

BEER LADY TOP FIVE SPRING BEER WILD



foto: Joanna Urbaniec



Gosia Gog

NADCHODZI WIOSENNA BRYZA..., A WRAZ Z NIĄ EGZOTYCZNE PIWA! WIOSNA TO RZEŚKOŚĆ, ŚWIEŻOŚĆ I WITALNOŚĆ. KAŻDY Z NAS BUDZI SIĘ DO ŻYCIA PO ZIMOWYCH – OCIEŻAŁYCH, TĘGICH – STOUTACH, PORTERACH I BARLEY WINACH.

Jaki styl obecnie dominuje i podbija browarniczy rynek? Ano właśnie... uderzenie tropików i egzotyka pełną gębą!! Mowa tutaj o Saisonach – sezonowy letni styl produkowany w Walonii (francuskojęzycznej części Belgii), warzony na koniec sezonu zimowego z przeznaczeniem na ciepłe miesiące. Musiał być wystarczająco mocny, by przetrwać ciepłe miesiące, a zarazem dawać ochłodę i orzeźwienie podczas lata.

A jakie chmielie odgrywają nadrzędną rolę? To chmielie z: Nowej Zelandii, Australii, Tasmanii. To uderzenie w nasze zmysły i kubki smakowe porządną dawką goryczy, a zarazem słodczy... ciepłych, soczystych owoców: grapefruita, passion fruita, nektarynki, mandarynki i limonki. A ponadto: aromat ziół, przypraw i lekka kwaskowość.

A więc... Poczuć uderzenie egzotyki i tropiki w następujących piwach:

● **Birband – Imperial Citra – Imperial IPA – IPA chmielona jedynie odmianą chmielu Citra**

Przenosimy się na Dzikie Zachód, by wraz z kowbojami strzelać amerykańskimi chmielami!

A mianowicie – jednym specyficznym chmielem – CITRA, od którego to płynie aromat słodkich, tropikalnych owoców i cytrusów (grapefruita, cytryny, limonki). Bomba mocno zalegającej goryczki (111 IBU) pozostaje na podniebieniu długo po degustacji. Całość podszyta solidną słodowością. Dobrze ukryty alkohol (7,8%), daje wysoką pijalność.

● **Pinta – Raj z rajs** – Double Rice Galaxy IPA 19,1°nachmielona australijską odmianą Galaxy, dodatkowo z podwójną dawką ryżu. Moc to jedyne... 7,9% alkoholu! Wytrawne, treściwe, mocno goryczkowe piwo z dużą dozą słodkich tropikalnych owoców.

● **PINTA takAHaka!** – czyli Double chocolate Orange & Exotic New Zeland Haka Black IPA, której to premiera

przewidziana jest na 11.04.2015 roku, podczas jednej z największych imprez we Wrocławiu – Beer Geek Madness. Chłopaki z tej okazji wyruszyli nawet do Nowej Zelandii, po kluczowe składniki do uwarzenia tego piwa!

● **Kraftwerk Południca – Polish Black Saison**

Czy próbowaliście już może demoniczny eliksir w postaci: rozmarynu, tymianku, szałwii, kwiatu lipy, skórki słodkiej pomarańczy i... wędzonej śliwki w piwie? Tak, to wszystko możecie znaleźć w nowej odsłonie Kraftwerka! Piwo niczego sobie.., przypomina nalewkę benedyktyńską z mocnym aromatem ziół oraz delikatnym, słodkim posmakiem skórki pomarańczy (wędzona śliwka słabo wyczuwalna). Piwo ogólnie lekkie, pijalne, doskonale gasi pragnienie.

Nazwa nawiązuje do słowiańskiej tradycji. Według wierzeń, Południca to złośliwy i morderczy demon (południcami stawały się dusze kobiet zmarłych tuż przed lub w trakcie ślubu), który latem w samo południe polował na niebacznie przebywających w polu. Ukazywały się jako

młode dziewczyny lub stare kobiety owinięte w białe płótno, z drągiem lub sierpem w ręku i workiem na plecach.

A już wkrótce...

● **Kraftwerk – M16 – New Zeland Lemon Grass India Pale Ale**

● **Piwne Podziemie Tropicalia – Session IPA** – premiera odbyła się na krakowskim Festiwalu – Beer Week (06.03.2015).

Aromat wprost urywa... głowę! Owoce tropikalne, cytrusy, lekka żywica – to wszystko daje nam niezła mieszanka amerykańskich i pacyficznych chmieli: Ahtanum, Citra, Galaxy, Nelson Sauvin, Amarillo, Warrior, Chinook i Columbus. Goryczka średnia, ale wyczuwalna, dzięki czemu piwo jest lekkie, wytrawne i bardzo pijalne. Jednym słowem orzeźwiające, cytrusowe i solidnie chmielone – wprost idealne na wiosenną aurę!



A co nowego wkrótce szykuje Piwne Podziemie?

● **It's rainy day sunshine baby – IPA** – Czyżby znowu deszcz i słońce.. oj nie to wiosenne słońce kochanie! Cytrusowa IPA na chmielu Citra doskonała by odstraszyć deszczowe chmury, jednocześnie gasząc palące pragnienie!

● **Sesyjny Morderca – Ghost Pepper Session IPA** (4,7% alkoholu) napędzane trzecią najostrejszą na świecie papryczką Ghost Chili!

● **Lubrow – Yerba Mate IPA**

A teraz proszę Państwa: Yerba Mate, trawa cytrynowa ryż i owies... we własnej osobie, czyli pobudzenie na całego! Energia na rozpoczęcie dnia i nocy! A tak o piwie pisze sam Lubrow:

„Wyjątkowe i nietypowe India PAle Ale, w którym za goryczkę odpowiadają nie tylko chmiel. Główną rolę gra tu niezwykle gorzka Yerba Mate, czyli ostrokrzew paragwajski. Specyficzny aromat, to mieszanka Yerba Mate z trawą cytrynową, oraz chmielami angielskimi i amerykańskimi”. Nic tylko degustować!

A już w natarciu...

● **SO FAR, SO DARK** – Robust Porter z lukrecją i kawą! Kto za tym stoi...? Nikt inny jak dwa – ze ścisłej czołówki polskich craftowych – browary – AleBRowar i Artyzan! Oraz...

● **HARD BRIDE!** – American Barley Wine...Uwaga! – 24 stopnie Plato i 9,8% alkoholu! Doskonały magiczny eliksir by zakończyć sezon zimowy!

Premiera obu piw przewidziana na 28 marca, w Chmielni Marszałkowskiej w Warszawie.

Polczyńskie Tradycja zobowiązuje.

Już od 1825 roku piwo z naszego browaru towarzyszy prawdziwym przyjaźniom

www.browarpolczyn.pl

Producent: Fuhrmann S.A., Piwna 10, 78-320 Polczyn-Zdrój | tel./fax 94 366 31 44

INFORMACJA DLA CEŁÓW HANDLOWYCH