

Dym ożywia historię piwnej rewolucji

Rzemieślniczy Browar PINTA i Polskie Stowarzyszenie Piwowarów Domowych wspólnie przypominają początki piwnej rewolucji w Polsce warząc nietypowe piwo, którym przez kilka dni miłośnicy kraftu będą wznosić toasty w ponad 40 pubach w całym kraju.

Piwna rewolucja w Polsce zaczęła się od wędzonki

Według obu inicjatorów wydarzenia nazwanego Smoky Tour, piwny rynek w Polsce 15 lat temu ożywiło piwo. Chodzi o À la Grodziskie, które w 2010 roku – po 17 latach nieobecności tego stylu na polskim rynku – uwarzyli Ziemowit Fałat



i Grzegorz Zwierzyna, późniejsi współzałożyciele Browaru PINTA. Wierzyli, że piwo wędzone, w jedynym polskim stylu i z niską zawartością alkoholu znajdzie nabywców, mimo wysokiej ceny. Mieli rację, bo całą warkę sprzedali w tydzień.

Tak zaczęła się piwna rewolucja, która w ciągu kilku lat doprowadziła w Polsce do potrojenia łącznej liczby browarów i warzenia ponad 2 tys. premierowych piw rocznie.

Porter w stylu Grodziskim

Nietypowym piwem, które ma przypomnieć, że „dziwne piwa robią rewolucję” jest Porter Grodziski – kooperacyjne piwo Browaru PINTA i Polskiego Stowarzyszenia Piwowarów Domowych, świętującego z kolei 15-lecie działalności. Na kryształową rocznicę À la Grodziskiego i PSPD piwowarzy PINTY i domowi postanowili połączyć w jednym piwie klasyczne parametry Porteru dolnej fermentacji – 20,0°Plato, 9,0% alk. – z sięgającym ponad 60% udziałem dymionego słodu pszenicznego oraz chmieleniem wyłącznie polską odmianą chmielu Tomyski. Uwarzyli Porter w stylu Grodziskim.

Toast za piwną rewolucję w Polsce

W filmie promującym Smoky Tour w mediach społecznościowych toasty Porterem Grodziskim wznoszą ludzie, od których zaczęła się piwna rewolucja w Polsce: ojciec chrzestny polskiego piwowarstwa domowego Andrzej Sadownik, współzałożyciele PINTY Ziemowit Fałat i Grzegorz Zwierzyna, piwny wideobloger Tomasz Kopyra oraz kilku innych utalentowanych piwowarów domowych.

PINTA

– Za 15 lat piwa wędzonego w Polsce. Za piwowarów domowych. Za wszystkie sklepy i bary. Za to, że ciągle umiemy zrobić dym. I za nas wszystkich, którzy ciągle szukają czegoś więcej i nie dają się zaszufładować – wznoszą toasty pionierzy piwnej rewolucji w Polsce.

Pięciodniowa premiera



Kolejne toasty w trakcie premiery mają nagrywać ekipy z multimapów, a ich filmiki będą udostępniane na profilu PINTY. Do udziału w wydarzeniu zgłosiło się 45 pubów z całej Polski. Wśród nich są tak znane „z robienia dymu” miejscówki jak: Chmielarnia Twarda i Elektryk Bar z Warszawy, Weźże Krafta i House of Beer z Krakowa, Szynekarnia z Wrocławia, Pub Spółdzielczy z Łodzi, Dom Piwa z Poznania, Pułapka z Gdańska, Český Film ze Szczecina, Biała Małpa z Katowic, Hula Hop z Kielc, Pigal z Bielska-Białej, firmowe puby PINTY i wiele innych.

Huczna premiera Porteru Grodziskiego rozpocznie się w środę 17 grudnia od spotkania pionierów piwnej rewolucji w pubie Same Krafty w Warszawie. Jednak Smoky Tour startuje równocześnie we

wszystkich 45 miejscach (pełna lista dostępna na stronie maps.app.goo.gl/WvBnvgHVkwT9fg396). Inspirujące spotkania „rewolucjonistów” i toasty Porterem Grodziskim za kolejne 15 lat piwnej rewolucji w Polsce potrwać do niedzieli 21 grudnia.

Według ostatnich szacunków piwa rzemieślnicze zajmują kilka procent polskiego rynku. Mimo relatywnie niewielkiego udziału w rynku browary rzemieślnicze są motorem innowacji i mocno wpływają na rosnące zapotrzebowanie polskich konsumentów na unikalne smaki i wysoką jakość.

Więcej informacji udziela:

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