALE	Warzone z dodatkiem słodu karmelowego ale, dość jasna interpretacja stylu, chmielone amerykańskimi odmianami chmielu i w kotle i na zimno. Parametry: 12.5 blg, 5%.
41.	PODGÓRZ / GALAKTYKA PIWNIX	CASCADIAN DARK ALE	Czarne mocne ale z dużym udziałem słodów palonych w zasypie, chmielone również nowofalowymi odmianami chmielu na różnych etapach produkcji. Parametry: 15blg, 6% alk.

- | | | | |
|-----|-----------------------------|------------------------|---|
| 42. | PODGÓRZ / KORPOLUDEK | NOWOZELANDZKI LAGER | Jasny lager mocno chmielony wyłącznie nowozelandzkimi odmianami chmielu na etapie warzenia
Parametry: 11,5blg, 4,5%. |
| 43. | ARTEZAN / PACYFIK | AMERICAN PALE ALE | Rzeńskie, złoto-pomarańczowe piwo górnej fermentacji. Do produkcji pacific pale ale użyto różnych rodzajów chmielu: amarillo, chinook, cascade i pacific jade. Dzięki temu piwo nabrało charakterystycznego smaku i aromatu owoców tropikalnych z niemałą dozą chmielowej goryczki. Pianą jest gęsta i trwała. Aromat jest cytrusowy. W smaku cytrusowość także jest wyraźna, z ujawniającą się delikatną goryczką w finiszu.
Parametry: 13,5°, 5,7% wędzone czerwone ale. |
| 44. | ARTEZAN / CZERWONY KAPELUSZ | SMOKED RED ALE | Parametry: 11,5 blg, 4,8 % sesyjne ipa, chmielona mosaic, simcoe i galaxy. |
| 45. | ARTEZAN / IDZIE SESJA | SESSION INDIA PALE ALE | 13,5 blg, 5,5 %. Ale, fermentowane drożdżami brettanomyces. |
| 46. | ARTEZAN / RED BRETT | RED ALE BRETTANOMYCES | |

DOCTOR BREW (STOISKO NR 3)

“Browar kontraktowy Doctor Brew został założony przez dwóch piwowarów domowych - Łukasza Lisa i Marcina Olszewskiego na początku 2014 roku. Wszystkie piwa z naszego browaru są mocno chmielone nowofalowymi odmianami, wyróżniają się intensywnym aromatem i wysoką goryczką. Na I Krakowskim Festiwalu Piwa zdobyliśmy 1 i 2 miejsce w kategorii AIPA za piwa American IPA i Cascade IPA oraz główną nagrodę Grand Prix - najlepsze piwo konkursu za sunny ale. Na Festiwalu Briofila zdobyliśmy 2 miejsce w kategorii IPA za piwo sunny ale”



LISTA LANYCH PIW DOSTĘPNYCH NA STOISKU:

- | | | | |
|-----|-------------------------|-------------------|--|
| 47. | DOCTOR BREW / SUNNY ALE | AMERICAN PALE ALE | Intensywnie chmielone, cytrusowe, świeże lekkie pale ale w stylu amerykańskim. Craft Prix na I Krakowskim Festiwalu Piwa, 2 miejsce na birofiliach 2014 w kategorii IPA Parametry: 13 blg, 5,2 %, 60 ibu |
|-----|-------------------------|-------------------|--|

- | | | | |
|------------|--|--------------------------------|--|
| 48. | DOCTOR BREW / AIPA | AMERICAN INDIA PALE ALE | Intensywnie chmielone odmianami z USA i Australii i Nowej Zelandii, o zapachu cytrusowo-żywicznym, delikatnie karmelowe india pale ale w stylu amerykańskim.
Parametry: 16 blg 90 ibu 6,2 % |
| 49. | DOCTOR BREW / MOLLY IPA | AMERICAN INDIA PALE ALE | Jasne, bardzo intensywnie chmielowe, cytrusowo-owocowe, wytrawne z delikatnie zaznaczoną słodyczą, west coast india pale ale. Jedno z najlepszych nowych piw 2014 roku wg użytkowników Ratebeer (The World's Top New Beer Releases 2014).
Parametry: 16 blg 95 ibu 7,1% |
| 50. | DOCTOR BREW / CASCADE IPA | AMERICAN INDIA PALE ALE | Klasyczny, ciemnobursztynowy, karmelowy single hop cascade india pale ale. Piwo z chmielem, od którego zaczęła się piwna rewolucja.
Parametry: 5,6 % 56 ibu 14,5 blg |
| 51. | DOCTOR BREW / MOSAIC IPA | AMERICAN INDIA PALE ALE | Piwo z serii single hopów, z jedną z ciekawszych nowofalowych odmian chmielu – mosaic, w stylu american india pale ale.
Parametry: 16 blg 71 ibu 6,2 %. |
| 52. | DOCTOR BREW / DOUBLE IPA | IMPERIAL INDIA PALE ALE | Mocniejsze, bardziej gorzkie, posiadające jeszcze więcej smaku.
Piwo na wielu płaszczyznach podwójne - double india pale ale.
Parametry: 18 blg, 99 ibu 8 % |
| 53. | DOCTOR BREW / HOPPY BIRTHDAY NO.1 | DOUBLE OATMEAL STOUT | Piwo uwarzone na pierwsze urodziny Doctor Brew. Podwójny stout owsiany leżakowany z dodatkiem lasek wnilli i płatków dębowych. Poezja! Parametry: 18 blg, 48 ibu 7,6% |
| 54. | DOCTOR BREW / BARLEY WINE | AMERICAN BARLEY WINE | Jeno z dwóch najmocniejszych piw w stajni Doctor Brew. Gęste, owocowo-cytrusowe w aromacie, likierowo słodkie, z wysoką goryczką kontrolowaną przez potężną bazę słodową, Barley Wine pełne amerykańskiego chmielu. Parametry: 24 blg, 80 ibu, 10,5 %. |
| 55. | DOCTOR BREW / KINKY ALE | AMERICAN INDIA PALE ALE | Pierwsze piwo z serii single hopów. Jego znakiem rozpoznawczym jest Equinox dawniej zwany US 366, do niedawna jeszcze eksperymentalna odmiana chmielu.
Parametry: 16 blg 71 ibu 6,2 % |
| 56. | DOCTOR BREW / XMAS RYE | ŚWIĄTECZNE ŻYTNIE | Piwo-piernik w płynie. Gęste słodkie, czekoladowo-korzenne, pełne cynamonu, goździków, kardamonu, anyżu i gałki muszkatałowej. Parametry 18 blg, 48 ibu, 7,5 % |

BEER CITY (STOISKO NR 4)

Zespół Beer City to trzy osoby, zafascynowane piwowarstwem domowym, czy też szerzej mówiąc Slow Food - tajemnice piekarstwa czy serowarstwa nie są dla nich tajemnicami. Na co dzień warzą w piwnicy na krakowskich Dębnikach, pierwszą dużą warkę uwarzyli w Kłodawie w połowie stycznia. Po procesie fermentacji i pięciu tygodniach leżakowania, pierwsze piwo Beer City o nazwie Krak I zadebiutuje na 01 Craft BeerWeek. Są z Krakowa, mieście o wielowiekowej tradycji browarniczej, które ostatnimi laty uzyskało (obok miasta nauki i kultury) wyraźny rys restauracyjny. To miasto "tysiąca knajp" słowem "beer city". W średniowieczu w Krakowie działało kilkadziesiąt browarów – teraz widać powrót do tej tradycji. Tradycyjne też będzie piwo. Beer City chce specjalizować się w piwach górnej fermentacji opartych na tradycyjnych recepturach w stylach angielskich niemieckich i belgijskich. Pierwsze piwo to English IPA.



LISTA LANYCH PIW DOSTĘPNYCH NA STOISKU:

57.

BEER CITY / KRAK I

PREMIERA

ENGLISH INDIA PALE
ALE

Klasyczne English IPA uwarzone z czterech słodów jęczmiennych, solidnie nachmielone. Zrównoważony smak i aromat chmielowo-słodowy z wyraźną goryczką. Leżakowane 5 tygodni. Parametry: 13 blg, 40 ibu, 6,2 %.

BROWAR TWIGG (STOISKO NR 5)

"Browar Twigg mały rzemieślniczy browar z Krakowa. Został założony latem 2014 roku dzięki współpracy polsko-brytyjskiej. Naszą pierwotną ideą jest tworzenie piw opartych na tradycyjnych brytyjskich i belgijskich recepturach, oraz manualnych technikach warzenia. To czyni nas prawdziwymi rzemieślnikami dobrego piwa. Do produkcji używamy szerokiej gamy chmieli i słodów z różnych zakątków świata, sięgając po składniki z najwyższej półki. Sercem naszego browaru jest warzelnia zbudowana w starym stylu brytyjskim. Co nas wyróżnia? Przede wszystkim to, że wszystkie nasze piwa to „Real Ales” czyli piwa, które są wtórnie kondycjonowane. My kondycjonujemy nasze piwa w butelkach, kegach oraz cask. Te ostatnie to beczki (mamy zamiar wystawić, je na festiwalu). Obecnie mamy w ofercie cztery piwa: Coffee Stout, Dark Mild, Pale Ale oraz IPA. Trzy kolejne tym razem amerykańskie style pojawia się w sprzedaży już niedługo. Będą to Pale Ale, Golden Ale, Amber Ale."



LISTA LANYCH PIW DOSTĘPNYCH NA STOISKU:

58.

TWIGG / RED BRICK

PREMIERA

AMERICAN AMBER ALE

Amerykańskie Amber Ale, zwycięzca receptura piwowara domowego Mateusza Wachowicza. Parametry/ 13 blg, 40 ibu, 5,5%.



- | | | | |
|-----|-----------------------|-------------------------|---|
| 59. | TWIGG / MAY DAY | DARK MILD | Tradycyjny Angielski Styl - Dark Mild, lekkie i jednocześnie zaskakująco bogate w smaku i aromacie, piwo sesyjne. Parametry: 8 blg, 29 ibu, 3,6 % |
| 60. | TWIGG / BLACK ROB | COFFE STOUT | Tradycyjne piwo w stylu angielskim, stout owsiany, aromaty i posmaki kawowe uzyskane dzięki użyciu mieszanki kaw z Indonezji i Peru. Parametry: 13 blg, 38 ibu, 5,8 %. |
| 61. | TWIGG / YAKIMA VALLEY | AMERICAN INDIA PALE ALE | Hybryda angielsko – amerykańska, chmielona przy użyciu: Waimea, Amarillo i Simcoe, kombinacja owocowych smaków amerykańskich i nowozelandzkich chmieli z angielskim gorzko-słodkim charakterem. Parametry: 14 blg, 60 ibu, 6% |
| 62. | TWIGG / ANZUS | PALE ALE | Pale Ale w stylu angielskim, chmielone przy użyciu chmieli z Nowego Świata: Waimea, Summer, Wakatu, Amarillo. Mniej chmielone aniżeli amerykańskie styl, ale bardziej zbalansowane. Parametry: 11 blg, 40 ibu, 5%. |

T.E.A. TIME

6 tradycyjnych angielskich ale warzone na miejscu
200m od Wawelu

POLAND'S ONE AND ONLY **REAL ALE** BREWPUB!

200m from Wawel Castle
6 Traditional English Ales brewed on site

+48 517 601 503

UL. DIETLA 1, 30-507 Kraków



CAMPAIGN
FOR
REAL ALE

T.E.A. TIME (STOISKO NR 7)

Pub oraz browar T.E.A. Time jest owocem angielsko-polskiej współpracy pomiędzy Jamesem Eastwoodem a Jackiem i Sylwią Śpiewakami. Ojciec Jamesa, John, zaczął warzyć własne piwo w angielskim mieście Huddersfield w 1992 roku. Browar Eastwood szybko zyskał dużą renomę, zdobywając liczne nagrody na festiwalach w całej Anglii, m.in. brązowy medal podczas the Great British Beer Festival w 2001 roku. Oprócz wskrzeszonych oryginalnych piw Browaru Eastwood klienci mogą spodziewać się po krakowskich pionierach zupełnie nowych piw. Istnieje wiele różnorodnych stylów real ale, więc klienci mogą oczekiwać wszystkiego od angielskiego milda, bittera i blond summer ale aż do ciemnych stoutów i porterów. Wszystko w T.E.A. Time jest oparte na tradycyjnych angielskich metodach. Sprzęt do warzenia dostarczyła firma Porter Brewing Company z Ramsbottom, a większość słodów, drożdży i chmieli pochodzi z Wielkiej Brytanii. Nawet beczki typu cask, ręczne pompy oraz tradycyjne szklanki o pojemności jednej pinty (0,57 litra) sprowadzono z Anglii. Leżący Na obrzeżach dzielnicy Kazimierz pub posiada idealną lokalizację – ul. Józefa Dietla 1, na Bulwarach Wiślanych, rzut kamieniem od Wawelu.



LISTA LANYCH PIW DOSTĘPNYCH NA STOISKU:

63.

BLACK PRINCE / T.E.A. TIME PORTER
BREW PUB

Pierwsze "real ale" uwarzone w Polsce. Oryginalne warzone przez Eastwood's Brewery w Anglii, a obecnie przez T.E.A. Time w Krakowie. To bardzo zrównoważone piwo o ładnym, apetycznym zapachu i ciekawym połączeniu kawy i czekolady. Parametry 13, 6 Błg, 45 IBU, 5,8%

64.

KINGA VALE / T.E.A. TIME BITTER
BREW PUB

Tradycyjny angielski bitter warzony w Polsce, ale z oryginalnego angielskiego słodu. To orzeźwiający, pijalny i smaczny angielski ale. Jest klasycznym sesyjnym piwem o wyraźnym i złożonym opiekany aromacie oraz bogatym smaku. Parametry: 10,1 Błg, 35 IBU, 3,8%

65.

PALE RIDER IPA / T.E.A. TIME ENGLISH IPA
BREW PUB

Klasyczne angielskie IPA o wyraźnym, pełnym smaku. To zrównoważone piwo o mocnym (ale nie nazbyt intensywnym) aromacie chmielowym, złożonym charakterze i profilu smakowym. Parametry: 14,5 Błg, 65 IBU, 6%.

66.

PALE SAINT / T.E.A. TIME GOLDEN ALE
BREW PUB

Smaczne piwo o subtelnym, ale przyjemnym aromacie i smaku. Bardzo orzeźwiający „ale” z mieszanką angielskich i amerykańskich odmian chmielu. Bardzo lekkie i niezwykle pijalne. Parametry: 11 Błg, 43 IBU, 4,1%

BROWAR WRĘŻEL (STOISKO NR 8)

Browar Wrężel to rzemieślnicza inicjatywa kontraktowa. Chcemy współtworzyć piwną rewolucję, która zmienia świadomość Polaków w kwestii dobrego piwa. Pragniemy, by w każdym sklepie obok piwa koncernowego stało dobre piwo rzemieślnicze. Naszym celem jest uzmysłowienie konsumentom, że piwo to nie tylko słomkowa gazowana woda, lecz bogaty w smaku napój, który umila wspaniałe chwile ze znajomymi. Otwieramy przed Wami nowy świat piwnych napojów dobranych w taki sposób, aby zaspokoić i rozszerzyć wasze gusta. Stawiamy na nieoczywiste smaki. Pieczę nad jakością produktów Browaru Wrężel sprawuje browarnik Adrian Kukuła – z wykształcenia inżynier leśnictwa, z zamiłowania piwowar od lat komponujący nowe smaki – pasją zawiodła go z Beskidzkich lasów do browaru w Zarzeczu.



LISTA LANYCH PIW DOSTĘPNYCH NA STOISKU:

67.

WRĘŻEL - APA

AMERICAN PALE ALE

Inna odsłona angielskiego Bittera powstała w USA. Znacznie łagodniejsza od IPA, ale wyraźnie chmielowe z delikatną słodowością. Chmielenie na zimno dało wspaniałe cytrusowe aromaty, oraz nutę żywicznego lasu. Parametry: 12 blg, 40 ibu oraz 4,8 %.

68.

WRĘŻEL - AIPA

AMERICAN INDIA PALE ALE

Amerykański charakter z mocnym uderzeniem goryczki. Woń żywicznych lasów Ameryki spotyka się z soczystymi owocami Florydy. A wszystko to w jednej butelce tego wyjątkowego AIPA. Parametry: 16,5 blg, 70 ibu i 6,8 %.

69.

WRĘŻEL - CDA

CASCADIAN DARK ALE

Nowy styl piwa powstały w północno-zachodnich USA. Ciemny jak noc CDA czaruje piękną pianą, wspaniałym aromatem i porządną goryczką. Żywiczny, sosnowy, cytrusowy aromat przeniesie cię w świat piwa, jakiego dotychczas nie znałeś. Parametry: 16,5 blg, 68 ibu, 6,9 %.

70.

WRĘŻEL - NZ DIPA

PREMIERA

DOUBLE INDIA PALE ALE

Jeżeli IPA to dla Ciebie za mało goryczki i wspaniałych aromatów, tutaj znajdziesz ich dużo więcej! Solidna podbudowa słodowa oraz aromat chmielu z Nowej Zelandii. Pełniejszy smak, więcej goryczki, większa moc – przedstawiamy Double IPA! Parametry: 19,1 blg, 95 ibu, 8%.



JAN OLBRACHT (STOISKO NR 10)

Po 518 latach Jan Olbracht ponownie zawitał do Piotrkowa Trybunalskiego. Tym razem przybył by zbudować swój drugi browar warzący piwo na większą skalę, by zaspokoić potrzeby swojego królestwa. Browar Jan Olbracht Rzemieślniczy to naturalna kontynuacja projektu zapoczątkowanego w 2012 roku w Toruniu. To tam w XV wiecznej kamienicy, w sercu starówki, rozpoczął działalność Jan Olbracht Browar Staromiejski - lokal restauracyjny, z warzelnią o wybiciu 10hl i leżakownią o pojemności 100 hl. Wg opinii środowiska piwowarskiego jeden z kilku projektów browarniczych ostatnich lat które miały istotny wpływ na rozwój browarnictwa rzemieślniczego. Jego wyjątkowość polega m. in. na aktywnej współpracy z piwowarami domowymi, warzeniu na ich recepturach co pewien czas limitowanej i niepowtarzalnej partii piwa. Obranie tego właśnie kierunku poskutkowało uruchomieniem w 2014 roku Browaru Rzemieślniczego Jan Olbracht w Piotrkowie Trybunalskim. W okresie 1 roku powstał tu od podstaw browar z warzelnią o wybiciu 20 hl. i leżakownią o łącznej pojemności 400 hl. Browar wyposażony jest w nowoczesną linię rozlewniczą o wydajności do 2 tys. but./godz.”



LISTA LANYCH PIW DOSTĘPNYCH NA STOISKU:

71.

**BROWAR JAN OLBRACHT
RZEMIEŚLNICZY / KORONA
OLBRACHTA**

Piwo jasne górnej fermentacji, wyprodukowane z najlepszych surowców pochodzących z różnych rejonów Europy: Francja: drożdże, Czechy: chmiel, Niemcy: chmiel, drożdże, Polska: chmiel, słód
Parametry: 12,5 blg i 5,6 %.

- | | | | |
|------------|---|--------------------------|--|
| 72. | BROWAR JAN OLBRACHT
RZEMIEŚLNICZY
/ ŚMIETANKA | WEIZEN | Jasne piwo pszeniczne o charakterystycznym aromacie bananów i goździków. Naturalnie mętne, mocno wysyczone dwutlenkiem węgla. Parametry: 12,5 blg, 5,6 %. |
| 73. | KRÓLEWSKIE TAJEMNICE
/ BROWAR JAN OLBRACHT
RZEMIEŚLNICZY | STOUT | Piwo górnej fermentacji wywodzące się z Wielkiej Brytanii. Wyrazisty smak z nutą gorzkiej czekolady oraz ciemna barwa wynika z użycia prażonego siodu. Parametry: 12,5 blg, 5,6 %. |
| 74. | CÓRA KORYNTU
/ BROWAR JAN OLBRACHT
RZEMIEŚLNICZY | WEIZENBOCK | Ciemne piwo pszeniczne górnej fermentacji. Zapach opiekanych siodów uzupełnia woń goździków i bananów oraz ciemnych owoców (śliwek, rodzynek i winogron). Goryczka z lekko wyczuwalnym smakiem chmielu, ustępuje zdecydowanemu charakterowi słodowo-chlebowemu z nutą pszenicy. Parametry: 16,5 blg, 7%. |
| 75. | OPACTWO OLBRACHTA
/ BROWAR JAN OLBRACHT
RZEMIEŚLNICZY | BELGIAN IPA | Ciemne belgijskie piwo górnej fermentacji z wyraźną goryczką. Zastosowanie amerykańskich chmieli nadaje korzenno-goździkowy oraz cytrusowy charakter. Parametry: 16,5 blg, 7%. |
| 76. | POWRÓT KRÓLA
/ BROWAR JAN OLBRACHT
RZEMIEŚLNICZY | AMERICAN PALE ALE | Piwo jasne górnej fermentacji z lekko wyczuwalnym słodowym charakterem. Mocna goryczka oraz delikatna wytrawność są rezultatem zastawiania najlepszych amerykańskich odmian chmieli. Parametry: 12,5 blg, 5,6 %. |
| 77. | POMARAŃCZARNIE KRÓLA
/ BROWAR JAN OLBRACHT
RZEMIEŚLNICZY | WITBIER | Belgijskie piwo pszeniczne, górnej fermentacji, naturalnie mętne zwane również bier blanche (białe piwo). Charakterystyczną jego cechą jest wyraźny zbożowy smak z wyczuwalną kolendrą oraz cytrusowym aromatem pochodzącym od skórek pomarańczy i cytryny. Parametry: 12,5 blg, 5,6 %. |

DUKLA (STOISKO NR 11)

Browar Dukla to browar rodzinny założony przez małżeństwo Beatę i Marka Zajdel w Dukli. Tradycje piwowarskie w tej miejscowości sięgają początku XIX wieku. W tym właśnie czasie powstał browar, który działał z przerwami do lat 60-tych XX wieku. Właściciel Marek Zajdel jest piwowarem domowym i wraz z Maciejem Brzań, który jest głównym piwowarem Browaru DUKLA, zdobywali na kilku festiwalach dla piwowarów domowych w kraju i zagranicą różnego rodzaju nagrody i wyróżnienia. Na I Krakowskim Festiwalu Piwa zdobyli 2 i 3 miejsce w kategorii american Amber Ale oraz Golden Ale.



LISTA LANYCH PIW DOSTĘPNYCH NA STOISKU:

78.	DUKLA / NIEPROSZONY GOŚĆ	PILS CZESKI	Stody: Pilzneński, Carapils Chmiele: Junga, Saaz Parametry: 12,5 blg, 35 ibu, 4,6 %.
79.	DUKLA / OSTATNI SPRAWIEDLIWY	WEIZEN	Stody: Pilzneński, pszeniczny, Caramunich Chmiele: Spalt Select Parametry: 12,5 blg, 20 ibu, 5,2%.
80.	DUKLA / DOUBLE IPA	IMPERIAL INDIA PALE ALE	Stody: Sale Ale, Caramunich, Carapils Chmiele: Chinook, Simcoe, Centenial. Parametry / 18 blg, 75 ibu, 5,5 %
81.	DUKLA / PIĘKNA NIEZNAJOMA PREMIERA	AMERICAN PALE ALE SINGLE HOP AMARILLO	Stody: Pale Ale, monachijski, pszeniczny, Carapils Chmiele: Amarillo Parametry: 12,5 blg, 40 ibu, 5%.
82.	DUKLA / DZIKI SAMOTNIK	AMERICAN AMBER ALE	Stody: Pale Ale, Caramunich, monachijski, melanoidynowy, Carawheat Chmiele: Mosaic, Amarillo, Citra Parametry: 14.5 blg, 45 ibu, 5.7 %,

ODWIEDŹ
BIESZCZADZKĄ
WYTWÓRNIĘ PIWA

URSA MAIOR

WYBITNE PIWA
WYROBY REGIONALNE
SZTUKA I MUZYKA
UHERCE MINERALNE 122A
SKLEP.URSAMAIOR.PL
WWW.URSAMAIOR.PL



URSA MAIOR (STOISKO NR 12)

“Bieszczadzka Wytwórnia Piwa Ursa Maior to jedyny browar w Bieszczadach i Polsce, gdzie sztuce warzenia piwa towarzyszy galeria sztuki z najwyższej półki i świetna muzyka. To unikalne przedsięwzięcie zostało założone i jest prowadzone przez Agnieszkę Łopatę, utytułowaną i najlepszą piwowarkę roku 2012 w Polsce. Sam browar powstał z pasji do warzenia piwa odznaczającego się niesamowitym zbalansowaniem i ekstremalną pijalnością. Piwa rozprowadzane są głównie w Bieszczadach, dostępne w dobrych sklepach, restauracjach na terenie całego kraju i naszym sklepie przyfabrycznym oraz internetowym sklep.ursamaior.pl. Warzone wyłącznie z naturalnych, specjalnie dobranych surowców, na fantastycznej lokalnej wodzie, naturalnie nasycane CO₂, niefiltrowane i niepasteryzowane. Wszystkie piwa są warzone wedle autorskich receptur agnieszki, przez nią samą. Słynie z unikalnych projektów etykiet, łączenia sztuki warzenia piwa z promowaniem lokalnych artystów i twórców oraz genialnego wystroju wewnątrz centrum Ursa Maior. Trafiamy do ludzi stęsknionych nowych doznań, nie tylko w sferze piwnej.”



LISTA LANYCH PIW DOSTĘPNYCH NA STOISKU:

83.

URSA / PANTOKRATOR

BELGIAN INDIA PALE
ALE

Piwo, którego charakterystyczne cechy pochodzą od belgijskiego szczepu drożdży i amerykańskich odmian chmielu. W efekcie powstała niesamowita, wręcz wybuchowa, mieszanka smaków i aromatów. Pierwsze uderzenie to zabójczy aromat kwiatów, owoców cytrusowych i tropikalnych. Następnie przychodzi przyjemna i lekka słodowość, zakończona lekko pikantną i przyprawową goryczką. Pantokrator zawładnie zmysłami i przyniesie ukojenie zbłądzonym duszom. Parametry: 16,4 blg, 6,5%.

84

URSA / MEGALOMAN

AMERICAN INDIA PALE
ALE

Zachwyci Cię pięknym, cytrusowym aromatem. Nuty świeżej pomarańczy i ananasa znajdziesz również w smaku tego piwa. Przyjemna słodkość balansowana jest kwaskowatością i krótką lecz zdecydowaną goryczką. Pyszności!
Parametry: 15 blg, 6,2%.

85.

URSA / ŚNIEG NA BENIOWEJ AMERICAN GOLDEN
ALE

Piwo w stylu amerykańskie złote ale. Posiada przepiękny, waniliowo-pomarańczowy aromat z delikatną nutą dojrzałej brzoskwini, owoców kiwi i letnich kwiatów. Dzięki specjalnej kompozycji różnych odmian chmielu, w smaku wyczuwalne są owoce cytrusowe, cynamon i gałka muszkatołowa. Całość wieńczy krótka, wytrawna goryczka. Piwo urzekające jak pokryta śniegiem beniowa. Parametry: 12 blg, 4,2%

86.	URSA / RENEGAT	AMERICAN BLACK ALE	URSA RENEGAT to piwo o karmelowo-kawowym smaku i aromacie dopełnionym żywiczno-cytrusową nutą pochodzącą od chmielu. Średnio wytrawne, ze zdecydowaną goryczką zbalansowaną przyjemną słodowością. Renegat – smak wolności. Parametry: 15 blg, 6%.
87.	URSA / DWA MISIE	BELGIAN STRONG PALE ALE	Piwo nawiązujące do belgijskich piw klasztornych. Charakteryzuje się złożonym smakiem i aromatem. Dominuje w nim tostowo-owocowa słodowość, która balansowana jest przez przyprawowy finisz uzyskany dzięki użyciu specjalnych, belgijskich szczepów drożdży. Parametry: 16 blg, 6,7%.
88.	URSA / ESKULAP	SWEET OATMEAL STOUT	URSA ESKULAP to słodki stout uwarzony z dodatkiem płatków owsianych i palonego jęczmienia. Posiada przyjemny smak i aromat słodkiej kawy espresso i mlecznej czekolady. Piwo jest bardzo pełne, z niską goryczką i słodkim finiszem. Idealne dla amatorów piw słodkich. Odradza siły witalne i umysłowe oraz przywraca kosmiczny porządek. Parametry: 14 blg, 4,5 %
89.	URSA / PODRÓŻNIK PREMIERA	LIGHT PALE ALE	Sesyjne Pale Ale Parametry: 11 blg, 3,6%.

PERUN (STANOWISKO NR 13)

Browar PERUN tworzą cztery osoby. Niektórych z nas łączą więzy rodzinne, innych „braterstwo dusz”. Wszystkich razem połączyła wspólna pasja i dążenie do upragnionego celu, którym jest tworzenie PIERUŃSKO DOBREGO piwa.



LISTA LANYCH PIW DOSTĘPNYCH NA STOISKU:

90.	PERUN / JASNY GROM	AMERICAN PALE ALE	Urzeka intensywnym aromatem chmieli z USA - grejpfrut, cytryna, mango. W smaku lekkie, orzeźwiające, z delikatną karmelową nutą i przyjemnym, goryczkowym finiszem. Parametry: ekstr: 13,1 %, alk: 5,6%, 45 ibu.
91.	PERUN / SERCE DĘBU	AMERICAN BROWN ALE	Piwo zachwyca złożonym aromatem słodowym: ciastka, herbatniki, kawa. Rzeźkie i zrównoważone w smaku, z przyjemną i wyrazistą goryczką. Parametry: ekstr: 13,1%, alk: 5,5%

- | | | | |
|-----|---|-------------------------|--|
| 92. | PERUN / SABAT CZAROWNIC | DUNKELWEIZEN | Piwo ciemne pszeniczne w niemieckim stylu. W zapachu bananowo-goździkowe, w smaku dodatkowo subtelna czekolada i herbatniki. Słodkie, ale z wytrawnym finiszem i minimalną goryczką.
Parametry: ekstr: 13%, alk: 5,8% ,18 ibu. |
| 93. | PERUN / ORZECHOWY GAJ | BROWN PORTER | Karmelowe, czekoladowe i palone nuty łączą się z typowym dla angielskich piw kwiatowo-korzennym aromatem i ziołową goryczką. Piwo z przyjemnym, złożonym aromatem, w smaku umiarkowana słodycz z delikatną goryczką i wytrawnym finiszem.
Parametry: ekstr: 13,0 %, alk: 5,6%, 35 ibu |
| 94. | PERUN / DUBY SMALONE | SMOKED ROGGENBIER | Piwo wędzone żytnie w stylu niemieckim. Wyważony szynkowo-wędzony aromat i Smak połączony z nutami bananów, goździków i żyta. Wrażenie dopełnia Delikatna goryczka, przyjemnie podkreślając słodowe walory piwa.
Parametry: ekstr: 13,0 %, alk: 5,5% |
| 95. | PERUN / LICHO NIE ŚPI | OATMEAL STOUT, | LICHO NIE ŚPI. Piwo w klasycznym, angielskim stylu OATMEAL STOUT. Wyraźnie palony charakter z nutką kawy i aksamitnymi akcentami owsianymi. Piwo sesyjne, z umiarkowaną goryczką i nienachalnym, ale wyrazistym i wytrawnym smakiem.
Parametry: ekstr. 13%, alk. 5,4%, 35 ibu |
| 96. | PERUN / DROGA DO PAWII | AMBER WEIZEN | Piwo pszeniczne z dodatkiem żyta w niemieckim stylu, AMBER WEIZEN. Bananowo-goździkowy aromat z lekkimi, zbożowymi nutami. W smaku delikatnie cierpkie, zbożowe, bananowo-estrowe. Wrażenia wieńczy umiarkowana goryczka wraz z żytnim posmakiem.
Parametry: ekstr. 13%, alk. 5,6 % |
| 97. | PERUN / OBLEWANIE PERPERUNY | BELGIAN PALE ALE | Jasne piwo w stylu belgijskim, BELGIAN PALE ALE. Słodowy, delikatnie ciasteczkowy aromat miesza się ze słodkimi owocami. W smaku złożone, słodowo-estrowe odczucia łączą się z delikatną, pieprzową pikanterią. Goryczka zbalansowana z łagodnym chmielowym posmakiem. Piwo sesyjne z umiarkowaną słodyczą.
Parametry: ekstr. 13%, alk. 5,2 % |
| 98. | PERUN / ŻŁOTY STRZAŁ
PREMIERA | IMPERIAL INDIA PALE ALE | Piwo w stylu podwójna (imperialna) IPA. Intensywny aromat i smak amerykańskich chmieli: grejpfrut, cytrusy, żywica. Delikatne i subtelne nuty słodowe potęgują chmielowe wrażenia. Mocna i długa goryczka gwarantuje niezapomniane doznania. Piwo dla koneserów, szukających wyrazistych smaków.
Parametry: ekstr. 19,0%, alk. 8,4%, 100 ibu. |

**99.****PERUN / NOC KUPAŁY****POLISH FOREIGN
EXTRA STOUT**

FOREIGN STOUT z dodatkiem polskich chmieli „na zimno”. Mocno palony i delikatnie czekoladowy aromat wymieszany z żywiczno-korzenną nutą chmieli. Złożony, krzepki smak z wyważoną goryczką.

Parametry: ekstr. 15%, alk. 6,4%, 45 ibu

VIVA LA PINTA & PINTA (STOISKO NR 14)



Viva la PINTA to idealne miejsce, gdy jesteś na krakowskim rynku i masz ochotę na piwo. W zabytkowej kamienicy, z dala od zgiełku, w cieniu stuletniego kasztana odpoczniesz, napijesz się zimnego piwa i zjesz wspaniałego burgera. 14 kranów, wśród których prym wiodą piwa z browaru PINTA. To właśnie temu browarowi dedykowany jest pub. PINTY przedstawiać nie trzeba – to pierwszy polski browar rzemieślniczy, warzący od 28 marca 2011 r. W ciągu prawie 4 lat uwarzyli piwa w ponad 30 różnych stylach. Trzech zapaleńców, czyli Grzesiek, Ziemek i Marek, tak mówią o sobie: „Opracowujemy receptury, sprowadzamy surowce, eksperymentujemy. Warzymy ale, lagery, stouty, portery i sahti itd. Korzystamy z doświadczeń, które przez lata zdobywaliśmy jako piwowarzy domowi, organizatorzy festiwali i konkursów piwa, autorzy artykułów i książek na temat piwowarstwa. Trochę się tego przez kilkanaście lat nazbierało. Wierzymy, że ich pasja i ciągła potrzeba eksperymentowania zaowocuje nowymi piwami, które oczywiście dostępne będą zawsze w Viva la PINTA.

LISTA LANYCH PIW DOSTĘPNYCH NA STOISKU:

100.**PINTA / ATAK CHMIELU****AMERICAN INDIA PALE
ALE**

PINTA atak chmielu to fantazyjnie nachmielone piwo w stylu American India Pale Ale. Czerwononocne, miedziane, treściwe, ze smakiem i aromatem cytrusowym, kwiatowym, żywicznym, sosnowym i owocowym, pochodzącym od amerykańskiego chmielu. Fermentowane z użyciem drożdży safale us-05 w temp. 18-19°C. Skład: słody Weyermann®: Pale Ale, Melanoidynowy, Carahell®, Carapils®. Chmiele (USA): Citra, Simcoe, Cascade, Amarillo. drożdże Safale US-05. Parametry: ekstr. 15,1%, alk. 6,1%, ibu 58

101.**PINTA / I'M SO HORNY!****ESPRESSO LAGER**

Mocny, ciemny lager warzony przez PINTĘ we współpracy z krakowską palarnią kawy Coffee Proficiency. Kawa odmian Adelante i Rio Azul (Gwatemala) dodawana była na ostatnim etapie gotowania brzezki oraz przede wszystkim tuż przed rozlewem piwa do beczek. Łącznie użyliśmy ponad 20 kg świeżo wyprażonej kawy najwyższej jakości. W składzie oprócz kawy znajdują się także słody Weyermann® - pilzneński, monachijski, czekoladowy pszeniczny oraz sól Chit (dla poprawy pienistości). Chmielenie z użyciem Styrian Golding, fermentacja drożdżami Saflager S-189. 18*plato, alk. 6,7 %

- 102.** **PINTA / HOKUS POKUS** **BLACK IPA**
- Czary Mary, Hopus Pokus! Najpierw wyczarowujemy iglasty i cytrusowy aromat chmielu zbieranego przez Amerykanów. Potem łączymy treściwość sładów jasnych z kawowymi i czekoladowymi nutami sładów palonych - to od Niemców. Finiszujemy poważną goryczką, mocniejszą niż w większości klasycznych piw ciemnych - dzięki chmielarzom z Lublina. I powtarzamy wszystko jeszcze raz. PINTA Hopus Pokus - czarujące!
Parametry: ekstr. 16,5%, alk. 6,3%, ibu 66
- 103.** **PINTA / OGNIE SZCZĘŚCIA** **IRISH RED ALE**
- PINTA Ognie Szczęścia 11,5° – bursztynowo-czerwone piwo w stylu Irish Red Ale (irlandzkie Czerwone). Codzienna porcja emocji. Wyważona kompozycja sładów jasnych, karmelowych i palonych wzbogacona aromatyczną brytyjską odmianą chmielu Fuggles. Przyjemna słodowość i wytrawny finisz – takie są Ognie Szczęścia – warzone z inspiracji celtyckiego święta Beltaine. Fermentowane z użyciem drożdży Safale S-04.
Parametry: ekstr. 11,5%, alk. 4,2%, ibu 25
- 104.** **PINTA / PIERWSZA POMOC** **LAGER**
- Pierwsza pomoc powszednia - co byś bez niej zrobił?! Do śniadania, do obiadu, do kolacji. Nie żałowaliśmy dobrego sładów, nie żałowaliśmy dobrego chmielu.
Parametry: ekstr. 10,5%, alk. 4,2%, ibu 33
- 105.** **PINTA / VIVA LA WITA** **IMPERIAL WITBIER**
- PINTA Viva la Wita! 16,5 – bujne i radosne, białe piwo w stylu imperial Witbier. Podwójna radość z witbiera! Egzotyczne przyprawy, orzeźwiające pomarańcze, aksamitna pszenica i więcej niż zwykle aromatycznego chmielu z Czech, Słowenii i USA. Pełen puchar wrażeń i ograniczona ilość alkoholu - ciesz się imperialnym witbierem. Ciesz się życiem! Fermentowane z użyciem drożdży Safbrew S-33.
Parametry: ekstr. 16,5%, alk. 5,7%, ibu:28
- 106.** **PINTA / KONIEC ŚWIATA** **SAHTI**
- Gęsty zacier powoli przesącza się przez warstwę świeżo ściętych gałęzi jałowca. Filtrat nie jest gotowany, ale od razu szczepiony gęstwą drożdżową. Po kilkunastu dniach mętne, nienagazowane i cholernie mocne „prapiwo” można chochłają nalewać do kubków. Można się rozgrzać. Tak Finowie warzą swoje sahti od setek lat. Tak Sahti nawarzyła Pinta. Koniec Świata. Zastanów się dwa razy zanim kupisz. Fermentowane z użyciem drożdży piekarskich w temp. pokojowej.
Parametry: ekstr. 19,1%, alk. 7,9%, ibu b.d

107	PINTA / OKI DOKI	NZ LAGER	Czy do odczuwania codziennej przyjemności z popijania piwa o zachodzie słońca potrzebujesz urywania tyłka? Wychodzimy z założenia że nie i proponujemy orzeźwiającego, lekkiego lagera warzonego w 100% ze stodu i chmielonego wyrazistymi odmianami z Nowej Zelandii. Parametry: ekstr. 11,5°, alk. 4,3 %, ibu 39
108.	PINTA / A JA PALE ALE	AMERICAN PALE ALE	Pale ale w wersji amerykańskiej (APA) to prawdopodobnie najbardziej pożyteczna odmiana jasnego piwa górnej fermentacji. Wyraźna, aczkolwiek nieprzesadzona goryczka, odczuwalna ale ułożona podbudowa słodowa oraz przede wszystkim bujny aromat amerykańskich odmian chmielu. Przy tym umiarkowana ilość alkoholu, żeby cieszyć się APA jak najdłużej. PINTA a ja Pale Ale. A ty? Parametry: ekstr. 12,0%, alk. 4,5%, ibu 41
109.	PINTA / DOBRY WIECZÓR	OATMEAL STOUT	PINTA Dobry Wieczór - masz ochotę na ciastko czekoladowe posypane płatkami owsianymi ? Pierwszy w Polsce rzemieślniczy Stout owsiany nawarzony przez PINTĘ po raz pierwszy w 2011 jako "Wesołych Świąt". Parametry: ekstr. 13,1%, alk. 4,5%, ibu 32
110.	PINTA / CZARNA DZIURA	DARK LAGER	PINTA Czarna Dziura słodkie i gorzkie piwo w stylu dark lager. Daj się pochłonąć naszej czarnej specjalności! Poczuj orzechy włoskie, gorzką czekoladę i delikatny aromat chmielu z Hallertau. Fermentowane z użyciem drożdży Saflager w 34/70 w temp. 9oc.
111.	PINTA / CALL ME SIMON	IMPERIAL IRISH RED ALE	Hallo, Simon Martin? Tu Pinta z Polski. Jak może wiesz zdobyliśmy pewne doświadczenia piwowarskie w ostatnich latach ale ciągle mamy ochotę na nowe ekperymenty. Marzy nam się turbodoładowane irlandzkie Czerwone Ale, takie wiesz - imperialne. Pełnostodowe ale z wyrazistą goryczką i nowofalowym aromatem. Może wpadniesz do Polski na wspólne warzenie? - PINTA, oh really? It's fantastic! Parametry: ekstr. 19,1%, alk. 6,9, ibu 78

WYSTAWCY INNI

FABRYKA SMAKU (KOŁO BARU FESTIWALOWEGO)

Fabryka Smaku jest dedykowana miłośnikom jedynej, włoskiej, okrągłej i apetycznej pizzy. Nasza pizza to ciasto z wysokojakościowej mąki z Włoch, świeże i naturalne składniki, przyprawy i aromatyczny sos – wszystko sprawdzone i wielokrotnie ulepszane w ciągu tygodni przygotowowań. Pizze PROSTO Z PIECA będą dostępne w czterech odstępach, cena za porcję to 6 zł.



SAELA (STOISKO NR 6)

Jesteśmy wyłącznym dystrybutorem Oryginalnych Piwnych Kosmetyków SAELA na polskim rynku. Początki produkcji piwnych kosmetyków saela sięgają 1999 roku. Wynikają one z wieloletniej tradycji czeskiego piwowarstwa, które jest cenione nie tylko w polsce, ale również na całym świecie. Oryginalne Piwne Kosmetyki SAELA wytwarzane są ręcznie, w małej czeskiej manufakturze. Zawierają duże ilości piwa, chmielowego ekstraktu i drożdży piwowarskich. Piwo jest źródłem witamin z grupy B, mikroelementów i minerałów. Stosowanie piwnych kosmetyków wpływa pozytywnie nie tylko na regenerację skóry, ale także na samopoczucie. Chmiel z którego powstaje piwo oczyszcza skórę, koi i łagodzi. Kosmetyki nie zawierają parabenów oraz syntetycznych barwników, są hypoalergiczne o neutralnym zapachu. Nasze kosmetyki przeznaczone są dla kobiet i mężczyzn oraz dzieci od lat 3. Doskonałe do codziennego użytku dla całej rodziny. Odkryj już dziś serię jedynych w swoim rodzaju piwnych kosmetyków na polskim rynku.



THE MEAT MAKERS (STOISKO NR 9)



Jesteśmy średniej wielkości producentem, zajmującym się najwyższej jakości mięsem od ponad 10 lat, specjalizujemy się w produktach z suszonej wołowiny premium. W naszym najgłębszym przekonaniu wołowina premium jest wspaniała sama w sobie, a zatem nie potrzebuje żadnych wzmacniaczy chemicznych ani sztucznych aromatów, aby smakować doskonale. Wystarczy Dodać szczyptę soli kamiennej, trochę czarnego pieprzu i czosnku, aby uwolnić jej wspaniały smak. Aby trochę unowocześnić klasyczne przepisy, firma Meat Makers wstrząsnęła tym nieco monotonnym segmentem żywności i dodała do swoich produktów wino, wiśnie, żurawiny, musztardę, imbir i miód. Konsument może się teraz cieszyć szerokim wyborem nowatorskich smaków suszonej wołowiny Meat Makers i rozkoszować się zdrowymi, starannie przygotowanymi przekąskami wyprodukowanymi przy użyciu wyłącznie naturalnych składników najwyższej jakości. Najważniejszymi cechami Meat Makers są pasja, ciężka praca i poświęcenie. Może się to wydać trochę przesłodzone, ale my w Meat Makers naprawdę poświęcamy się temu co robimy. Jesteśmy kreatywni, pełni pasji i robimy wszystko, aby podnieść rynek suszonej wołowiny na wyższy poziom. Spróbuj - ugryź solidny kęs naszej suszonej wołowiny, zatrać się w cudownej mieszance smaków, a odkryjesz, że produkty Meat Makers smakują naprawdę bosko. A Do tego są całkowicie naturalne!

BRATWURST

W coraz bardziej zakręconej rzeczywistości pragniemy zaproponować Wam "prostą" alternatywę. Street food to nie tylko sposób zaspokajania pustego brzuszka, ale przede wszystkim nowe podejście do kuchni. Spokojnie drogi kliencie, nie chcemy zalać Cię kolejnym fastfoodowym czymś. Wprost przeciwnie. Mamy nadzieję, że znajdziesz u Nas swoją kulinarną przystań. Przygotowując menu stale w głowie mieliśmy jeden świetny cytat G.B.Shaw - "nie ma bardziej szczerzej miłości niż miłość do jedzenia" prawda?!



KAWA FUNKY DONKEY

Funky Donkey Cafe to mobilna kawiarnia. Jesteśmy tam, gdzie dzieje się coś ciekawego. Chcemy dostarczać dobrą kawę tym, którzy tego potrzebują, i do miejsc, gdzie jest ona trudno dostępna. Przyświeca nam idea mobilności - lubimy być ciągle w drodze i uczestniczyć w fajnych wydarzeniach. Pojawiamy się na dużych eventach masowych - festiwalach, koncertach, pokazach, ale możemy zawitać dosłownie wszędzie, nawet na waszą prywatną imprezę. Najważniejsza jest dla nas wysoka jakość, dlatego nasza kawa pochodzi z małych, wybranych przez nas palarni kawy, a nie od wielkich producentów. Stawiamy na własne wyroby, a nie na masową produkcję, współpracujemy z lokalnymi dostawcami i niewielkimi wytwórcami. Dzięki temu zawsze doskonale wiemy, co znajduje się w kubku, który od nas dostajecie... Poza kawą, w naszej ofercie znajdziecie herbatę, gorącą czekoladę czy przekąski. Nasz asortyment zawsze dostosowujemy do potrzeb i charakteru imprezy - przywieziemy to, czego potrzebujecie.





www.beerweek.krakow.pl • 6 – 8 MARCA 2015

 **FABRYKA • UL. ZABŁOCIE 23 • KRAKÓW**