



WASZCZUKOWE

KRAFTALOG 2022

PORTFOLIO PIW I NAPOI
RZEMIEŚLNICZYCH





**BEERBROWNICY
Z CZARNEJ BIAŁOSTOCKIEJ
OFERUJĄ DLA WAS**

KRAFT
ROKU
2018JANUSZ MOCZYWĄS
niemiecki lager
/ dortmunder export

EKST. WAG. 12,5% ALK. OBJ. 4,8%

SERWUJ W TEMP. 6-8°C

SKŁADNIKI

woda, sody (jęczmienny, pszeniczny),
chmiel (Marynka), drożdże piwowskie

GORYCZ	
SŁODYCZ	
MOC	
BARWA	



Januszek to nasz pupil. Chłopak kosi nagrody o tak o, jakby do tego stworzony. Woda z Puszczy Knyszyńskiej dla lagerów wysmienita, to dziwnym nie jest, że on taki atrakcyjnie orzeźwiający i lekki w obyciu.

CHARAKTER JANUSZA

Mocno chmielony i jasny, w stylu niemieckich lagerów. Poznaj Janusza - słodowe, przyjazne piwo dolnej fermentacji o słomkowej barwie.

GRAŻYNA SPRĘŻYNA
toffee stout

EKST. WAG. 14% ALK. OBJ. 4%

SERWUJ W TEMP. 10-12°C

SKŁADNIKI

woda, sody (jęczmienny, owsiany,
pszeniczny), laktoza, chmiel (Marynka),
laski wanilii, drożdże piwowskie

GORYCZ	
SŁODYCZ	
MOC	
BARWA	



Grażyna to konkretna babka, ale charakter dla niej raczej czerniawy. Bywa, że stodyczą skusi, do lasu zaciągnie i ogłuszy okrutnie. To kobieta dla odważnych wielbicieli ciemnego piwa. Nie każdy poskromić ją puszczańską kreaturę odważy się.

CHARAKTEREK GRAŻYNY

Grażyna powstała, abyście mogli spróbować czegoś słodsze, ale w niebanalnym wydaniu. Warząc to piwo użyliśmy najwyższej jakości palonych sódów, lasek wanilii oraz laktozy.



PIWO PO TRZYKROĆ NAGRADZANE W KONKURSIE PIW RZEMIEŚLNICZYCH - W 2017 SREBRNY MEDAL W KATEGORII NIEMIECKI JASNY LAGER, W 2018 ZŁOTO W TEJ SAMEJ KATEGORII ORAZ TYTUŁ KRAFT ROKU 2018. PIWO W TYM SAMYM ROKU ZDOBYŁO ZŁOTO W KATEGORII DORTMUNDER EXPORT W COUNCOURS INTERNATIONAL DE LYON.

ŚWIEŻY LAGER



EKST. WAG. **12,5%** ALK. OBJ. **5,4%**

SERWUJ W TEMP. **7-10°C**

SKŁADNIKI

woda, sód jęczmienny, chmiel, drożdże



Świeży Lager to piwo głęboko odfermentowane, a zarazem słodkie. Nasz lager został poddany słabszej pasteryzacji, dzięki czemu smakuje jak świeże piwo prosto z tanka. Dodatek polskiego chmielu na koniec gotowania podbija dodatkowo odczucie świeżości.

MARCOWY AMBER



EKST. WAG. **14%** ALK. OBJ. **6,1%**

SERWUJ W TEMP. **7-10°C**

SKŁADNIKI

woda, sód jęczmienny, chmiel, drożdż



Piwo wyraźnie słodowe. Charakteryzuje się smakiem i aromatem chlebowo-tostowym pochodzącym ze sodu monachijskiego. Jest klarowne i ma brązowo-miedzianą barwę.

MIODOWY BARTNIK

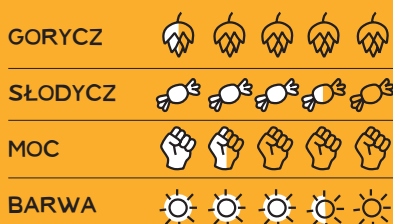


EKST. WAG. **11%** ALK. OBJ. **4,5%**

SERWUJ W TEMP. **10-15°C**

SKŁADNIKI

woda, sody (jęczmienny, pszeniczny), miód naturalny, chmiel, drożdże



Piwo jasne z dodatkiem miodu wielokwiatowego na leżakowanie. Dzięki późnemu dodatkowi miodu, nie utracił on swoich charakterystycznych właściwości smakowych i aromatycznych. Piwo z idealnie zbalansowaną kwiatowo-miodową słodowością, dobre na chłodne wieczory, jak również na ugaszenie pragnienia latem.

JASNE PSZENICZNE

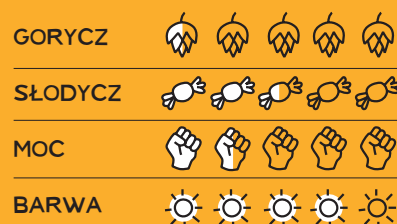


EKST. WAG. **12,5%** ALK. OBJ. **5,2%**

SERWUJ W TEMP. **10-12°C**

SKŁADNIKI

woda, sody (pszeniczny, jęczmienny), chmiel, drożdże piwowarskie



Bawarski styl hefeweizen przetłumaczyliśmy na podlaski. Lekkie to i jasne piwo górnej fermentacji, tak i dla podniebienia przyjemne i delikatne. Orzeźwiająca właściwość dla tego piwa wspomaga delikatny, ale charakterystyczny zapach bananów i goździków. Piwko dobrze musujące, idealne na lato, jesień, zimę i wiosnę.

SESSION IPA



EKST. WAG. **10%** ALK. OBJ. **4%**

SERWUJ W TEMP. **7-9°C**

SKŁADNIKI

woda, słody (jęczmienny, pszeniczny), chmiel (Cascade), drożdże piwowarskie

GORYCZ	
SŁODYCZ	
MOC	
BARWA	

Klasyka rzemiosła – IPA, w wersji sesyjnej, Session India Pale Ale czyli. No i w naszej, podlaskiej odsłonie. Wyraźnie goryczkowe jest to piwo, ale dominujące dla niego są wyraźne cytrusowe aromaty (chmiel Cascade spowodowane).

CZESKI PILS



EKST. WAG. **12,5%** ALK. OBJ. **4,6%**

SERWUJ W TEMP. **7-9°C**

SKŁADNIKI

woda, słody jęczmienne (pilznerski, monachijski), słód pszeniczny, chmiel (Saaz, Lubelski), drożdże LalBrew Diamond Lager

GORYCZ	
SŁODYCZ	
MOC	
BARWA	

Pils czeskiej mody na Podlasiu warzony. Mega pijalny całodzienne i wieczorowo, bo jego balans słodowości i chmielowości przyjemnym jest o każdej porze. Barwa dla Czeskiego Pilsa jasnozłota, a szlachetnie żółta goryczka, lekko zalegająca, to od czeskiego chmielu pochodzi.

ZERO ALE

NON-ALCOHOLIC POLISH IPA
PIWO BEZALKOHOLOWE

ZERO ALE

non-alcoholic Polish IPA



EKST. WAG. **6%** ALK. OBJ. **<0,5%**

SERWUJ W TEMP. **6-8°C**

SKŁADNIKI

woda, słód jęczmienny, płatki owsiane, chmiel (Cascade, Citra, Żywka) drożdże

GORYCZ	
SŁODYCZ	
MOC	
BARWA	

Na alkohol ochoty zbrakło, a na piwo chęć pozostała? Uwarzyliśmy coś na te kłopoty. Zero Ale to piwo bezalkoholowe z polskim chmiel nowofalowym, zwanym Żywka. Żywka daje aromat cytrusowy, kojarzący się z grejpfrutem, mango, anansem i melonem. Turboorzeźwienie bez żadnych „ale”, czyli Zero Ale :)

CITRA SINGLE HOP IPA



CITRA SINGLE HOP IPA

EKST. WAG. **16,5%** ALK. OBJ. **7,1%**

SERWUJ W TEMP. **7-13°C**

SKŁADNIKI

woda, słody (jęczmienny pilznerski, pszeniczny), płatki owsiane, chmiel Citra, drożdże LalBrew New England

GORYCZ	
SŁODYCZ	
MOC	
BARWA	

WYGLĄD: Piwo jasnożółte, klarowne, biała drobnopęcherzykowa piana.

AROMAT: Intensywny cytrusowy aromat od chmielu Citra dobrze komponuje się z orzeźwiającymi nutami zbożowymi.

SMAK: Piwo o zbalansowanej goryczkowo-słodowej pełni. Wykorzystanie tylko jednego gatunku chmielu (Citra) pozwala na zauważenie cytrusowych niuansów w piwie.

PLUM STOUT



EKST. WAG. **14%** ALK. OBJ. **4,6%**

SERWUJ W TEMP. **8-13°C**

SKŁADNIKI

woda, słody jęczmienne (pilznerski, Caramunich II, Special B, Carafa III Special), słód pszeniczny, płatki owsiane, suszona śliwka, chmiel Marynka, drożdże LalBrew Windsor

GORYCZ	
SŁODYCZ	
MOC	
BARWA	



PLUM STOUT

WYGLĄD: Piwo ciemne, nieprzezroczyste, z beżową drobnopęcherzykową pianą.
AROMAT: Nuty kawowe, palone, skórki ciemnego chleba. W kontrze wyczuwalny aromat suszonych śliwek.

SMAK: Piwo pełne, delikatnie musujące. Wyczuwalny smak kawy w połączeniu z suszonymi śliwkami. Wytrawny, nieco palony finisz.

DZIKI NAPÓJ Z PUSZCZY

330 ml

W 100% NATURALNY

Lemo- DZIKI NAPÓJ niada z puszczy



Z TRAWĄ
ŻUBROWĄ



LEMONIADA Z TRAWĄ ŻUBROWĄ

GAZOWANA, PASTERYZOWANA

NOWOŚĆ

SKŁADNIKI

woda, cukier, soki z zagęszczonych soków z:
jabłek (8%), gruszek (7%), cytryn (5%),
naturalny aromat cytrusowy, naturalny
aromat trawy żubrowej

W 100% naturalna, rzemieślnicza lemoniada zawierająca 20% soków owocowych. Produkt bez dodatku żadnych konserwantów.



COLA Z CYNAMONEM

GAZOWANA, PASTERYZOWANA

NOWOŚĆ

SKŁADNIKI

woda, cukier, karmel 150d, aromat
naturalny, kwas fosforowy, kofeina,
naturalny aromat cynamonowy, stevia

Cola DZIKI NAPÓJ z puszczy



Z CYNAMONEM

W 100% naturalna, rzemieślnicza cola z delikatnym cynamonowym finiszem. Produkt bez dodatku żadnych konserwantów.



WASZCZUKOWE

Browar Waszczukowe
Sp. z o.o. Sp. k.
ul. Fabryczna 34a
16-020 Czarna Białostocka

sprzedaż

MICHAŁ +48 507 044 940
michal.lapinski@waszczukowe.pl

logistyka i fakturowanie

TOMEK +48 513 141 727
sprzedaz@waszczukowe.pl

brand manager

KAROL +48 503 024 130
biuro@waszczukowe.pl

 waszczukowe.pl

 [browar.waszczukowe](https://www.instagram.com/browar.waszczukowe)

 [browarwaszczukowe](https://www.facebook.com/browarwaszczukowe)

dane logistyczne

PIWO

butelki 500 ml

20 szt w kartonie

8 kartonów na warstwie

40 kartonów na palecie

butelki 500 ml

10 szt w kartonie

18 kartonów na warstwie

90 kartonów na palecie

NAPÓJ

butelki 330 ml

20 szt w kartonie

11 kartonów na warstwie

55 kartonów na palecie