



News Barrel, 23 czerwca 2021

## Startuje pierwszy browar typu Barrel Aged w Polsce PINTA Barrel Brewing

Po dwóch latach od udanej akcji crowdfundingowej, podczas której spółka pozyskała od inwestorów rekordową wówczas kwotę 4,15 mln zł, na rynek ze swoimi piwami wchodzi PINTA Barrel Brewing S.A., pierwszy browar typu Barrel Aged w Polsce.

Barrel Aged oznacza piwa premium starzone w drewnianych beczkach po innych alkoholach (najczęściej bourbonach, whisky, rumach i czerwonych winach) lub pitnych miodach. Minimalny czas leżakowania takich piw trwa około roku. Dzięki długiemu leżakowaniu w beczkach piwa uzyskują bogaty bukiet aromatów i smaków, czasami podkreślonych jeszcze naturalnymi dodatkami, jak np. wanilia, syrop klonowy, kawa lub płatki kokosowe.

Specjalistyczny browar PINTA Barrel Brewing zbudowany w Wieprzu koło Żywca ma 572 m<sup>2</sup> podzielone na strefę biurowo-socjalną, produkcyjną i magazynową. Strefę produkcyjną zajmuje m.in. warzelnia o wybićiu 10 hektolitrow i 9 zbiorników. Niemal połowę powierzchni nowego browaru wykorzystano na dwa magazyny – na piwa dzikie i „tradycyjne”. Obecnie leżakuje w nich ponad 200 beczek napełnionych różnymi piwami, a docelowo ma ich być około 500.

– *Oddzielenie warzelni i dwóch stref produkcyjno-magazynowych, pozwoli nam na odważne eksperymenty z dziką fermentacją i zabezpieczy przed wzajemnym zanieczyszczaniem się piw niechcianymi szczepami drożdży* – mówi Bartek Ociesa, główny piwowar Browaru PINTA i szef projektu PINTA Barrel Brewing.

Elitarność produktów nowego browaru podkreśla nie tylko długi i wyrafinowany proces produkcji, ale również ograniczona ilość sprzedawanego piwa. Średnio każdy premierowy sztos będzie oferowany w liczbie około 3,5-4 tys. butelek o pojemności 0,33 litra.

– *Dzięki jakości kojarzonej z marką PINTA i rosnącej popularności piw premium, chcemy stać się najważniejszym dostawcą piw typu Barrel Aged w Polsce. Chcemy skupić wokół siebie krąg stałych odbiorców piwnych sztosów i rozwinąć kulturę degustacji takich piw nie tylko w domu, ale również w restauracjach i hotelach* – mówi Bartek Ociesa.





W momencie, kiedy nowy browar czeka jeszcze na ostatnie pozwolenia, żeby uruchomić produkcję, do sklepów trafiają jego pierwsze cztery piwa: Imperial Stouty Obsession i Immensity oraz Barley Wine Insights i Imperial Porter Wisdom. Ich leżakowanie w beczkach trwało od 15 do 26 miesięcy.

Na potrzeby dystrybucji i sprzedaży swoich piw browar

PINTA Barrel Brewing wybrał 11 renomowanych sklepów specjalistycznych, działających w dużych miastach Polski. Wszystkie starzone piwa PINTA Barrel Brewing w pierwszej kolejności trafią właśnie do tzw. Barrel House'ów. Dopiero po kilku dniach reszta butelek zostanie rozwieszona do innych punktów sprzedaży w Polsce lub wysłana na eksport.

W 2020 roku „tradycyjny” browar PINTY uwarzył ponad 21,3 tys. hektolitrów piwa. Jego „beczkowy” odpowiednik chce w 2022 roku osiągnąć poziom około 2 tys. hektolitrów.

PINTA Barrel Brewing spodziewa się wypracowania zysków już po pierwszym pełnym roku finansowym. Mają być one wypłacane posiadaczom akcji spółki lub reinwestowane w jej dalszy rozwój. Maksymalne moce produkcyjne browaru nie przekroczą 3 tys. hektolitrów rocznie.

Głównym akcjonariuszem PINTA Barrel Brewing S.A. jest rzemieślniczy Browar PINTA, do którego należy 70% udziałów. Reszta akcji znajduje się w posiadaniu ponad 1200 inwestorów społecznościowych.

Koszty uruchomienia nowego browaru wyniosły ok. 5,5 mln zł. Zostały sfinansowane ze środków zebranych w ramach zbiórki społecznościowej i z dotacji z Banku Gospodarstwa Krajowego w ramach programu funduszy unijnych POIR 3.2.2.

Więcej informacji udziela:

Andrzej Godewski, tel. 888 651 564, e-mail: [njusy@browarpinta.pl](mailto:njusy@browarpinta.pl)