



Wieprz, 9 grudnia 2022 r.

Beczki ze starzonym piwem nabierają rozpędu

PINTA Barrel Brewing S.A., specjalistyczny browar uruchomiony w 2021 r. dzięki zaangażowaniu inwestorów społecznościowych, podsumował swój pierwszy pełny rok produkcyjny.

W 2022 r. na rynek trafiło 19 różnych piw w ilości niemal 186 hektolitrow. Były to wyłącznie piwa Barrel Aged, czyli piwa ultra premium, leżakowane w drewnianych beczkach po innych alkoholach. Dla porównania w ciągu niewiele ponad półrocznej działalności w 2021 r. browar wprowadził na rynek 6 różnych piw w ilości 71 hektolitrow.

Liczba beczek napełnionych leżakującym piwem wzrosła ze 152 na koniec 2021 r. do 274 w tym roku. Dodatkowo browar zakupił we Włoszech foeder, czyli ogromną beczkę o pojemności 30 hektolitrow przede wszystkim do fermentacji piw dzikich. Wcześniej przez 10 lat beczka ta była używana do leżakowania czerwonego wina. W planach browaru jest dalsze systematyczne zwiększanie liczby beczek. Docelowo w magazynach browaru może ich być od 600 do 800.



– Zdążyliśmy już zgromadzić wokół siebie grono stałych odbiorców, którzy w piwie szukają najwyższej jakości i wyjątkowych doznań smakowych. Tworzymy rynek, którego praktycznie w Polsce nie było i cieszymy się, że nasze piwa coraz bardziej zwracają uwagę entuzjastów Barrel Aged za granicą – mówi Bartek Ociesa, główny piwowar Browaru PINTA i szef projektu PINTA Barrel Brewing.

Piwa uwarzone w browarze PINTA Barrel Brewing są obecnie dystrybuowane w Polsce głównie przez sieć kilkunastu specjalistycznych sklepów, puby PINTA Wrocław i PINTA Warszawa oraz sklep w Browarze PINTA. Oprócz tego część tegorocznych piw trafiła na eksport, znajdując nabywców w 15 krajach. W 2021 r. starzone piwa z Wieprza dotarły do 7 krajów.



Podczas zorganizowanego 9 grudnia w Wieprzu spotkania z inwestorami społecznościami browar zapowiedział, że sprawozdanie finansowe Spółki za 2022 r. zostanie ogłoszone w pierwszym kwartale 2023 r.

PINTA Barrel Brewing S.A. jest pierwszym browarem typu Barrel Aged w Polsce, z warzelnią o wybiu 10 hektolitrów. Jego maksymalne moce produkcyjne nie przekroczą 3 tys. hektolitrów. 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 społecznościami.

Koszty uruchomienia PINTA Barrel Brewing S.A. w 2021 r. wyniosły ok. 5,5 mln zł. Zostały sfinansowane ze środków zebranych w ramach zbiórki społecznościami w 2019 r. i z dotacji z Banku Gospodarstwa Krajowego w ramach programu funduszy unijnych POIR 3.2.2. Sama zbiórka przyniosła rekordowe wówczas 4,15 mln zł.

Produkcja jednego piwa w PINTA Barrel Brewing S.A. trwa od roku do dwóch lat i więcej. Tyle czasu zajmuje bowiem fermentacja piw dzikich lub leżakowanie w beczkach piw „tradycyjnych”, czyli Stoutów, Porterów i Barley Wine’ów. Elitarność tego rodzaju piw podkreśla nie tylko długi proces produkcji i wyrafinowany smak, ale również ograniczona ilość. Średnio każde premierowe piwo jest oferowane w liczbie najwyżej 4 tys. butelek o pojemności 0,33 litra.

Więcej informacji udziela:

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