

Pszenicznik Browaru Amber z kolejnym medalem

Pszenicznika warzymy od 2012 roku. Przyznanie mu kolejnego wyróżnienia to potwierdzenie jego niezachwianej jakości, która jest dla nas tak istotna.

IV Polski Kongres Browarniczy to coroczne spotkanie branży browarniczej. Uświetnione jest Otwartym Profesjonalnym Konkuresem Piw Good Beer 2019 oraz Galą Piwowarską. Całości przyświeca chęć bycia na bieżąco z trendami i oczekiwaniami klientów z branży, która od dłuższego już czasu, prezentuje światowy poziom rozwoju (Polska jest 3 największym producentem piw w Europie).

To prawdziwe święto polskiego piwa, które gromadzi specjalistów, kadre zarządzającą i techniczną z koncernów, browarów regionalnych i rzemieślniczych producentów. Poza merytorycznymi wystąpieniami, warsztatami z zakresu technik i technologii produkcji piwa, w ramach Kongresu odbywa się *Otwarty Profesjonalny Konkurs Piw Good Beer 2019*. Jury złożone z profesjonalnych sędziów piwnych oraz doświadczonych sensoryków wyłania najlepsze komercyjne polskie piwa. Tym sposobem nasz Pszenicznik otrzymał brąz w kategorii „piwa Pszeniczne”.

Czym wyróżnia się Pszenicznik? Powstaje metodą górnej fermentacji. Oznacza to, że do jego produkcji stosuje się specjalne szczepy drożdży. Powodują one, że proces fermentacji przebiega w wyższej temperaturze, a piwo zawiera większą ilość estrów, stanowiących klucz do charakterystycznego, bogatszego bukietu. W aromacie wyczuwalne klasyczne nuty dojrzałych bananów i goździków, które harmonijnie balansuje goryczka. Kolor jasny, słomkowy. Smak delikatny, orzeźwiający. Brak filtracji sprawia, że piwo jest naturalnie mętne. Posiada charakterystyczną dla stylu obfitą pianę.

To nie jedyne wyróżnienie przyznane Pszenicznikowi. Rok 2012 to otrzymanie od ekspertów, naukowców i przedstawicieli magazynów, serwisów i organizacji związanych z branżą spożywczą certyfikatu Dobry Produkt w kategorii „Produkt regionalny”. Celem przyznania tego tytułu jest popularyzacja i promocja najlepszych produktów spożywczych, które charakteryzują się jakością, innowacyjnością, sposobem opakowania i które znajdują największe uznanie u klientów. W 2013 roku z konkursu na Chmielakach Krasnostawskich wróciliśmy ze złotem. Podobnie jak w 2018 roku z gali 12. Konkursu Piw Rzemieślniczych Kraft Roku - złoto w kategorii Hefeweizen (10-15° Plato).

Kolejnym zaszczytem było otrzymanie znaku Poznaj Dobrą Żywność w 2015 roku. Taki ekologiczny znak przyznawany jest przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi jedynie wysokiej jakości produktom żywnościowym, które spełniają określone kryteria, opracowane przez zespół ekspertów.

