



WASZCZUKOWE

KRAFTALOG 2022

PORTFOLIO PIW KRAFTOWYCH





BEERBROWNICY
Z CZARNEJ BIAŁOSTOCKIEJ
OFERUJĄ DLA WAS

KRAFT
ROKU
2018JANUSZ MOCZYWĄS
niemiecki lager
/ dortmunder exportEKST. WAG. **12,5%** ALK. OBJ. **4,8%**SERWUJ W TEMP. **6-8°C**

SKŁADNIKI

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

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 stoutEKST. WAG. **14%** ALK. OBJ. **4%**SERWUJ W TEMP. **10-12°C**

SKŁADNIKI

woda, słody (jęczmienny, owsiany,
pszeniczny), laktoza, chmiel (Marynka),
laski wanilii, drożdże piwowarskie

GORYCZ	    
SŁODYCZ	    
MOC	    
BARWA	    

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

CHARAKTEREK GRAŻYNY

Grażyna powstała, abyście mogli spróbować czegoś słodsze, ale w niebanalnym wydaniu. Warząc to piwo użyliśmy najwyższej jakości palonych słodów, 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 2019. W 2018 ZDOBYŁO TEŻ ZŁOTO W KATEGORII DORTMUNDER EXPORT W CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON.

ŚWIEŻY LAGER

NOWOŚĆ



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

SERWUJ W TEMP. **7-10°C**

SKŁADNIKI

woda, słód jęczmienny, chmiel, drożdże

GORYCZ	    
SŁODYCZ	    
MOC	    
BARWA	    

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

NOWOŚĆ



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

SERWUJ W TEMP. **7-10°C**

SKŁADNIKI

woda, słód jęczmienny, chmiel, drożdż

GORYCZ	    
SŁODYCZ	    
MOC	    
BARWA	    

Piwo wyraźnie słodowe. Charakteryzuje się smakiem i aromatem chlebowo-tostowym pochodzącym ze słodu monachijskiego. Jest klarowne i ma bursztynowo-miedzaną barwę.

MIODOWY BARTNIK

NOWOŚĆ



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

SERWUJ W TEMP. **10-15°C**

SKŁADNIKI

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

GORYCZ	    
SŁODYCZ	    
MOC	    
BARWA	    

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

NOWOŚĆ



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

SERWUJ W TEMP. **10-12°C**

SKŁADNIKI

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

GORYCZ	    
SŁODYCZ	    
MOC	    
BARWA	    

Bawarski styl hefeweizen przetłumaczyliśmy na podlaski. Lekkie to i jasne piwo górnej fermentacji, tak i dla podniebienia przyjemne i delikatne. Orzeźwiający 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 odstonie. Wyraźnie goryczkowe jest te 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), sól pszeniczny, chmiel (Saaz, Lubelski), drożdże LalBrew Diamond Lager

GORYCZ	    
SŁODYCZ	    
MOC	    
BARWA	    

Pils czeskiej mody na Podlasiu warzony. Mega pijalny całodziennie 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 BEZALKOHOŁOWE

ZERO ALE

non-alcoholic Polish IPA



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

SERWUJ W TEMP. **6-8°C**

SKŁADNIKI

woda, sól 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, ananasem 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.



waszczukowe.pl



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



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



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

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