

Udany rok dla kraftów z PINTY

Rzemieślniczy Browar PINTA warzy coraz więcej piwa. W 2023 roku osiągnął najlepszy wynik w swojej historii.

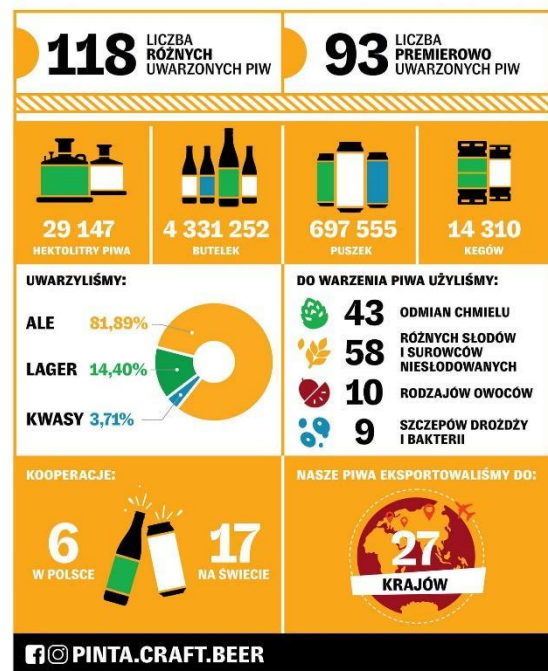
Ubiegłoroczne wyniki produkcyjne PINTY były o niemal 7% lepsze niż w 2022 roku. Warząc 29 147 hektolitrow piwa browar zbliżył się do pełni swoich obecnych mocy produkcyjnych, ocenianych na 30 000 hektolitrow. Na rezultat osiągnięty przez załogę PINTY złożyło się w sumie 118 różnych piw, z czego 93 było piwami warzonymi po raz pierwszy. Zdecydowana większość z nich sprzedała się w Polsce, ale również liczba rynków eksportowych PINTY wzrosła do 27. Po raz pierwszy kontener wypełniony piwami PINTY dotarł m.in. do USA.

Całe piwo uwarzone przez PINTĘ w zeszłym roku mogłoby wypełnić niemal 6 milionów półlitrowych butelek, jednak w rzeczywistości coraz więcej kraftowego piwa trafia do puszek i to na nie najszybciej rośnie popyt na polskim i zagranicznym rynku. W zeszłym roku w sprzedaży piw PINTY obniżył się za to udział beczek, co browar tłumaczy trudną sytuacją na polskim rynku gastronomicznym, wywołaną m.in. znaczącym wzrostem cen i coraz lepszą dostępnością piw kraftowych w innych kanałach sprzedaży.

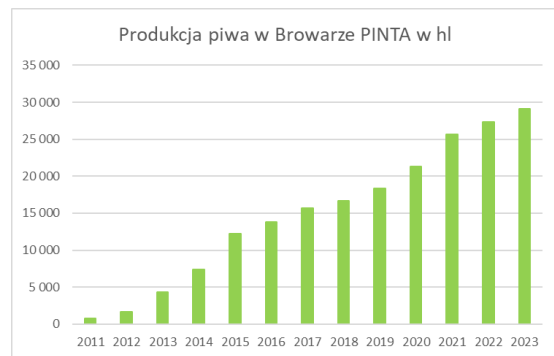
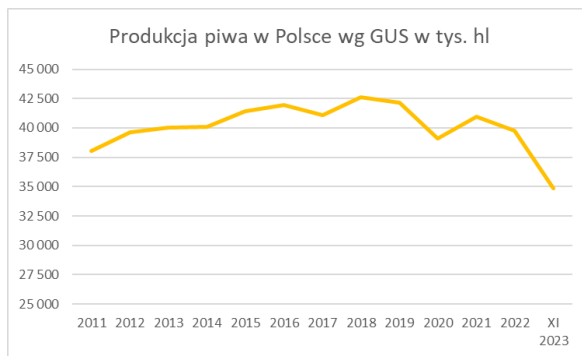
Tradycyjnie w PINTIE ponad 80% uwarzonego piwa stanowiło ale, czyli piwo górnej fermentacji, przede wszystkim w stylach: IPA, APA, Stout, Hefeweizen i Grodziskie. Resztę zajęły lagery i piwa kwaśne.

– Zeszły rok był kolejnym trudnym rokiem dla całej polskiej branży piwnej, dlatego postanowiliśmy skupić się na naszych atutach: rozpoznawalnej marce, bestsellerowych piwach jak Atak Chmielu czy Modern Drinking, wyczekiwanym nowościach oraz stabilnej, wysokiej jakości. To ostatnie potwierdziła rekordowa liczba medali dla naszych piw w ostatnim Konkursie Piw Rzemieślniczych Kraft Roku. W roku 2024, myśląc o przyszłości PINTY, znowu musimy zacząć inwestować – mówi Ziemowit Fałat, współzałożyciel i współwłaściciel Browaru PINTA.

PINTA 2023 • PINTA W LICZBACH •



PINTA



*Piwo otrzymywane ze słoju i piwo bezalkoholowe. Dane GUS nie obejmują danych z małych browarów zatrudniających mniej niż 10 osób

W ramach przygotowań do dalszego zwiększania produkcji browar z Wieprza zmodernizował już system wstępnego oczyszczania ścieków i planuje zakup wydajniejszej linii do puszkowania piw.

Klienci PINTY mogą w tym roku spodziewać się kontynuacji tak cenionych serii piw jak „Risfactor” i „Portermass”, a także „Discovery Poland” i „Hazy Discovery”, warzonych kooperacyjnie z innymi browarami. Wśród nowości na pewno będą też piwa chmielone amerykańskimi i nowozelandzkimi chmielami, osobiście wybranymi przez piwowarów PINTY podczas selekcji najlepszych partii szyszek z tegorocznych zbiorów.

W kanale nowoczesnym znowu można oczekiwać m.in. piw z serii „Zwycięskie”, inspirowanych najlepszymi piwami domowymi z Konkursu „Niech Świat Pozna Twoje Piwo. Edycja 2024”. Wyjątkową ofertą dla rynku gastronomicznego będzie 11 „sentymentalnych” piw z cyklu PINTA Miesiąca, wybranych przez fanów i załogę PINTY spośród piw warzonych przez ten browar w minionych latach. Okazją do kraftowych powrotów jest 10. edycja cyklu PINTA Miesiąca, największej i najdłużej prowadzonej ogólnopolskiej akcji browaru i pubów.

W 2023 roku znaczący wzrost produkcji – o ponad 20% – odnotował też drugi, specjalistyczny browar pionierów piwnej rewolucji w Polsce PINTA Barrel Brewing. Niemal 45 tys. butelek i 380 beczek wypełniło prawie 230 hektolitrów najwyższej jakości piw ultra premium, starzonych w drewnianych beczkach po innych alkoholach i piw dzikich. Ich proces produkcji trwa od co najmniej roku do dwóch lat i więcej.

Więcej informacji udziela:

Andrzej Godewski, tel. 888 651 564, e-mail: njusy@browarpinta.pl