

Premiera Rye Wine Cieszyńskiego

Data publikacji: 8.12.2018 10:30

W czwartek (06.12.2018) odbyła się premiera kolejnego piwa, produkowanego przez Cieszyński Browar Zamkowy. Konkretnie chodzi o inaugurację „Rye Wine Cieszyńskiego” – w ramach nagrody specjalnej Browaru Zamkowego Cieszyn w konkursie Grand Champion Polskiego Stowarzyszenia Piwowarów Domowych 2017.



fot. JŚ

W czwartek w zabytkowej piwnicy cieszyńskiego Browaru Zamkowego odbyła się inauguracja nowego typu piwa, warzonego w browarze przy Wzgórzu Zamkowym. Autorem receptury jest Mariusz Bystryk. Jest to piwo górnej fermentacji, ciemnego koloru, z 9,9% zawartości alkoholu. - ***Rye Wine to najbardziej zaskakujące i intrygujące piwo, jakie do tej pory dojrzało w naszych piwnicach. Sprawcą całego zamieszania jest słód żytni – wymagający, a przez to rzadko stosowany w piwowarstwie surowiec. W połączeniu z belgijskimi drożdżami i szlachetnym chmielem tworzy wyrafinowane, treściwe i niezwykle piwo, a w zasadzie żytnie wino –*** opisują nowy produkt przedstawiciele Browaru Zamkowego.

Cieszyńska prezentacja piwa odbyła się w tym samym czasie, co ogólnopolska – piwo zostało przedstawione na gali nagród Polskiego Stowarzyszenia Piwowarów Domowych. W Browarze na każdego zainteresowanego czekał kupon na małe piwo Rye Wine, dzięki czemu większość gości miała szansę zapoznać się nowym produktem.

JŚ