



Anno Domini 1892



Załoga naszego Browaru



KULTOWY BROWAR STAROPOLSKI

Jesteśmy browarem z ponad 120-letnią tradycją w produkcji piwa. Produkujemy piwa na bazie staropolskich receptur o wyjątkowym, bogatym smaku, który jest doceniamy przez smakoszy piwa w Polsce, jak i za granicami kraju.



Historia naszego browaru sięga 1892 roku, kiedy to Izydor Tykociner kupił Jurydykę - posiadłość rodu Złotnickich i wybudował browar. Browar ten został odkupiony w 1902 roku przez Zenona Anstadta, który jako pierwszy postawił na jakość i innowacje. Rozbudował go, zbudował sieć hurtowni w okolicznych miastach i zwiększył moce produkcyjne oraz kilkakrotnie sprzedaż.

Takie były początki browaru. Przez kolejne dziesiątki lat browar zmieniał kilkakrotnie właścicieli, przeszedł nawet na własność Skarbu Państwa po II wojnie światowej, aby następnie wrócić w ręce spadkobierców. W 2012 roku została ogłoszona upadłość browaru, która niestety była wynikiem błędnej polityki działania ówczesnych właścicieli i doprowadziła do klęski. Od września 2012 do sierpnia 2014 były to jedyne dwa lata w całej historii, kiedy browar nie produkował piwa. Aktualni właściciele, jeszcze jako Dystrybucja Pomorze, zakupili Browar Staropolski od syndyka masy upadłościowej i postavili sobie ważny cel, a mianowicie przywrócenie dawnej świetności i renomy browaru, który skrupulatnie realizują.

Technologia jaką stosujemy przy produkcji naszego piwa jest nieomal taka sama jak 100 lat temu. Otwarte kadzie fermentacyjne powodują, że drożdże pracują bez stresu, jakiemu poddawane są w zdecydowanej większości browarów, dzięki czemu powstaje piwo o pełnym smaku i z zawartością czystszych oraz mniej szkodliwych alkoholi. Po około 14 dniach fermentacji piwo leżakuje przez minimum 24 dni do nawet 180 dni (w przypadku takiego piwa jak Porter) w piwnicach Browaru, kiedy to następuje dojrzewanie piwa..



Jako pierwszy browar w Polsce wprowadziliśmy stare, tradycyjne butelki z zamknięciem pałkowym tzw. krachlę. Cały czas rozszerzamy asortyment produktowy, obserwując przy okazji zmieniające się trendy i zapotrzebowanie rynkowe. I tak, bazując na nowych potrzebach rynku stworzyliśmy serię piw bezglutenowych Kultowe, czy piwo z certyfikatem żywności ekologicznej Bionus. Niezwykłą popularnością cieszą się piwa z dodatkiem soków i syropów owocowych Bestbir.

Nasze starania rokrocznie doceniane są na największym i najstarszym konkursie piwnym w Polsce, na Chmielakach Krasnostawskich. W ciągu ostatnich 4 lat od kiedy uczestniczymy w konkursie, uzyskaliśmy 32 medale, co daje nam pierwsze miejsce w ilości zdobytych nagród spośród wszystkich uczestników konkursu. Nasze produkty zostały również docenione na Targach Piw Regionalnych i Browarnictwa – Piwowary, gdzie trzy lata pod rząd zdobywaliśmy nagrodę publiczności.



Staropolskie to klejnot w koronie Kultowego Browaru Staropolskiego. Ich receptury nawiązują do wielowiekowej tradycji polskiego piwowarstwa. Otwarta metoda fermentacji oraz przedłużone leżakowanie nadają tym piwom niepowtarzalny, tradycyjny smak. Piwa dostępne są w wyjątkowej, tradycyjnej butelce z zamknięciem patentowym tzw. krachli.



DUMNI Z HISTORII WIERNI TRADYCJI



STAROPOLSKIE DWORSKIE

Czy lager może jeszcze czymś zaskoczyć? Tak, jeśli jest warzony z najwyższej jakości składników i fermentuje w tradycyjnych, otwartych kadziach, a następnie przez kilka tygodni odpoczywa w leżakowni. Tak właśnie warzymy Staropolskie Dworskie - dlatego ma pełny, mocno słodowy smak, który zaspokoi oczekiwania najbardziej wybrednych piwoszy.

☛ Słód - pilzneński
♥ Chmiele - Magnum, Sybilla, Hallertauer Tradition
Blg - 12% wag., alk. 5,7% obj.

STAROPOLSKIE CHMIELNE

Piwa nie warzy się z chmielu, chmiel to tylko przyprawa. Staropolskie Chmielne przyprawiamy czterema gatunkami chmielu, dodawanymi na różnych etapach warzenia. Chmiele te nadają piwu nienachalną goryczkę oraz delikatny cytrusowy aromat.

☛ Słód - pilzneński
♥ Chmiele - Magnum, Sybilla, Hallertauer Tradition, Citra
Blg - 12% wag., alk. 5,5% obj.

STAROPOLSKIE PSZENNE

Jasno słomkowe i naturalnie mętne piwo górnej fermentacji. Dzięki dużej zawartości słodu pszenicznego bardzo delikatne w smaku i bardzo orzeźwiające.

☛ Słody - pilzneński, pszeniczny, karmelowy jasny
♥ Chmiele - Magnum, Sybilla, Hallertauer Tradition
Blg - 12% wag., alk. 5,2% obj.

STAROPOLSKIE MIODNE

Piwo to swój wyjątkowy smak zawdzięcza użyciu naturalnego miodu pszczelego, którego jest tutaj naprawdę dużo. W każdej butelce znajduje się, aż 30 gramów miodu!

☛ Słód - pilzeński
♥ Chmiele - Magnum, Hallertauer Tradition
alk. 4,7% obj.

STAROPOLSKIE KOZŁAK

To niezwykle piwo łączy w sobie wykwintną słodycz z chmielową goryczką. Charakterystyczna barwa i delikatny aromat wynika z użycia do produkcji, aż pięciu rodzajów słodów oraz najlepszych odmian chmielu.

☛ Chmiele - monachijski, pilzneński, aromatyczny, melanoidynowy, barwiący
♥ Słody - Magnum, Sybilla, Hallertauer Tradition
Blg - 16,5% wag., alk. 6,2% obj.



PRL

Seria piw przywodząca na myśl czasy PRL-u. Czasy w których po ciężkiej pracy, najlepiej orzeźwiało i poprawiało humor piwo. Na stałe wpisane w pejzaż polski ludowej, nie tylko wśród klasy robotniczej. Piwo PRL jest dostępne w czterech odsłonach, w tradycyjnej butelce z zamknięciem patentowym tzw. krachli.



PRL PIWO JASNE

Lekkie piwo dolnej fermentacji, jasne, niefiltrowane, przeznaczone głównie dla strudzonych pracowników rolniczych spółdzielni produkcyjnych. Orzeźwia i gasi pragnienie po trudach prac polowych, dzięki delikatnej goryczce pochodzącej od chmieli produkcji krajowej i z importu.

☛ Słód - pilzneński
 ♥ Chmiele - Magnum, Sybilla, Hallertauer Tradition
 Blg – 10% wag., alk. 4,7% obj.

PRL PIWO PEŁNE

Pełne piwo jasne w wersji filtrowanej, stanowiące pokrzepienie dla mas robotniczych wykuwających w codziennym trudzie przyszłość naszej Ojczyzny. Pełnię zbożowego smaku zapewnia mu jasny słód pilzneński sprowadzany do kraju w ramach bratniej współpracy z piwowarami Czechosłowacji.

☛ Słód - pilzneński
 ♥ Chmiele - Magnum, Sybilla, Hallertauer Tradition
 Blg – 12% wag., alk. 5,8% obj.

PRL POLSKI CHMIEL

W Polsce Ludowej i jej rodzimej produkcji tkwi siła! Dlatego doceniamy nasze dobro narodowe i warzymy piwo tylko z polskich odmian chmielu.

☛ Słód - pilzneński
 ♥ Chmiele - Puławski, Octawia, Sybilla
 Blg – 12% wag., alk. 5,5% obj.



PRL PIWO CIEMNE

Najmocniejsze działo serii PRL, pokrzepi nawet wykonujących 300% normy przodowników pracy oraz pozwoli zrelaksować się przed kolejnym pracowitym dniem dla dobra ogółu.

☛ Słody - monachijski, pilzneński, karmelowy ciemny, barwiący
 ♥ Chmiele - Magnum, Sybilla, Hallertauer Tradition, Saaz Żatecki
 Blg – 12% wag., alk. 5% obj.



BESTBIR

Piwa serii BestBir to wyśmienite jasne lagery, piwa ciemne oraz pszeniczne z dodatkiem naturalnych, najwyższej jakości syropów owocowych, idealne dla ludzi z poczuciem humoru. Urzekają delikatnością smaku i bogactwem aromatu. Występuje w trzech stylach - Jasny Lager, Ciemne i Pszeniczne górnej fermentacji.
alk. 4,7 % obj.



To nie radler, to nie shandy,
to nie piwo z lemoniadą.
TO PRAWDZIWE PIWO!



BESTBIR



Kultowe

Retro etykieta, retro smak. Piwa te zabiorą Cię w podróż do czasów absurdu z filmów Barei. Przed młodszyimi piwoszami odkrywają smaki poprzedniej epoki oraz budzą sentymentalne wspomnienia u tych troszeczkę starszych.



**OSZCZĘDZAJ WODĘ !
PIJ PIWO !**



KULTOWE KARMELOWE

Wyobraź sobie pub, jak za dawnych lat w Chicago. W zadymionym pokoju widać niewyraźne postacie rozmawiające przy okrągłych stolikach, w tle przygrywa stary jazz. I ten wyjątkowy smak piwa - słodkie, lekko palone i wyraźnie karmelowe.

- 🌿 Słody - monachijski, jasny pilzneński, karmelowy ciemny, barwiący
- 🍷 Chmiele - Magnum, Sybilla, Hallertauer Tradition, Saaz Żatecki
- Blg - 14% wag., alk. 4,8% obj.

KULTOWE JASNE

Nienachalny, słodowy, lekko chmielony lager. Idealny dla fanów lżejszych piw z niską goryczką.

- 🌿 Słody - pilzneński
- 🍷 Chmiele - Magnum, Sybilla, Hallertauer Tradition
- Blg - 11% wag., alk. 5,2% obj.

KULTOWE PILS

Krystalicznie przejrzyste, mocno chmielone piwo dolnej fermentacji. Klasyczny Pils, uwarzony dokładnie w stylu.

- 🌿 Słody - pilzneński, karmelowy jasny
- 🍷 Chmiele - Magnum, Saaz Żatecki
- Blg - 12% wag., alk. 5,4% obj.

KULTOWE IRISH CREAM

Aromatyczne, ciemne piwo dla fanów słodkich smaków. Z dodatkiem syropu o smaku Irish Cream.

- 🌿 Słód - pilzneński, monachijski, karmelowy ciemny, barwiący
- 🍷 Chmiele - Magnum, Sybilla, Hallertauer Tradition
- alk. 4,6% obj.



Rozwój cywilizacyjny wiąże się z powstaniem wielu nieznanych wcześniej jednostek chorobowych. Jednym z nich jest nietolerancja na gluten zawarty w najbardziej popularnych zbożach. Grupa ludzi którzy nie tolerują glutenu nie może spożywać normalnych piw. Specjalnie dla nich stworzyliśmy serię piw **Kultowe Bez Glutenu**, które smakują dokładnie tak samo jak regularne piwa, ale są całkowicie bezpieczne. Badania zawartości glutenu przeprowadzane są w certyfikowanym laboratorium. W wyniku badań glutenu nie wykryto.

KULTOWE BEZ GLUTENU

- 🌿 Słody - pilzneński
- 🍷 Chmiele - Magnum, Sybilla, Hallertauer Tradition
- alk. 5,2% obj.

KULTOWE BEZ GLUTENU MALINOWE

Z dodatkiem naturalnego syropu malinowego.

- 🌿 Słody - pilzneński
- 🍷 Chmiele - Magnum, Sybilla, Hallertauer Tradition
- alk. 4,7% obj.

KULTOWE BEZ GLUTENU MIODOWE

Z dodatkiem najwyższej jakości naturalnego miodu.

- 🌿 Słody - pilzneński
- 🍷 Chmiele - Magnum, Sybilla, Hallertauer Tradition
- alk. 4,7% obj.



BEZ GLUTENU

JOE HOP'S

Piwo od zawsze było produktem regionalnym. W zależności od lokalnych warunków i dostępności surowców poprzez wieki ukształtowały się różne style piwa zależnie od położenia geograficznego miejsca, w którym je warzono. Tytułowy bohater linii produktowej - Joe Hop's jest podróżnikiem, który uwielbia piwo oraz podróże i w niezwykle barwny sposób opowiada o różnych stylach piwnych. Tworzy w ten sposób piwną mapę, którą każdy wielbiciel piwa powinien odwiedzić.

PIWNE PRZYGODY JOE HOP'S



JOE HOP'S APA

APA to styl piwny, który zapoczątkował piwną rewolucję w Ameryce. Piwo górnej fermentacji z bogatym aromatem wywodzącym się z amerykańskich chmieli, które wnoszą do piwa nuty cytrusów i owoców egzotycznych.

🍷 Słody - pilzneński, monachijski, karmelowy jasny
 🍷 Chmiele - Citra, Chinook, Mosaic
 Blg – 13,5% wag., alk. 5,8% obj.

JOE HOP'S ENGLISH IPA

Piwo, które powstało w czasach świetności Imperium Brytyjskiego. W VIII wieku transportowane w beczkach drogą morską do Indii, klejnotu w koronie Imperium Brytyjskiego. Dziś symbol piwnej rewolucji XXI wieku. Solidnie chmielone tradycyjnymi angielskimi odmianami chmieli.

🍷 Słody - pilzneński, monachijski, karmelowy jasny
 🍷 Chmiele - Magnum, East Kent Goldings, Galena
 Blg – 15% wag., alk. 6,3% obj.

JOE HOP'S PACIFIC WHEAT

Pacific Wheat jest nowofalowym piwem rodem z Antypodów. Połączenie lekkości i orzeźwienia w stylu american wheat z zaskakującym aromatem nowozelandzkich odmian chmielu.

🍷 Słody - pilzneński, słód pszeniczny
 🍷 Chmiele - Citra, Chinook
 Blg – 11% wag., alk. 4,8% obj.



JOE HOP'S WHISKY STOUT

Smoked Whisky Stout warzony z dużym udziałem słodu wędzonego dymem z torfu, dokładnie takiego samego jakiego Szkoci używają do produkcji najwyższej jakości whisky. Ciekawa propozycja zwłaszcza dla wielbicieli dymionych whisky z wyspyIslay.

🍷 Słody - pilzneński, whisky, barwiący
 🍷 Chmiele - Magnum, Sybilla, Hallertauer Tradition
 Blg – 15% wag., alk. 6,2% obj.

JOE HOP'S COFFEE STOUT

Ciemne, irlandzkie piwo w stylu Stout, tradycyjnie pite w deszczowe dni na Zielonej Wyspie. Dodatek naturalnej kawy ziarnistej w procesie leżakowania dodaje mu przyjemnego, pobudzającego aromatu.

🍷 Słody - pilzneński jasny, karmelowy ciemny, barwiący,
 🍷 Chmiele - Magnum, Sybilla, Hallertauer Tradition
 Blg – 14% wag., alk. 5,9% obj.

JOE HOP'S MUNICH LAGER

Munich Lager to klasyczny ciemny lager o złożonym, słodowym smaku pochodzącym, aż z 5 rodzajów słodu użytych do jego produkcji: monachijskiego, pilzneńskiego, aromatycznego, melanoidynowego i barwiącego.

🍷 Słody - pilzneński, monachijski, melanoidynowy, aromatyczny, barwiący
 🍷 Chmiele - Magnum, Hallertauer Tradition
 Blg – 12,6% wag., alk. 5,6% obj.

BIONUS

Piwo dla ludzi kochających naturę, czyste powietrze i czystą wodę. Warzone z certyfikowanych składników najwyższej jakości z ekologicznych upraw. Surowce użyte do produkcji pochodzą z Bio plantacji i są atestowanymi produktami organicznymi.

*Naturalnie
dobre*



BIONUS AMERICAN WHEAT

Piwo w stylu amerykańskiej pszenicy, warzone metodą górnej fermentacji. Dzięki użyciu słodu pszenicznego, odpowiedniego szczepu drożdży oraz amerykańskich odmian chmieli uzyskaliśmy niezwykle orzeźwiające piwo, które obfituje w złożone aromaty i smaki.

- 🌿 Bio słód pszeniczny, Bio słód jęczmienny
- 🍷 Bio chmiel
- Blg – 11% wag., alk. 4,8% obj.

BIONUS APA

Piwo w stylu American Pale Ale, górnej fermentacji. Piwo obfituje w niesamowite aromaty cytrusów i owoców tropikalnych, które pochodzą od amerykańskich chmieli.

- 🌿 Bio słody jęczmienne
- 🍷 Bio chmiel
- Blg – 13,5% wag., alk. 5,8% obj.

BIONUS PIWO JASNE

Bionus jasne to typowy lager dolnej fermentacji, idealnie zbalansowany i treściwy w smaku. Zdecydowanie słodowy, co jest zasługą Bio słodu pilznerskiego, ale przełamany wyraźną, mocną nutą chmielową.

- 🌿 Bio słód jęczmienny
- 🍷 Bio chmiel
- Blg – 12% wag., alk. 5,7% obj.

Certyfikacja żywności na etapie produkcji rolnej, przetwórstwa, czy dystrybucji daje konsumentom pewność, że produkty spożywcze oznakowane europejskim logo żywności ekologicznej, zostały wyprodukowane zgodnie z przepisami obowiązującymi w rolnictwie ekologicznym, a tym samym jest potwierdzeniem, że trafiają do konsumenta produkty najwyższej jakości.

Wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom i potrzebom zmieniającego się rynku, zdecydowaliśmy się na wprowadzenie do asortymentu produktów Bio – piwa Bionus. Nasz Browar posiada certyfikat potwierdzający możliwość produkcji piw Bio, którego uzyskanie obwarowane jest restrykcyjnymi wymaganiami. Warto podkreślić, że chęć dostarczenia Klientowi produktu z certyfikatem ekologicznym wiąże się z wieloma utrudnieniami związanymi m.in. z bazą surowców, która jest mocno deficytowa i trudno dostępna. Piwa Bionus zostały wyprodukowane wg ściśle określonych standardów produkcyjnych, wyłącznie z certyfikowanych Bio surowców, takich jak Bio chmiel, czy Bio słody i jesteśmy dumni, że możemy pochwalić się posiadaniem w asortymencie certyfikowanego produktu ekologicznego.



PL-EKO-08
Rolnictwo UE/ spoza UE



ZŁOTY UL

Seria piw Złoty Ul przygotowana została specjalnie dla koneserów piw miodowych. Złote Ule to wyśmienite piwa z dodatkiem naturalnych miodów najwyższej jakości, które urzekają delikatnością smaku i bogactwem aromatu.

ZŁOTY UL 3 MIODY

Wyjątkowy jasny lager, który został wzbogacony trzema różnymi rodzajami miodu. Gryka dodaje mu ostrości, dzięki lipie jest kremowe i słodkie, a miód spadziowy łączy je w szlachetną całość.

🍯 Słód – pilzneński
🍷 Chmiele - Magnum, Hallertauer Tradition
alk. 4,6% obj.

ZŁOTY UL POTRÓJNIE GRYCZANY

Złoty Ul Potrójnie Gryczany swój niepowtarzalny smak zawdzięcza miodowi gryczanemu. Bardzo aromatyczny, intensywny zapach i ostry, lekko piekący smak miodu wyjątkowo komponuje się z piwem.

🍯 Słód – pilzneński
🍷 Chmiele - Magnum, Sybilla, Hallertauer Tradition
alk. 6,2% obj.

ZŁOTY UL ALTAJSKI

Ciemne piwo monachijskie dolnej fermentacji z dodatkiem miodu altajskiego. Do jego produkcji użyto kilka rodzajów słodu, w tym trzy karmelowe, nadające piwu pełnię smaku i głębię aromatu. Delikatna goryczka chmielowa przeciwstawiona jest złożonemu i szlachetnemu smakowi wyjątkowego miodu prosto z gór Altaj na Syberii.

🍯 Słody - pilzneński, monachijski, barwiący, aromatyczny
🍷 Chmiele - Magnum, Hallertauer Tradition
alk. 5,6% obj.

PROFANACJA

PROFANACJA IPA Z ANANASEM

Piwo to jest połączeniem najlepszej angielskiej IPY z najwyższej jakości ananasowym syropem.

W Profanacji chmielowa goryczka walczy z ananasową słodyczą.

Sprawdź, który smak wygra?
🍯 Słody - pilzneński, monachijski, karmelowy jasny
🍷 Chmiele - Magnum, East Kent Goldings, Galena
alk. 4,7% obj.

PROFANACJA MANG APA

Czasami dobre rzeczy powstają przez ludzki błąd. I tak się stało, gdy nasz pracownik pomylił tanki i zamiast zmieszać lagera z sokiem z mango, dodał APĘ. Sprawdź, co z tego wyszło?

🍯 Słody - pilzneński, monachijski, karmelowy jasny
🍷 Chmiele - Citra, Chinook
alk. 5,4% obj.

JUST

JUST IRISH COFFEE

Lubisz dobrą kawę i dobre piwo? Teraz nie musisz wybierać, co najpierw wypić.

🍯 Słody - pilzneński, monachijski, karmelowy ciemny, barwiący
🍷 Chmiele - Magnum, Sybilla, Hallertauer Tradition
alk. 4,5% obj.

JUST IRISH CREAM

Unikalna kompozycja piwa z syropem o smaku Irish Cream dla wielbicieli każdego ze smaków.

Miłośnicy każdego z nich już nie muszą decydować, co wybrać.
🍯 Słody - pilzneński, monachijski, karmelowy ciemny, barwiący
🍷 Chmiele - Magnum, Sybilla, Hallertauer Tradition
alk. 4,5% obj.



REGIONALNE

ANSTADT POTRÓJNIE MIODOWY

Piwo warzone w hołdzie jednemu z pierwszych właścicieli Kultowego Browaru Staropolskiego - Zenonowi Anstadtowi. Przy opracowaniu receptury na piwa Anstadt korzystano ze starych dokumentów opisujących proces warzenia piwa w regionie łódzkim w drugiej połowie XIX w.

- ☛ Słód - pilzneński
- ☛ Chmiele - Magnum, Sybilla, Hallertauer Tradition

alk. 5,5% obj.



ZDUŃSKIE EXTRA CHMIEL

Piwo w stylu lager dolnej fermentacji, o wyraźnie chmielowym charakterze, dzięki zastosowaniu tzw. chmielenia na zimno.

- ☛ Słód - jęczmienny
- ☛ Chmiele - Magnum, Hallertauer Tradition, Sybilla, Citra

Blg - 12% wag., alk. 5,7% obj.



ZDUŃSKIE POLSKI LAGER

Piwo w stylu lager, wytwarzane metodą dolnej fermentacji. Klasyczny, pełny lager o charakterystycznym słodowym smaku, przełamany wyraźną nutą chmielu.

- ☛ Słód - pilzneński
- ☛ Chmiele - Magnum, Sybilla, Hallertauer Tradition

Blg - 12% wag., alk. 6% obj.



POMORSKIE PREMIUM LAGER

Piwo jasne, pełne. Typowy lager dolnej fermentacji. W jego smaku można wyczuć przede wszystkim słodowość, ale z lekko chmielowym finiszem.

- ☛ Słody - jęczmienny
- ☛ Chmiele - Hallertauer Tradition, Magnum, Sybilla

Blg - 11% wag., alk. 5,1% obj.



POMORSKIE ŚWIADOMIE LEKKIE

Bardzo lekki, codzienny lager, którego bazą jest słód pilzneński oraz klasyczne odmiany chmieli. Piwo w stylu lager, dolnej fermentacji.

- ☛ Słody - jęczmienny
- ☛ Chmiele - Hallertauer Tradition, Magnum

Blg - 10% wag., alk. 4,2% obj.



POMORSKIE Z MIODEM GRYZANYM

Piwo w stylu lager miodowy, którego bazą jest lekki lager z dodatkiem naturalnego miodu gryczanego. Piwo warzone metodą dolnej fermentacji.

- ☛ Słody - jęczmienny
- ☛ Chmiele - Hallertauer Tradition, Magnum

alk. 4,7% obj.



POMORSKIE CHMIELOWE

Piwo w stylu lager, dolnej fermentacji. Klasyczny lager, do produkcji którego użyliśmy jasnego słodu. Dzięki dodatkowemu chmieleniu piwo to ma wyraźnie chmielowy aromat i smak.

- ☛ Słody - pilzneński
- ☛ Chmiele - Magnum, Sybilla, Hallertauer Tradition

Blg - 12% wag., alk. 5,5% obj.



PIWNE SPECJAŁY

PORTER BAŁTYCKI

Nieco grzeczniejszy, bardziej ułożony starszy brat naszego Portera 180. Uwarzony dokładnie tak samo, jak w czasach kiedy ten styl stał się piwną wizytówką Polski. Dolno-fermentacyjna wariacja polskich piwowarów na temat Porter Stout i Russian Imperial Stout.

- ☛ Słody – jasny pilzneński, karmelowy ciemny, barwiący
- ♥ Chmiel – Magnum, Sybilla, Hallertauer Tradition
- Blg – 22% wag., alk. 10,2% obj.

PORTER 180

Porter 180 leżakuje 180 dni w piwnicach Kultowego Browaru Staropolskiego. Przez delikatnie skrócony czas fermentacji, ma nieco mniej alkoholu od naszych innych porterów. Dzięki temu jednak jest bardziej dziki i wyrazisty.

- ☛ Słody – monachijski, jasny pilzneński, karmelowy ciemny, karmelowy jasny, barwiący
- ♥ Chmiel – Magnum, Sybilla, Hallertauer Tradition
- Blg – 22% wag., alk. 9,7% obj.

KOŹLAK STAROPOLSKI

Piwo w stylu bock, dolnej fermentacji. Klasyczny niemiecki styl piwny. Piwo mocne, niezwykle treściwe. W smaku można wyczuć ciemne słody i to one nadają piwu charakter.

- ☛ Słody – monachijski, pilzneński, aromatyczny, melanoidynowy, barwiący
- ♥ Chmiel – Magnum, Sybilla, Hallertauer Tradition
- Blg – 16% wag., alk. 6,2% obj.

PSZENICA STAROPOLSKA

Na przestrzeni wieków piwowarzy na ziemiach polskich sięgali po pszenicę jako surowiec do warzenia piwa. Pszenica Staropolska to nawiązanie do wielowiekowej tradycji polskiego piwowarstwa. Orzeźwiająca i delikatna piwo z nutami bananowo-goździkowymi wnoszonymi przez specjalny szczep drożdży górnej fermentacji.

- ☛ Słody – sód pszeniczny, sód jęczmienny, karmelowy jasny
- ♥ Chmiel – Hallertauer Tradition, Sybilla, Magnum
- Blg – 12% wag., alk. 5,2% obj.

PIWNE CIEKAWOSTKI

SZKŁO MA ZNACZENIE

Zapewne widzieli Państwo wiele różnych szklanek i kielichów do piwa. Kształt szkła to nie tylko artystyczna fantazja producentów. Ma on znaczenie podczas degustacji, aby właściwie rozpoznać cechy piwa takie jak kolor i przejrzystość oraz cieszyć się pełnią aromatów zawartych w napoju. Kształt szklanek do piwa ma wpływ na tzw. głowę, czyli pianę. Pozwala jej się rozwinąć i utrzymać. To bardzo ważne, bo w pianie znajduje się wiele substancji lotnych, odpowiadających za aromat. Nie mniejsze znaczenie ma również uchwyt lub nóżka, która chroniąc napój przed ciepłem rąk, ogranicza wzrost temperatury piwa. W ten sam sposób działa również grubość szkła, która dodatkowo wpływa na postrzeganie barwy trunku, jego klarowność oraz stopień nasycenia dwutlenkiem węgla.

NIE PIJ ZIMNEGO PIWA

Piwo najlepiej smakuje zmrożone. Bzdura! Niska temperatura piwa powoduje, że nie wyczuwamy w nich żadnych aromatów, ani smaku. W przypadku piw o wątpliwych walorach jest to oczywiście efekt pozytywny. Jeśli ktoś mówi Wam: „Nasze piwo pij zimne”, to znaczy, że chce przed Wami ukryć wady lub nieciekawą smak napoju. Temperatura podawania piwa różni się w zależności od jego stylu. Piwa jasne pije się bardziej schłodzone – w temperaturze ok 8 °C. Natomiast optymalna temperatura podania piw ciemnych to 10°C - 15°C.

CO TO JEST TA DOLNA I GÓRNA FERMENTACJA ?

Do fermentowania piwa używa się różnych rodzajów drożdży. Te najprościej podzielić jest na dwie grupy. Na te, które fermentują w wyższej temperaturze, czyli drożdże górnej fermentacji oraz na te, które do fermentowania potrzebują tylko kilka stopni, czyli drożdże dolnej fermentacji. Ten etap warzenia piwa w dużej mierze decyduje o finalnym smaku napoju.

PIWO MOŻNA DEGUSTOWAĆ

To nie jest napój, który pije się tylko w upalny dzień w ilościach przemysłowych. Każde piwo ma swój charakter, który przy odrobinie skupienia rozpozna każdy. Jak to zrobić krok po kroku?

Sprawdź kolor i przejrzystość

Piwa mogą mieć różne barwy od białej przez słomkową, złotą, miedzianą, aż do smolisto-czarnej i nie jest to wada, lecz charakter danego stylu. Tak samo jest z przejrzystością piwa np. lager powinien być krystaliczny, natomiast witbier będzie mętny. Oceń pianę

Piwo w zależności od stylu pieni się w inny sposób, ale może nie pieniać się wcale. Pivna piana to nie tylko efekt uboczny. Chroni ona nasz napój przed zwiędnięciem.

Powąchaj

W piwie możemy doszukać się olbrzymiego bukietu aromatów. Tych pożądaných oraz tych, które świadczą o jego wadzie. Jeśli wyczuwasz w swoim piwie aromaty cytrusów, owoców egzotycznych, czy ziół, nie oznacza to, że ktoś do piwa dodał majeranek, czy grejpfruta. Te aromaty to zasługa użytych słodów, chmieli, a nawet drożdży. Niepożądane są natomiast aromaty maślane, gotowanych warzyw, mokrego kartonu, czy żelaza.

Spróbuj

W smaku piwo może być puste - czyli wodniste, półpełne, aż do pełnego, które daje nam wrażenie sytości, gęstości, czyli... pełni właśnie. Możemy czuć smaki i aromaty pochodzenia słodowego, jak również i te, które wywodzą się od chmielu i drożdży. Piwa różnią się także goryczką, od takich które nie mają jej praktycznie wcale, do takich z którymi pierwszy kontakt może być wstrząsający.





Kultowy Browar Staropolski Sp. z o.o.

ul. Kolbego 2, 98-220 Zduńska Wola

NIP: 669 251 51 94

tel: + 48 43 823 40 67

mail: biuro@browarstaropolski.com



facebook.com/staropolskibrowar
facebook.com/bestbirpiwo



instagram.com/browarstaropolski
instagram.com/bestbirpiwo

Kontakt do Działu Handlowego: