


WARZENIE PIWA
TRAKTUJEMY
JAKO WIELKA
SZTUKĘ


BROWARS
BROWAR RZEMIEŚLNICZY



BROWARS SP. Z O.O.

BROWARS jest nowo powstałym browarem rzemieślniczym, który nie boi się eksperymentować, starając się podążać za nowofalowym i nowoczesnym podejściem do warzenia piwa. Warzenie piwa traktujemy, jako wielką sztukę, której od kilku lat oddawaliśmy się w zaciszu naszych domów, jako piwowarzy domowi. Stąd między innymi w nazwie naszego browaru pojawiło się łacińskie słowo „ars” (sztuka).



TRADYCJA

Mając na względzie tradycje browarnicze na Ziemi Limanowskiej, które sięgają drugiej połowy XVI wieku, nie zapominamy również o tradycyjnym warzeniu piwa. Wzorując się na zasłużonym dla Limanowej i dla piwowarstwa limanowskim szlachcicu i właścicielu ziemskim Józefie Marsię, który to w 1890 roku zmodernizował limanowski browar czyniąc go najnowocześniejszym browarem w ówczesnej Galicji (pierwszy browar w kraju z systemem gotowania parą) postanowiliśmy poprzez nowoczesne podejście do warzenia piwa podjąć próbę odbudowania rzemiosła piwowarskiego w Limanowej z nadzieją, że nasza wizja piwa spotka się z Państwa zainteresowaniem.



1200 BUTELEK/H

Na dzień dzisiejszy nasz browar wyposażony jest w warzelnię o wybiciu 20 hl, 8 tanko-fermentorów o pojemności 20 i 40 hl, a także w linię rozlewniczą z pasteryzatorem tunelowym o wydajności ok. 1200 butelek/h



Z SERCEM

Na początek naszej działalności chcemy zaproponować Państwu gatunki piwa, które tworzyliśmy jako piwowarzy domowi i które cieszyły się sporym powodzeniem wśród degustujących je osób.



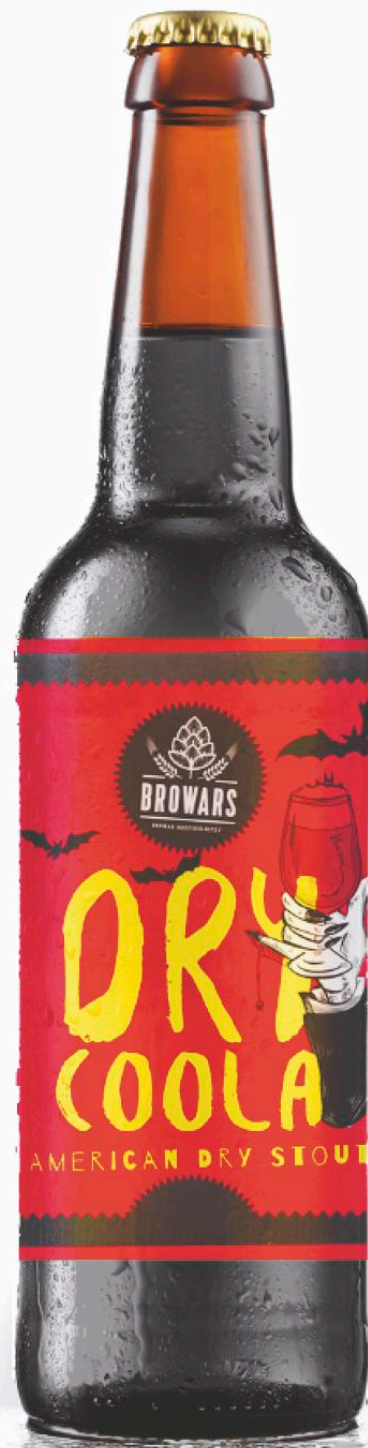
JASNE PIANO

White India Pale Ale. Jasne piwo górnej fermentacji będące połączeniem belgijskiego Witbiera z Amerykańską IPA. Ujmujący cytrusowy aromat zawdzięcza użyciu amerykańskiego chmielu skórki gorzkiej pomarańczy Curacao, świeżo mielonej kolendry indyjskiej, a także rumiankowi.



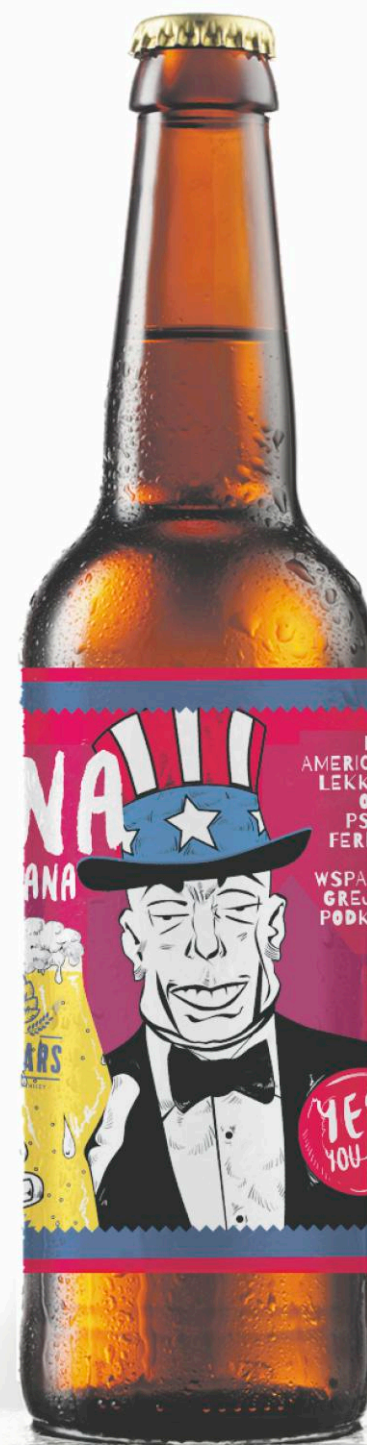
DRYCOOLA

American Dry Stout. Czarne niczym węgiel piwo górnej fermentacji charakteryzujące się gęstą, beżową pianą, cytrusową goryczką i aromatem amerykańskich chmieli. Wyraźnie palone, kawowo-czekoladowe dzięki użyciu ciemnych słodów.



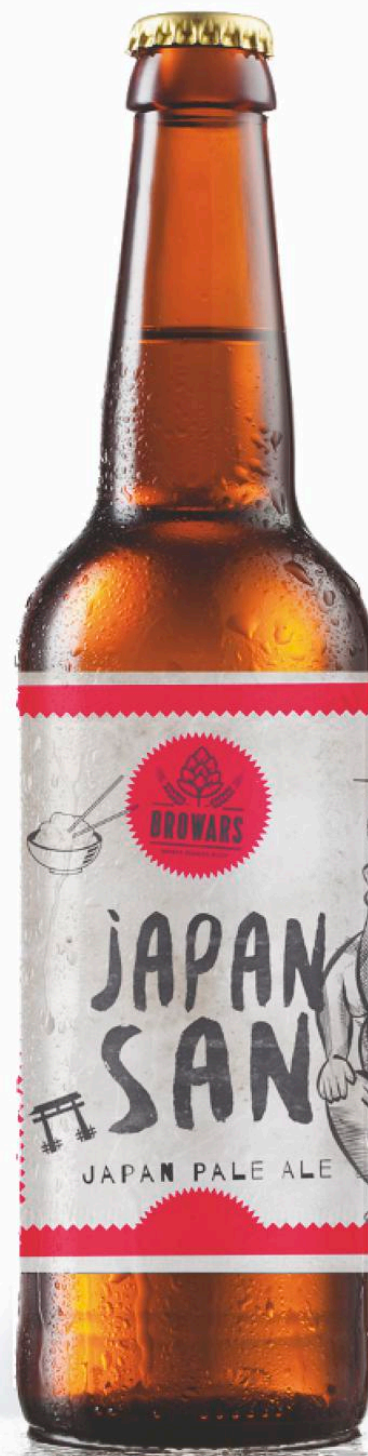
PIANA AMERICANA

*American Wheat. Jasne, lekkie
i ekstremalnie orzeźwiające piwo
pszeniczne górnej fermentacji
Średnia goryczka oraz wspaniały
cytrusowo-grejpfrutowy aromat
podkreślają zbożowy charakter
piwa*



JAPAN SAN

*Japan San – Japan Pale Ale. Jasne i lekkie piwo górnej fermentacji
Średnio wyczuwalna goryczka i cytrusowy aromat jest zasługą użytych japońskich chmieli i trawy cytrynowej*



COMBOY

American Pale Ale. Klasyczne lekkie amerykańskie piwo górnej fermentacji. Ekstremalnie pijalne i orzeźwiające. Urzeka wyraźną goryczką oraz cytrusowo-żywicznymi aromatami. Całość skontrolowana delikatnymi słodowymi, karmelowymi nutami. Aż chce się wziąć kolejny łyk!



SKOCCZ NA BROWARSA

ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY

34-600, Limanowa, ul. Żwirki i Wigury 20

browarslimanowa@gmail.com

www.browars.pl

