

**Browar Staropolski** ze Zduńskiej Woli drugi pod względem zdobytych medali w największym konsumenckim konkursie piw w Polsce - **Chmielaki Krasnostawskie 2016**



Złoty Ul Altajski - 1 miejsce w kategorii "Piwa miodowe"

Prl Jasne - 2 miejsce w kategorii "Piwa jasne w stylu Leichtbier o ekstr. do 11° Plato"

English IPA - 2 miejsce w kategorii "Piwa w stylu Pale Ale / Imperial Pale Ale / Bitter, Extra Special Bitter (ESB)"

Dunkel Weizen - 3 miejsce w kategorii "Piwa pszeniczne ciemne w niemieckim stylu Hefeweizen Dunkel o ekstr. 11-14° Plato"

Kultowe Jasne - 3 miejsce w kategorii "Piwa jasne w stylu Leichtbier o ekstr. do 11° Plato"

Rodowite Pils - 3 miejsce w kategorii "Piwa jasne w stylu Pils o ekstr. do 11,1-12,9° Plato"

Przy warzeniu naszych piw używamy tylko naturalnych składników i nie przyspieszamy natury.

Piwa nasze fermentują około 14 dni w otwartych kadziach, a następnie odpoczywają co najmniej 30 dni głęboko w podziemiach browaru. Przekonaj się sam - szukaj naszych piw w dobrych sklepach.



Strona internetowa  
**WWW.BROWARSTAROPOLSKI.COM**



facebook.com/  
**STAROPOLSKIBROWAR**

#### Dane kontaktowe:

Browar Staropolski

ul. Kolbego 2

98-220 Zduńska Wola

Telefon: +48 43 823 40 67

E-mail: [biuro@browarstaropolski.com](mailto:biuro@browarstaropolski.com)

Osoba kontaktowa

Nr telefonu

Adres e-mail

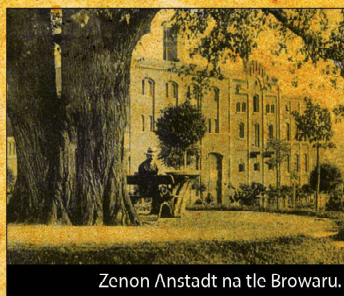


**BROWAR STAROPOLSKI PREZENTUJE**

Wydawany codziennie od 1892 roku // Cena 3,50 zł



# Kurier Staropolski



Zenon Anstadt na tle Browaru.

**Browar ze Zduńskiej Woli może nie tylko pochwalić się piwami na bazie staropolskich recept o bogatym smaku, ale również bogatą historią.**

Browar Staropolski został założony w roku 1892, jako browar typu parowego. Jego pierwszym właścicielem i prawdopodobnie założycielem był Izrael Tykociner. W 1898 r. Browar został sprzedany Abramowi Warszawskiemu, a 4 lata później przeszedł w ręce Zenona Anstadta, który był przedstawicielem znanej łódzkiej rodziny piwowarów. Anstadt rozwinął przedsiębiorstwo i stworzył wokół niego park na wzór tego, jaki był w podłódzkim Helenowie.

Po śmierci Zenona Anstadta w 1913 r. spadkobiercami zakładu zostali jego żona Helena oraz dzieci Karol Gustaw, Oskar i Ella Małgorzata. W 1919 r. przedsiębiorstwo Browar Parowy Zenona Anstadta przeszło w ręce Józefa Ungera i Szymona Fürstenberga. 2 lata później Browar znalazł się już w posiadaniu rodziny Magierkiewiczów i pozostał w tej rodzinie do wybuchu II wojny światowej. Browar funkcjonował w trakcie okupacji niemieckiej dając zatrudnienie miejscowej ludności.

Następnym właścicielem była rodzina Blusiewiczów, która zarządzała firmą w latach 1947 - 1951. Pod koniec 1951 roku Browar został upaństwowiony i włączony w skład Łódzkich Zakładów Piwowarskich. Na przełomie lat 1996 i 1997 rodzina Blusiewiczów odzyskała prawa do Browaru i rozpoczęła produkcję piwa. Modernizacja zakładu pozwoliła na zwiększenie mocy produkcyjnej do 100 tysięcy hektolitrow piwa rocznie.

Koniec lat 90-tych XX wieku był udany dla Browaru i zarząd zdecydował się na eksport swoich produktów do Stanów Zjednoczonych i Wielkiej Brytanii. W 2007 r. zakład został sprzedany z powodu braku umiejętności w walce o konsumenta z dużymi koncernami piwowarskimi. Następne lata były ciężkie dla Browaru Staropolskiego, który został postawiony w stan upadłości.

W 2014 r. Browar został zakupiony przez Dystrybucję Pomorze Sp. z o.o., której właściciele postawili sobie za cel przywrócenie dawnej świetności, jakości i renomy.



Browar Zenona Anstadta w Zduńskiej Woli, widok od ulicy Parkowej.

## Jak warzymy nasze piwa?

Browar Staropolski jest jednym z nielicznych browarów w Polsce warzących piwo tradycyjną metodą z wykorzystaniem otwartych kadzi fermentacyjnych. Dzięki zastosowaniu tej metody nasze piwa cechują walory smakowe niedostępne trunkom produkowanym w przemysłowych tankofementorach. Do produkcji naszych piw używamy wyłącznie najwyższej jakości naturalnych składników. Zgodnie ze staropolską tradycją są nimi: woda, słód jęczmienny, chmiel i drożdże piwowarskie. Nie używamy żadnych tanich zamienników ani syntetycznych dodatków przyspieszających proces produkcji. Według naszej filozofii **dobre piwo musi dojrzewać spokojnie, bez pośpiechu**. Dzięki trwającej około 12 dni fermentacji w otwartych kadziach nabiera pełnego, wyrazistego smaku. Po burzliwej fermentacji piwa przetaczane są do tanków leżakowych, gdzie głęboko pod ziemią, w podziemiach browaru, dojrzewają - w zależności od gatunku i stylu piwa - od 30 do nawet 180 dni.

## Rodzaje fermentacji

W Browarze Staropolskim powstają wyjątkowe piwa, do produkcji których wykorzystujemy jedną z dwóch metod fermentacji - dolną lub górną. W procesie fermentacji górnej używane są drożdże górnej fermentacji, które do działania wymagają temperatur w przedziale 18 - 25° C. Drożdże te w głównej fazie fermentacji zbierają się na powierzchni brzojki. W takich warunkach jako produkt uboczny powstaje większa ilość wyższych alkoholi, wiele estrów owocowych i fenoli. Dzięki temu piwa górnej fermentacji, nazywane piwami typu ALE, mają bogatszy bukiet i bardziej złożony smak. Natomiast do prowadzenia fermentacji dolnej używa się drożdży dolnej fermentacji, które do pracy wymagają niższych temperatur - od 6 do 12° C. Cechą charakterystyczną jest osadzanie się drożdży na dnie kadzi fermentacyjnej, przez co do brzojki przechodzi więcej dwutlenku węgla. Dzięki temu piwa są bardziej orzeźwiające, mają czystszy i pełniejszy smak. Piwa otrzymane za pomocą fermentacji dolnej nazywane są piwami typu LAGER.



## Staropolskie



**Staropolskie Dworskie**  
alk. 5,7 % obj.  
ekst. 12 % wag.

**Staropolskie Chmielne**  
alk. 5,5 % obj.  
ekst. 12 % wag.

**Staropolskie Pszenne**  
alk. 5,2 % obj.  
ekst. 12 % wag.

**Staropolskie Porter**  
alk. 9,8 % obj.  
ekst. 22 % wag.

**Staropolskie Kozlak**  
alk. 6,2 % obj.  
ekst. 16,5 % wag.

**Staropolskie Rezano**  
alk. 8,2 % obj.  
ekst. 16,5 % wag.

**Staropolskie Miodne**  
alk. 4,7 % obj.  
ekst. 10 % wag.

## Piwna Mapa Świata



**Pacific Wheat**  
alk. 4,8 % obj.  
ekst. 11 % wag.

**English IPA**  
alk. 6,3 % obj.  
ekst. 15 % wag.

**Dunkel Weizen**  
alk. 5,2 % obj.  
ekst. 12 % wag.

**French Saison**  
alk. 5,8 % obj.  
ekst. 13,5 % wag.

**Coffee Stout**  
alk. 5,9 % obj.  
ekst. 14 % wag.

**Whisky Stout**  
alk. 6,2 % obj.  
ekst. 15 % wag.

**Black IPA**  
alk. 6 % obj.  
ekst. 14 % wag.

## Retro



**Piwo Robotnicze Ludowe Pelnie**  
alk. 5,8 % obj.  
ekst. 12 % wag.

**Piwo Robotnicze Ludowe Jasne**  
alk. 4,7 % obj.  
ekst. 10 % wag.

**Kultowe Piwo Jasne**  
alk. 5,2 % obj.  
ekst. 11 % wag.

**Kultowe Pils**  
alk. 5,4 % obj.  
ekst. 12 % wag.

## Złote Ule



**Złoty Ul Ałtajski**  
alk. 5,2 % obj.  
ekst. 12,6 % wag.

**Złoty Ul Potrójnie grzany**  
alk. 6,2 % obj.  
ekst. 12 % wag.

**Złoty Ul 3 miody**  
alk. 4,6 % obj.

## Bestbiry



**Bestbir Cytryna**  
alk. 4,7 % obj.  
ekst. 10 % wag.

**Bestbir Dżika Róża**  
alk. 4,7 % obj.  
ekst. 10 % wag.

**Bestbir Gruska Melisa**  
alk. 4,7 % obj.  
ekst. 10 % wag.

**Bestbir Granat**  
alk. 6,5 % obj.  
ekst. 12 % wag.

**Bestbir Imbir z miodem**  
alk. 4,7 % obj.  
ekst. 10 % wag.

**Bestbir Kokos**  
alk. 4,7 % obj.  
ekst. 10 % wag.

**Bestbir Letnia Sliwka**  
alk. 4,7 % obj.  
ekst. 10 % wag.

**Bestbir Malina Pigwa**  
alk. 4,7 % obj.  
ekst. 10 % wag.

**Bestbir Męski Lager**  
alk. 6,1 % obj.  
ekst. 12 % wag.

**Bestbir Pieczone Jabłko**  
alk. 4,7 % obj.  
ekst. 10 % wag.

**Bestbir Pszenica z sokiem Cytryna**  
alk. 4,7 % obj.  
ekst. 11 % wag.

**Bestbir Pszenica z sokiem Brzoskwinia**  
alk. 4,7 % obj.  
ekst. 11 % wag.

**Bestbir Pszenica z sokiem Mango - Ananas**  
alk. 4,7 % obj.  
ekst. 11 % wag.

**Bestbir Pszenica z sokiem Grejfrut**  
alk. 4,7 % obj.  
ekst. 11 % wag.

## Rugby Beer



**Rugby Beer Angielska Szarża**  
alk. 6,3 % obj.  
ekst. 15 % wag.

**Rugby Beer Haka**  
alk. 4,8 % obj.  
ekst. 11 % wag.

**Rugby Beer Młyn**  
alk. 5,7 % obj.  
ekst. 11 % wag.

**Rugby Beer Damska Zagrywka**  
alk. 4,8 % obj.  
ekst. 10 % wag.

## Włajtkowe



**Monachijskie Piwo Ciemne**  
alk. 5,6 % obj.  
ekst. 12,6 % wag.

**Pszenica Staropolska**  
alk. 5,2 % obj.  
ekst. 12 % wag.

**Porter 180**  
alk. 9,7 % obj.  
ekst. 22 % wag.

**Porter Bałtycki**  
alk. 10,2 % obj.  
ekst. 22 % wag.

## Regionalne



**Anstadt Piżenkie Jasne**  
alk. 4,7 % obj.  
ekst. 10 % wag.

**Anstadt Potrójnie miodowy**  
alk. 5,5 % obj.  
ekst. 12 % wag.

**Anstadt Piżenkie Pelnie**  
alk. 5,5 % obj.  
ekst. 12 % wag.

**Anstadt Bawarskie Ciemne**  
alk. 5,6 % obj.  
ekst. 12,6 % wag.

**Pomorskie Premium Lager**  
alk. 5,1 % obj.  
ekst. 11 % wag.

**Pomorskie Świadomie Lekkie**  
alk. 4,2 % obj.  
ekst. 10 % wag.

**Pomorskie z naturalnym miodem grzany**  
alk. 4,7 % obj.  
ekst. 10 % wag.

**Pomorskie z intensywną gorczyką**  
alk. 5,5 % obj.  
ekst. 12 % wag.

**Zduńskie Extra Chmiel**  
alk. 5,7 % obj.  
ekst. 12 % wag.

**Zduńskie Polski Lager**  
alk. 6,0 % obj.  
ekst. 12 % wag.

**Rodowite Piłs-Łks Łódź**  
alk. 5,2 % obj.  
ekst. 12 % wag.

## Muzyczne



**Poparzeni Kawa Trzy Coffe Stout**  
alk. 5,6 % obj.  
ekst. 14 % wag.

**Poparzeni Kawa Trzy Ałtajski Raj**  
alk. 5,2 % obj.  
ekst. 12,6 % wag.

**Poparzeni Kawa Trzy Klasyczny Piłs**  
alk. 5,3 % obj.  
ekst. 12 % wag.

**Alcoholica Filtrowane**  
alk. 5,7 % obj.  
ekst. 12 % wag.



**Alcoholica niefiltrowane**  
alk. 5,7 % obj.  
ekst. 12 % wag.

**Bedok Chmielowe**  
alk. 5,6 % obj.  
ekst. 12 % wag.