

Wiem, kto uwarzył to piwo!

Dostałeś kiedyś w prezencie wyjątkowo kiepskie piwo?
To nigdy by się nie wydarzyło, gdyby wszyscy
odwiedzali sklepy specjalistyczne.



Dlaczego warto kupować w sklepach specjalistycznych?



SPRZEDAWCY TO EKSPERCI

Wiedzą, kto uwarzył piwo.
Znają browary, znają ich
piwa. Pomogą wybrać
Ci piwo, na jakie tylko
masz ochotę.



PIWA SĄ SELEKCYJONOWANE

Tak to prawda. Właściele
sklepów znają browary i nie
kupują kiepskiego piwa.
Nigdy więcej nietrafionych
prezentów!



WPADNIJ TU PO WIEDZĘ

Sklepy, zaraz po festiwalach
piwa to najlepsze miejsca,
w których można dowie-
dzieć się więcej o piwie,
pogłębić swoją wiedzę.



ALBO DLA TOWARZYSTWA

Można tu też wpaść
i pogadać z ludźmi, którzy
doskonale rozumieją
Twoją pasję.



WSPIERASZ POLSKICH PRZEDSIĘBIORCÓW

Piwna rewolucja napędzana
jest przez fanów piwa, któ-
rzy wzięli sprawę w swoje
ręce i postanowili zamienić
pasję na sposób na życie.

Kupujesz piwo rzemieślnicze? Świetnie!

Rób to w najlepszych miejscach: specjalistycznych sklepach z piwem!

„Wiem, kto uwarzył to piwo” – akcja stowarzyszenia **Wolny Kraft** i najlepszych sklepów
specjalistycznych z piwem rzemieślniczym. Dołącz do nas na: wolnykraft.org

Otwórz się na nowe smaki!

Sour (kwas)

Tak potocznie nazywa się piwa kwaśne, które mogą mieć wiele odmian. Czasem w smaku przypominają jogurt owocowy, innym razem odświeżający sok, często uzupełniają je dodatki pulp owocowych. Piwa z malinami, wiśniami czy brzoskwiniami to nie wymysł ostatnich lat, ale zjawisko z kilkusetletnią tradycją. Soury świetnie sprawdzają się latem, a ich poziom kwaśności zależy od procesu produkcji i dodanych owoców.

WAŻNE: Użyte do produkcji bakterie kwasu mlekowego, jak i sam kwas, są całkowicie wegańskie i bezpieczne dla zdrowia. Jeśli ten aspekt jest dla Ciebie istotny, nie masz się czego obawiać.

IPA

Istnieje wiele wersji, ale w tym piwie najważniejszy jest chmiel. Zwykle (ale nie zawsze!) india pale ale będą bardziej goryczkowe od typowego lagera, jednocześnie oferują znacznie więcej, jeśli chodzi o smak. Feeria aromatów owoców cytrusowych i tropikalnych (grejpfrut, mango, marakuja, liczi, mandarynki czy kokos), jak również aromaty żywicy, ziół, drzew czy kwiatów.

WAŻNE: Chmielu można użyć zarówno dla nadania goryczy, jak i aromatu. Piwowarzy eksperymentują z ilością dodanego chmielu i innymi czynnikami, które mogą wpłynąć na ostateczny aromat piwa.

Stout

Piwa wywodzące się z Irlandii, swoją ciemną barwę i palone nuty zawdzięczają specjalnym, palonym słodom oraz ziarnom. Spodziewaj się piwa o aromacie i smaku kawy, mlecznej oraz ciemnej czekolady. Owsiane oraz mleczne stouty będą delikatniejsze, bardziej kremowe i słodsze w odczuciu. Nie bój się wersji z dodatkami: kokos, wanilia czy orzechy wspaniale łączą się ze stoutami i dają duże pole do popisu piwowarom.

WAŻNE: Ciemne piwo wcale nie musi być mocne ani słodkie, kolor nie ma nic wspólnego z ilością alkoholu, z łatwością znajdziesz stouty z 3%, jak i 10% alkoholu

Zapisz się do stowarzyszenia **Wolny Kraft!** Dołącz do nas na: wolnykraft.org

This cover has been designed using resources from Freepik.com