

Organizator: Grzegorz Stachurski
Szef jury: Marcin Ostajewski
Oceniali: Marcin Chołaściński
Maciej Skrzypkowski
Lisa Matzeu

BROWAR **Browar Amber**
PIWO **Amber Granat - Malina**

	OCENA	ŚREDNIA W KATEGORII	ŚREDNIA W KONKURSIE
WYGLĄD (1-3)	3	2,86	2,85

	OCENA	ŚREDNIA W KATEGORII	ŚREDNIA W KONKURSIE
AROMAT (1-12)	7	6,86	7,43

OPIS AROMATU Zdominowane przez dodatki, ale z charakterem piwa bazowego w tle (słodowość).

	OCENA	ŚREDNIA W KATEGORII	ŚREDNIA W KONKURSIE
SMAK (1-20)	10	11	12,34

OPIS SMAKU Podobnie jak w aromacie, zdominowane przez dodatki, ale z wyczuwalnym w tle stylem bazowym. Słodkie, niezbalansowane.

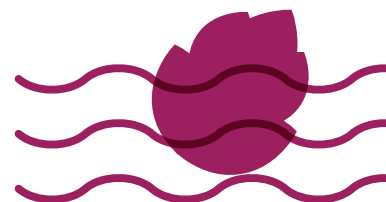
	OCENA	ŚREDNIA W KATEGORII	ŚREDNIA W KONKURSIE
ODZUCIE W USTACH (1-5)	3	3,57	3,36

	OCENA	ŚREDNIA W KATEGORII	ŚREDNIA W KONKURSIE
PIJALNOŚĆ / SMAKOWITOŚĆ (1-10)	6	6,14	6,23

OGÓLNE WRAŻENIA Zdominowane przez dodatki, niezbalansowane, ale z przyjemnym charakterem piwa bazowego w tle.

DODATKOWE UWAGI / WADY

Słodycz i brak balansu obniżają pijalność.



GREATER POLAND*

16-17 PAŹDZIERNIKA 2024

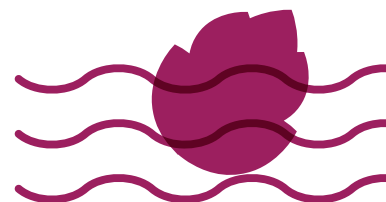


Organizator: Grzegorz Stachurski
Szef jury: Marcin Ostajewski
Oceniali: Marcin Chołaściński
Maciej Skrzypkowski
Lisa Matzeu

BROWAR Browar Amber
PIWO Amber Truskawka

	OCENA	ŚREDNIA W KATEGORII	ŚREDNIA W KONKURSIE
WYGLĄD (1-3)	3	2,86	2,85
AROMAT (1-12)	6	6,86	7,43
OPIS AROMATU	Dominujący aromat truskawek o sztucznym charakterze. W tle nieco charakteru piwa bazowego.		
SMAK (1-20)	9	11	12,34
OPIS SMAKU	Całkowicie zdominowane przez dodatki. Słodkie, niezbalansowane, bez cech piwa.		
ODZUCIE W USTACH (1-5)	3	3,57	3,36
PIJALNOŚĆ / SMAKOWITOŚĆ (1-10)	5	6,14	6,23
OGÓLNE WRAŻENIA	Mało cech piwa, zdominowane przez dodatki.		

DODATKOWE UWAGI / WADY



Organizator: Grzegorz Stachurski

Szef jury: Marcin Ostajewski

Oceniali: Jan van Bragt

Mathias Kopp

Filip Mazur

BROWAR Browar Amber

PIWO Czarny Bez Bezalkoholowe

	OCENA	ŚREDNIA W KATEGORII	ŚREDNIA W KONKURSIE
WYGLĄD (1-3)	3	2,92	2,85

	OCENA	ŚREDNIA W KATEGORII	ŚREDNIA W KONKURSIE
AROMAT (1-12)	7	7,17	7,43

OPIS AROMATU Miły aromat kwiatu bzu, ale dominuje wszystko. Trochę słodko-syropowy

	OCENA	ŚREDNIA W KATEGORII	ŚREDNIA W KONKURSIE
SMAK (1-20)	15	13,25	12,34

OPIS SMAKU Bardzo przyjemne w smaku, za słodkie, ale oprócz tego wszystko gra. Przyjemne miłe, dobrze ukryta brzczecka. Bez bardzo mocno obecny

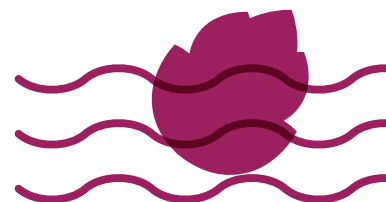
	OCENA	ŚREDNIA W KATEGORII	ŚREDNIA W KONKURSIE
ODCZUCIE W USTACH (1-5)	3	3,33	3,36

	OCENA	ŚREDNIA W KATEGORII	ŚREDNIA W KONKURSIE
PIJALNOŚĆ / SMAKOWITOŚĆ (1-10)	8	6,67	6,23

OGÓLNE WRAŻENIA Bardzo dobre piwo, sporo dodatku który dominuje, za słodko-syropowe, ale piwo bardzo przyjemne

DODATKOWE UWAGI / WADY

Mniej słodkości i było by idealnie



Organizator: Grzegorz Stachurski

Szef jury: Marcin Ostajewski

Oceniali: Jan van Bragt

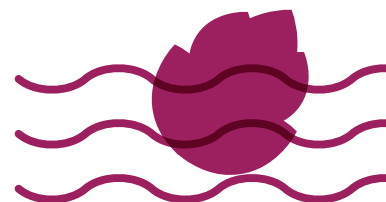
Mathias Kopp

Filip Mazur

BROWAR Browar Amber
PIWO Bezalkoholowe IPA

	OCENA	ŚREDNIA W KATEGORII	ŚREDNIA W KONKURSIE
WYGLĄD (1-3)	3	2,92	2,85
AROMAT (1-12)	10	7,17	7,43
OPIS AROMATU	Owocowy, rzeński przyjemny, chmielowy, bardzo dobrze zamaskowana brzezka		
SMAK (1-20)	19	13,25	12,34
OPIS SMAKU	Bardzo charakterne piwo, chmielowe z pazurem, świetnie ukryta brzezka		
ODZUCIE W USTACH (1-5)	4	3,33	3,36
PIJALNOŚĆ / SMAKOWITOŚĆ (1-10)	8	6,67	6,23
OGÓLNE WRAŻENIA	Dobre piwo, charakterne, bardzo dobry przykład stylu. Bardzo dobrze ukryta brzezka, czuć ją trochę w smaku, ale nadal dobra robota		

DODATKOWE UWAGI / WADY



GREATER POLAND*

16-17 PAŹDZIERNIKA 2024



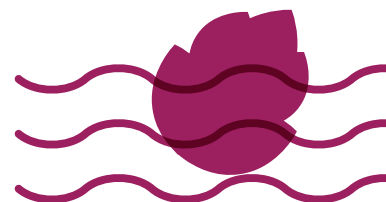
Organizator: Grzegorz Stachurski
Szef jury: Marcin Ostajewski
Oceniali: Marcin Chołściński
Maciej Skrzypkowski
Lisa Matzeu

BROWAR Browar Amber
PIWO IPA

	OCENA	ŚREDNIA W KATEGORII	ŚREDNIA W KONKURSIE
WYGLĄD (1-3)	3	2,9	2,85
AROMAT (1-12)	6	7	7,43
OPIS AROMATU	Zbyt niskie natężenie stylowych aromatów, wyraźne nuty utlenienia.		
SMAK (1-20)	10	11,5	12,34
OPIS SMAKU	Wyraźne utlenienie, zbyt wysoka, długa, zalegająca goryczka. Niezbalansowane.		
ODZUCIE W USTACH (1-5)	3	3,6	3,36
PIJALNOŚĆ / SMAKOWITOŚĆ (1-10)	4	5,8	6,23
OGÓLNE WRAŻENIA	Piwo utlenione, niezbalansowane.		

DODATKOWE UWAGI / WADY

Szorstkość i zalegająca goryczka obniżyły pijalność.



GREATER POLAND*

16-17 PAŹDZIERNIKA 2024



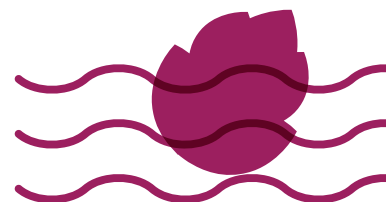
Organizator: Grzegorz Stachurski
Szef jury: Marcin Ostajewski
Oceniali: Lisa Matzeu
Filip Gabryel
Adam Czogalla

BROWAR Browar Amber
PIWO Woodside Imperial Porter

	OCENA	ŚREDNIA W KATEGORII	ŚREDNIA W KONKURSIE
WYGLĄD (1-3)	3	3	2,85
AROMAT (1-12)	7	7,08	7,43
OPIS AROMATU	Aromat zdominowany przez sos sojowy (silne utlenienie). W tle drewno, bejca, nuty słodowe (całkeim złożone - palone i od ciemnych słodów). Niska alkoholowość (dozwolone w stylu)		
SMAK (1-20)	11	11,46	12,34
OPIS SMAKU	Złożony profil słodowy - nuty palone (kawa, czekolada, nieco popiołowe), ciemne słody (rodzynki, melasa). Średni sos sojowy. Średnio niska alkoholowość, likierowa. Średnio niskie taniny, bejca, ostre i niezbyt przyjemne. Goryczka średnia, ale w finiszu nieprzyjemnie taninowo-alkoholowa, gryząca, zalegająca.		
ODCZUCIE W USTACH (1-5)	2	2,77	3,36
PIJALNOŚĆ / SMAKOWITOŚĆ (1-10)	5	5,38	6,23
OGÓLNE WRAŻENIA	Przyjemna złożoność słodowa, likierowe. Zbyt taniiczne, drewno nie nadało przyjemnych walorów.		

DODATKOWE UWAGI / WADY

Wyraźne utlenienie. Taninowe i alkoholowe



GREATER POLAND*

16-17 PAŹDZIERNIKA 2024

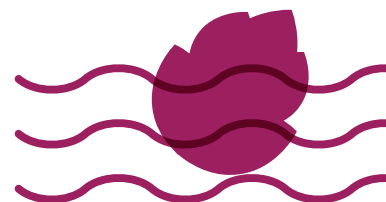


Organizator: Grzegorz Stachurski
Szef jury: Marcin Ostajewski
Oceniali: Piet Tuinema
Vidmantas Čičelis
Dorota Chrapek

BROWAR Browar Amber
PIWO Grand Baltic Porter

	OCENA	ŚREDNIA W KATEGORII	ŚREDNIA W KONKURSIE
WYGLĄD (1-3)	3	3	2,85
AROMAT (1-12)	10	7,08	7,43
OPIS AROMATU	W aromacie nuty czekolady, palonego karmelu, kawy na średniowysokim poziomie, uzupełnione aromatami lukrecji, ciemnych owoców		
SMAK (1-20)	16	11,46	12,34
OPIS SMAKU	Smaki pochodzące od ciemnych słodów - czekoladowe, kawowe, karmelowe, opiekane na wysokim poziomie		
ODZUCIE W USTACH (1-5)	5	2,77	3,36
PIJALNOŚĆ / SMAKOWITOŚĆ (1-10)	8	5,38	6,23
OGÓLNE WRAŻENIA	Bardzo dobre piwo!		

DODATKOWE UWAGI / WADY



GREATER POLAND*

16-17 PAŹDZIERNIKA 2024



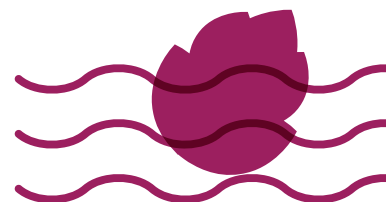
Organizator: Grzegorz Stachurski
Szef jury: Marcin Ostajewski
Oceniali: Lisa Matzeu
Filip Gabryel
Adam Czogalla

BROWAR Browar Amber
PIWO Koźlak

	OCENA	ŚREDNIA W KATEGORII	ŚREDNIA W KONKURSIE
WYGLĄD (1-3)	3	2,75	2,85
AROMAT (1-12)	11	7,75	7,43
OPIS AROMATU	Złożony słodowy (pumpernikiel, chleb, czerwone owoce). Delikatne nuty miodowe i papieru		
SMAK (1-20)	17	12,38	12,34
OPIS SMAKU	Przyjemny, złożony, słodowy: chleb, ziarno, pumpernikiel, biszkopty. Średnia goryczka, dobrze komponuje się z ciałem słodowym.		
ODZUCIE W USTACH (1-5)	4	3,38	3,36
PIJALNOŚĆ / SMAKOWITOŚĆ (1-10)	9	6,38	6,23
OGÓLNE WRAŻENIA	Bardzo przyjemne, pijalne piwo. Złożona słodowość, dobrze zbalansowane, średnio niska pełnia, nie przytłacza i nie przeszkadza		

DODATKOWE UWAGI / WADY

Delikatne nuty miodowe i papieru



GREATER POLAND*

16-17 PAŹDZIERNIKA 2024



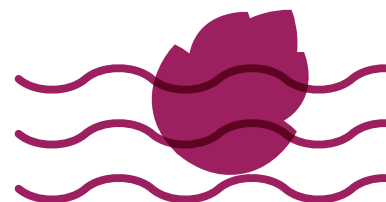
Organizator: Grzegorz Stachurski
Szef jury: Marcin Ostajewski
Oceniali: Lisa Matzeu
Filip Gabryel
Adam Czogalla

BROWAR Browar Amber
PIWO Piwo Żywe

	OCENA	ŚREDNIA W KATEGORII	ŚREDNIA W KONKURSIE
WYGLĄD (1-3)	2	2,75	2,85
AROMAT (1-12)	8	7,75	7,43
OPIS AROMATU	Jednowymiarowy, umiarkowanie-wysoki słodowy - toffi, karmel. Nuty miodowe.		
SMAK (1-20)	14	12,38	12,34
OPIS SMAKU	Dominuje słodczy - miodowa, toffi, cukrowe. Umiarkowanie niska goryczka, dobrej jakości		
ODZUCIE W USTACH (1-5)	4	3,38	3,36
PIJALNOŚĆ / SMAKOWITOŚĆ (1-10)	7	6,38	6,23
OGÓLNE WRAŻENIA	Piwo słodkie, niezbalansowane. Dobrze przeprowadzona fermentacja, pozostał dość czysty profil (poza nachalnym miodem, ale zaskakująco przyjemne)		

DODATKOWE UWAGI / WADY

mdłe, niezbalansowane. Brakuje złożoności słodowej, jednowymiarowe



GREATER POLAND*

16-17 PAŹDZIERNIKA 2024

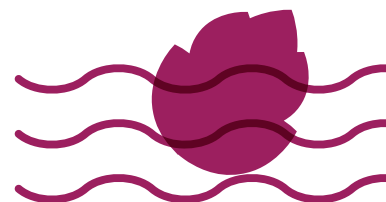


Organizator: Grzegorz Stachurski
Szef jury: Marcin Ostajewski
Oceniali: Nadhine França
Marcin Chołaściński
Maciej Skrzypkowski

BROWAR Browar Amber
PIWO Browarne Pils

	OCENA	ŚREDNIA W KATEGORII	ŚREDNIA W KONKURSIE
WYGLĄD (1-3)	3	2,86	2,85
AROMAT (1-12)	10	7,71	7,43
OPIS AROMATU	Czysty profil fermentacji, przyjemne aromaty miodowe, zbożowe, chlebowe od słodu.		
SMAK (1-20)	14	12	12,34
OPIS SMAKU	Podobnie jak w aromacie, z lekką, przyjemną goryczką.		
ODZUCIE W USTACH (1-5)	5	4,14	3,36
PIJALNOŚĆ / SMAKOWITOŚĆ (1-10)	7	6,14	6,23
OGÓLNE WRAŻENIA	Bardzo dobry jasny lager, przyjemnie słodowy i orzeźwiający.		

DODATKOWE UWAGI / WADY



GREATER POLAND*

16-17 PAŹDZIERNIKA 2024



Organizator: Grzegorz Stachurski
Szef jury: Marcin Ostajewski
Oceniali: Piet Tuinema
Vidmantas Čičelis
Dorota Chrapek

BROWAR Browar Amber
PIWO Pszenicznik

	OCENA	ŚREDNIA W KATEGORII	ŚREDNIA W KONKURSIE
WYGLĄD (1-3)	3	2,78	2,85

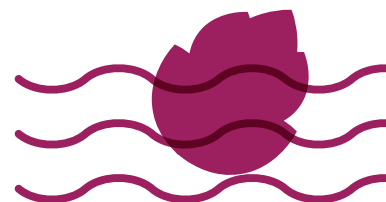
	OCENA	ŚREDNIA W KATEGORII	ŚREDNIA W KONKURSIE
AROMAT (1-12)	4	6,39	7,43
OPIS AROMATU	Aromat zdominowany przez wady - kwas masłowy		

	OCENA	ŚREDNIA W KATEGORII	ŚREDNIA W KONKURSIE
SMAK (1-20)	7	10,67	12,34
OPIS SMAKU	Podobnie jak w aromacie nieprzyjemne posmaki kojarzące się ze zjeżdżającym serem, zepsutym mlekiem, wyraźna kwaśność		

	OCENA	ŚREDNIA W KATEGORII	ŚREDNIA W KONKURSIE
ODZUCIE W USTACH (1-5)	2	3,22	3,36

	OCENA	ŚREDNIA W KATEGORII	ŚREDNIA W KONKURSIE
PIJALNOŚĆ / SMAKOWITOŚĆ (1-10)	4	5,39	6,23
OGÓLNE WRAŻENIA	Piwo zdominowane przez wady fermentacyjne, zainfekowane		

DODATKOWE UWAGI / WADY



GREATER POLAND*

16-17 PAŹDZIERNIKA 2024



Organizator: Grzegorz Stachurski
Szef jury: Marcin Ostajewski
Oceniali: Piet Tuinema
Vidmantas Čičelis
Dorota Chrapek

BROWAR Browar Amber
PIWO Amber Pils Chmielowy

	OCENA	ŚREDNIA W KATEGORII	ŚREDNIA W KONKURSIE
WYGLĄD (1-3)	3	2,75	2,85
AROMAT (1-12)	10	7	7,43
OPIS AROMATU	W aromacie przyjemne nuty chmielowe - owocowe, chlebowe, lekki aromat kojarzący się z jabłkami		
SMAK (1-20)	18	12,86	12,34
OPIS SMAKU	Chlebowa słodycz, bardzo przyjemna goryczka		
ODZUCIE W USTACH (1-5)	4	3,13	3,36
PIJALNOŚĆ / SMAKOWITOŚĆ (1-10)	8	6,13	6,23
OGÓLNE WRAŻENIA	Bardzo dobre piwo, gdyby nuty słodowe zarówno w smaku jak i aromacie były trochę na niższym poziomie byłoby idealnie.		

DODATKOWE UWAGI / WADY

