

## O Browarze

### Misja

Browar Stu Mostów to pierwszy po latach klasyczny browar rzemieślniczy we Wrocławiu, otwarty dla mieszkańców już na etapie budowy, z pubem, z którego obserwować można proces produkcji. Został zbudowany aby produkować rzemieślnicze piwo i aby pokazywać, czym różni się taka produkcja od przemysłowej.

Chcemy pomóc ludziom odkryć prawdziwe życie i prawdziwe piwo. Życie prostsze, pełne pasji, przyjaciół i ludzi podobnie myślących. Prawdziwe piwo, czyli rzemieślnicze w najlepszym tego słowa znaczeniu. Stałej, najwyższej jakości. Naturalny proces warzenia, bez przyśpieszania i bez pozbawiania wartości tylko po to by produkt mógł stać na półkach rok czy dwa. Z misją integrowania branży, zapraszania do współpracy ludzi zainteresowanych odbudową kultury picia piwa. Z chęcią robienia najlepszego piwa, które byłoby wizytówką naszych talentów i tradycji. Chcemy zaszczepiać wiarę w prymat jakości nad ilością. Namawiać i wspierać w bezkompromisowym podejściu do życia i do piwa.

Powstał z tęsknoty za slow, satysfakcją z tego co się robi, za prostszym i wolniejszym życiem. Założony został przez Arlettę i Grzegorza Ziemiań, którzy wybrali Wrocław jako swoje miejsce do życia. Jest członkiem Dolnośląskiej Izby Rzemieślniczej i pierwszym polskim członkiem The Brewers Association.

Więcej na: [www.100mostow.pl](http://www.100mostow.pl)

### Historia

Chcieliśmy się od samego początku wyróżnić na polskim rynku. Zależało nam na najwyższej jakości na każdym etapie. Podjęliśmy rozmowy z potencjalnymi partnerami – najpierw na międzynarodowych targach spożywczych w Poznaniu, później na targach branży piwnej w Niemczech. Tam udało się nawiązać kontakt z firmą BrauKon, która wpisała się w filozofię powstającego browaru i zapewniła mu najwyższej jakości sprzęt do warzenia piwa.

Mamy we Wrocławiu technologię, którą wykorzystuje wiele spośród najbardziej renomowanych browarów rzemieślniczych na świecie. Na starcie korzystamy z ich doświadczeń. Dzielili się nimi na każdym etapie powstawania browaru. Wybór tej klasycznej a jednocześnie technologii docenili przedstawiciele branży i wrocławscy browarnicy. Czuli, że „to będzie browar a nie fabryka piwa”.

Od samego początku szukaliśmy rzemieślników. Branża browarnicza jest specyficzna. Nie ma tak naprawdę dwóch takich samych browarów. Żeby dobrze go zaprojektować, trzeba zrozumieć i filozofię właścicieli i filozofię piwowarów, specyfikę lokalizacji, lokalnego rynku. BrauKon przez te wszystkie fazy nas supportował, nam kibicował. My jako browar rzemieślniczy czuliśmy, że rozmawiamy z rzemieślnikami.

Browar Stu Mostów jeszcze przed oficjalnym otwarciem stał się miejscem ciekawych spotkań:

- był gospodarzem I Zjazdu wrocławskich browarników. Honorowym patronatem objął to wydarzenie prof. dr hab. Roman Kończak, Rektor Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu,
- gościł przy różnych okazjach licznych przedstawicieli polskiego kraftu, m.in. twórców AleBrowaru, Pinty, Browaru Arzeczana, Pracowni Piwa; piwowarów ze Stanów, Niemiec, Czech, Słowacji, Rosji i duńskiego Mikkellera, który od lat wyznacza światowe trendy rzemieślnicze pod względem jakości i oryginalności.



Wrocławski Browar Stu Mostów jaki i browar Mikkeller mają tego samego dostawcę sprzętu browarniczego. Jest nim znana bawarska firma BrauKon, której instalacje znajdują się na wszystkich kontynentach w najbardziej renomowanych browarach rzemieślniczych.

- był miejsce spotkania restauratorów, dwóch pokoleń kucharzy, uznanych producentów produktów regionalnych. Współorganizatorem spotkań w „kwestii smaku” są Stawy Milickie S.A.
- tuż po otwarciu miejscem rywalizacji najlepszych baristów w Polsce.

### **Dlaczego piwo rzemieślnicze tak zmienia świat?**

- „Piwo rzemieślnicze zmienia branże, ludzi i miasta. Branże – bo sprawia, że browary muszą ciągle się samodoskonalić. Ludzi – bo otwiera im oczy i zaczynają widzieć, że to co serwują nam koncerny to bezsmakowy wyrób piwopodobny. Wreszcie miasta, w których powstają browary. Wokół nich kwitnie piwna kultura. A dobry browar to powód do dumny dla mieszkańców” - Mateusz Gulej, Piwowar w Browarze Stu Mostów.
- „Piwo rzemieślnicze zmienia świat bo jest alternatywą dla dotychczasowych trendów. Rośnie ranga regionalizmu zamiast koncentracji, globalizacji. Zamiast kształtowania profilu sensorycznego pod zunifikowane gusta 10 mln – indywidualność. Zamiast anonimowego klienta przed ekranem - wyjście do klienta, wpuszczenie go na produkcję, rozmowa, lokalna dystrybucja, blisko komina. Smakosze mówią, że piwo najlepiej smakuje 30 km od browaru.” - mówi Grzegorz Ickiewicz, Piwowar w Browarze Stu Mostów.
- „Rewolucja piwna na dobre zmieniła branżę i tą zmianą zaraża ludzi. Pokazuje jak różnorodnym i smacznym trunkiem jest piwo. Po drugie, pokazuje ludziom, że można inaczej, lokalnie, dla siebie. To motywuje do przemysłów. Po trzecie, i na tym etapie już jesteśmy, przyciąga jak magnes. Powstają miejsca o pewnej kulturze. Piwo rzemieślnicze łączy i buduje mosty.” - mówi Grzegorz Ziemian z przygotowującego się do otwarcia Browaru Stu Mostów.
- „Z tęsknoty za życiem pełniejszym, wolniejszym. Zmienia się podejście ludzi do wszystkiego, co nas otacza. Chcemy lepiej jeść i pić, poznawać smaki, rozwijać zmysły. A poza tym przy piwie można rozmawiać, na piwo zawsze idzie się po dobre emocje. Zostawia się gadżety, kartonowe kubki. Zostawia się stres i znajduje ludzi, którzy chcą tego samego. Znanych, jak to było kiedyś, kiedyś ludzie mieli czas dla siebie. Dziś żyjemy jakbyśmy ścigali się z życiem i zapominając przy tym jak ono jest krótkie. Czas dla siebie - to wartość, za którą ludzie tęsknią. Stąd powiedzenie: *kto ma czas na dobre piwo, ten ma czas na wszystkie dobre rzeczy.*” - mówi Arletta Ziemian, Browar Stu Mostów.

## **Ludzie**

Budowa browaru została zainicjowana przez Grzegorza i Arlettę Ziemian. Zgromadzili oni wokół siebie team fachowców i pasjonatów. **Grzegorz Ickiewicz** to doświadczony Piwowar-Technolog. Pracował w Browarze Lwówek i w Browarze Konstancin. Ma cięty język, precyzję w słowach i gestach. Zawsze jest bardzo skupiony. Zdecydowany, powściągliwy, na pozór niedostępny. W rzeczywistości dusza człowiek. **Mateusz Gulej** to zdobywca Grand Prix w VIII edycji Wrocławskich Warsztatów Piwowskich. Pracował jako piwowar w Kanadzie. Optymista, entuzjasta, zawsze uśmiechnięty. Otwarty, ciekawy świata, ludzi i możliwości. Wie, że piwo rzemieślnicze zmienia ludzi.

Obaj kończyli Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, Technologie Żywności, specjalizacja Technologia Przemysłów Fermentacyjnych (obaj prace magisterskie obronili na ocenę *bardzo dobry*). Obaj tak jak my po doświadczeniu wyjechali. Obaj opracowywali receptury i planowali produkcję. Obaj potrafią przekazać emocje i zaciekać piwem. Obaj tęsknili za Wrocławiem i obaj chcą by Wrocław był dumny ze Stu Mostów.

Są jak przeciwieństwa, które się przyciągają. Razem mają tchnąć życie w ten najnowocześniejszy browar rzemieślniczy w tej części świata. Łączy ich wiedza, pasja i ambicja. Różni zawodowa droga i upodobania. Nasze piwa będą takie same. Połączą ogień i wodę. Tak jak zapowiadaliśmy - połączymy wrocławskie browarnicze tradycje z energią światowej piwnej rewolucji.

Ekipa pubu rośnie wraz z jego sukcesem. Ojcem jest **Michał Matwiejczuk** - barman i barista. Uwielbia gastronomię, za kontakt z ludźmi i za jakość tego co można im zaoferować. Jeśli piwo to stout lub IPA, Jeśli kawa to aeropress i kenia. Prywatnie tata Helenki, potem miłośnik rowerów i alleycatów, słucha drum n bass, dubstep i hiphop, ogląda horrory i kreskówki. Wspiera go **Bartosz Hons**. Lubię piłkę, w szczególności ligę angielską, oczywiście przy dobrym piwie. Piwo jest jego pasją i pomysłem na życie. Drugą osobą w pubie jest nasz kucharz **Tomasz Kupka**. Kolejna nietuzinkowa osoba. Lubi ciężką pracę, równie mocno kocha życie, mocne wrażenia i dobre kino. Kucharz z wyboru, całkowicie zakręcony tym co robi. Poszukiwacz smaków.

Przed otwarciem dołączył do nas **Bartek Klauziński** - entuzjasta dobrego piwa, propagator kultury jego picia. Też zrezygnował z pracy w korpo, by móc bezpośrednio uczestniczyć w piwnej rewolucji. Zawsze chętny do wymiany spostrzeżeń na temat piwa i nie tylko. Fan ciężkiego brzmienia i skandynawskich kryminałów.

Wszystko kręci się wokół edukacji. Tak dobraliśmy lokalizację – pub był przecież kiedyś balkonem, z którego okładało się filmy i przedstawienia. Zależało nam na możliwości oglądania całego procesu. Oprowadzamy grupy, edukujemy. Wszyscy są pasjonatami. Chcemy by każdego dnia jak najwięcej ludzi zrozumiało, czym różni się piwowarstwo rzemieślnicze od koncernowego.

Zależało nam na osobach, które nie obawiają się eksperymentować, są kreatywne i budują wokół siebie trudną do opisanego aurę. Dużo nas wszystkich łączy, ale dużo też sprawia, że możemy być dla siebie inspiracją. Jesteśmy głodni nie tyle sukcesu, co twórczego klimatu. Znaleźliśmy go we Wrocławiu i mamy zamiar sflącić codzienną pracą oddać energię, którą tu dostaliśmy. 100-krotnie.

### **Dlaczego piwna rewolucja tak szybko staje się stylem życia?**

- „Bo niesie ze sobą prosty przekaz – zastanów się nad tym co robisz, co jesz i pijesz. To ponadczasowy i ponadbranżowy przekaz. Ja zacząłem od piwa, ale odnajduję tę filozofię w serowarstwie, winiarstwie, wędliniarstwie a także w codziennym życiu” - mówi Mateusz Gulej, Piwowar w Browarze Stu Mostów.
- „Ponieważ daje więcej niż produkt. Piwowarstwo rzemieślnicze wspiera lokalny patriotyzm, promuje zdrową żywność i kreatywne podejście. Pokazuje, że cieszyć mogą proste rzeczy. Łyk piwa, miłe chwile z bliskimi.” - mówi Grzegorz Ziemiński z Browaru Stu Mostów.
- „Piwna rewolucja staje się stylem życia. Dla mnie to powrót do korzeni, braku ograniczeń i gotowania piwa na warzelnii, od tego wszystko się czapczyzna. I ja tak zaczynałem.” - mówi Grzegorz Ickiewicz, Piwowar w Browarze Stu Mostów, wcześniej w Browarze Konstancin i Lwówek.
- „W naszym wypadku wynika to z tęsknoty za życiem po swojemu i na zwolnionych obrotach, bez przymusu. Żeby robić to co się czuje i lubi.” - mówi Arletta Ziemińska z Browaru Stu Mostów.

## ***Sprzęt browarniczy***

Wnętrza są wysokie i przestronne. Poprzemysłowy charakter budynku ociepla czerwona cegła. Cały ciąg technologiczny znajduje się na parterze budynku. Jego producentem jest BrauKon, niewielka, ale dynamiczna firma z sektora sprzętu piwowarskiego, dostarczająca swoje linie produkcyjne najbardziej wymagającym odbiorcom na całym świecie. Jej główne realizację to browary rzemieślnicze. BrauKon szczyli się najnowocześniejszą i najbardziej wyrafinowaną technologią w tego typu instalacjach. **Browar Stu Mostów** jest ich pierwszym tego typu projektem w Polsce.

W naszym browarze umieściliśmy dwunaczyniową warzelnię z kadzią filtracyjną i kotłem zacierno-warzelnym o wybićiu 20 hl. Śruta słodowa trafia do kotła zacierno-warzelnego poprzez system przenośników łańcuchowych z 4-walcowego śrutownika o wydajności 800 kg słołu na godzinę. Kocioł zacierno-warzelny podgrzewany jest w dwóch systemach: w trakcie zacierania funkcję grzewczą pełni dno kotła, natomiast podczas warzenia uruchamiany jest system SmartBoil, który jest wężem wewnętrznym o wysokiej wydajności, doprowadzający ponad 20 hl brzezki do stanu wrzenia w zaledwie kilkanaście minut. Do kotła warzelnego trafia oczywiście wcześniej odfiltrowana brzezka z kadzi filtracyjnej, którego budowa i rozwiązanie technologiczne pozwalają na filtrację zacierów o wysokim ekstrakcie i lepkości. Po etapie gotowania z chmielem, gdzie brzezka jest intensywnie mieszana i odparowywana w celu pozbycia się prekursorów DMS, wybijamy warkę do whirlpoola, gdzie pozbywamy się osadów gorących. Niezbędne jest schłodzenie brzezki do temperatury fermentacji, w tym celu wykorzystujemy płytowy wymiennik ciepła, który pozwala na powtórne odzyskanie ciepła gorącej brzezki. W międzyczasie brzezka zostaje natleniona powietrzem ze sterylnej filtra. W 6 tankach cylindryczno-stożkowych o pojemności 40 hl (które mieszczą dwie warki), chłodzonych płaszczowo instalacją z glikolem, przebiega proces fermentacji, w odmiennych warunkach ciśnienia i temperatury, odpowiednich dla każdego gatunku piwa. Po burzliwej fermentacji nadchodzi czas leżakowania, a po nim przetoczenie piwa do 2 tanków pośredniczących, gdzie możemy ocenić jego końcową jakość i po akceptacji rozlać do butelek i kegow. W wodę zaopatrujemy się z miejskich wodociągów. Podlega ona obróbce w stacji uzdatnieni, gdzie w procesie odwróconej osmozy jesteśmy w stanie uzyskać ten istotny składnik o wymaganych parametrach produkcyjnych. Czystość i higienę w całym procesie produkcyjnym utrzymujemy dzięki stacji zintegrowanego mycia CIP (Cleaning In Place).

Zespół BrauKonu opracował technologię na potrzeby naszego browaru. Zapewnia konsultację i wsparcie, również po zakończeniu instalacji i uruchomieniu. Dzięki ogromnemu doświadczeniu i indywidualnemu podejściu gwarantuje, że piwo nabierze własnego charakteru – zgodnie z oczekiwaniami browaru.

Firma zdobyła renomę udostępniając swoją technologię i doświadczenie na całym świecie. Potwierdzają to liczne patenty i przyznawane nagrody, a przede wszystkim zadowolenie browarów, które technologię BrauKonu stosują. Ta innowacyjność od kilku lat odmienia piwną branżę – a to idealnie wpisuje się w założenia i cele, jakie stawia przed sobą Browar Stu Mostów.

Za sprawą sprzętu i zastosowanej technologii Browar Stu Mostów będzie warzyć do 500 tys. litrów piwa rocznie. Będą to głównie piwa górnej fermentacji, czyli typu ale. Ten sposób warzenia jest stosowany odkąd zaczęła się historia browarnictwa. Kiedyś nie znano metod chłodzenia, dlatego nie stosowano fermentacji dolnej, z której dzisiaj najczęściej korzystają koncerny. Podczas fermentacji dolnej powstają piwa typu lager, natomiast w czasie fermentacji górnej powstaje piwo o bogatszym aromacie i smaku. Dobrymi przykładami będzie tutaj odmiana IPA, stout czy piwo pszeniczne.

## *O naszym piwie*

Piwa, które wybraliśmy na premierę to połączenie dwóch podejść do nowoczesnego piwowarstwa – odkrycie na nowo tradycji i podążanie za dynamiczną rewolucją piwną. Nie poszliśmy na łatwiznę. Wybraliśmy 6 różnych stylów piwa, znacznie się od siebie różniących, by już na początku pokazać jak bogaty może być świat piwa. Wykorzystaliśmy ogromną ilość różnorodnych surowców - sódów specjalnych, chmieli, drożdży a także nietuzinkowych przypraw. Chcieliśmy również przetestować sprzęt, zobaczyć jego możliwości. Był to też test nas samych – jak poradzimy sobie w tym burzliwym czasie otwarcia browaru. Efekt naszych wysiłków będzie można sprawdzić już wkrótce, zapraszamy do degustacji i dyskusji o naszym piwie. Na zdrowie!

## *Dwie marki i trzy piwa*

11 grudnia 2014 roku oficjalną premierę miały dwie marki Browaru Stu Mostów oraz 3 pierwsze piwa.

## *Dystrybucja*

Przez pierwsze pół roku Browar Stu Mostów planował sprzedawać piwo do pubów znajdujących się na Dolnym Śląsku i w województwie opolskim. Później rozpocząć ekspansję na dalsze rynki. Zainteresowanie prawdopodobnie przebieje oczekiwania i trochę przyspieszymy.

Zaraz po premierze nasze piwa będą w pubie na Długosza oraz najlepszych multitalach Wrocławia i Śląska.

## O pubie w Browarze

Pub na Długosza nie ma dziś odpowiednika w Polsce. Ideą projektu było połączenie tradycji z nowoczesnością. Ponieważ browar powstaje w starych zabudowaniach fabrycznych zachowano industrialny charakter przedwojennego budynku. Duże możliwości projektowe dało usytuowanie lokalu na antresoli, z której można oglądać proces produkcji piwa. Powstał browar z otwartym pubem, co jest rozwiązaniem unikalnym. Każdy może tu przyjść, zobaczyć jak się robi rzemieślnicze piwo i je degustować.

Przestrzeń także jest zaprojektowana niestandardowo. Otworzyliśmy kuchnię i mamy strefę picia piwa na stopniach. Siedzi się jakby na widowni w teatrze, przy stolikach mieszczących tylko kufle. Z widowni klienci mogą obserwować scenę, jaką jest bar piwny i gości przy stolikach. Jest też strefa miękka - wygodne kolorowe fotele z podnózkami, gdzie można się wyciągnąć i lekko odpłynąć. Pozostała przestrzeń to unikatowe stoły oraz krzesła Masters firmy Kartell, a także krzesła wykonane z litego orzecha. Dominantą lokalu jest duży, trzymetrowy stół przy którym stoją indywidualnie zaprojektowane hokery, a blat wykonano z blachy ocynkowanej wykończonej miedzianymi nitami.

Dominantą lokalu jest duży stół 3 metrowy, przy którym stoją indywidualnie zaprojektowane hokery a blat wykonano z blachy ocynkowanej wykończonej miedzianymi nitami. Większość mebli w lokalu jest zaprojektowana i wykonana indywidualnie. Mamy tu kilka różnych rodzajów stołów, krzeseł i foteli. Pewne elementy są inspirowane produkcją piwa. Wykończenia z blachy, faktura szkła na barze przypominająca dna butelek. Inne przypominają przytulny kąt u babci, mamy np. poduszki robione na szydełku, które w zestawieniu z industrialnym wnętrzem, surowością blachy tworzą awangardową całość. Trochę więcej luzu dodają wnętrza łazienki zaprojektowane w połączeniu tradycyjnych kafli ułożonych jakby lekko przypadkowo z tapetą z Wall&Deco.

Projekt wnętrza wykonało Studio Projektowania Wnetrz Q, które miało już za sobą wiele realizacji lokali gastronomicznych cieszących się dużą popularnością. Do realizacji projektu przystąpiono po wielu rozmowach, w których precyzyjnie określiliśmy oczekiwania klientów przyszłego lokalu. Ludzi kreatywnych, z pasją i wymaganiami, ceniących sobie życie towarzyskie, zainteresowanych wydarzeniami kulturalnymi i artystycznymi, a przede wszystkim ceniących sobie jakość. Wyzwaniem było wyraźne zamierzenie by pub był przyjazny ludziom w każdym wieku.

Nad projektem pracowała grupa architektów i plastyków pod nadzorem artysty plastyka Małgorzaty Krzemińskiej oraz architekt Elżbiety Wachowiak. Projekt wnętrza miał być nowatorski, nietypowy poza panującymi tendencjami, który przekazałby idee marki Browar Stu Mostów. Połączyliśmy tradycje z nowoczesnością. Założenia zrealizowano w 100 procentach. Całość przeszła nasze oczekiwania.

Pub otwarty jest od 14.11. Codziennie cały proces warzenia jest otwarty dla Wrocławian. Zapraszamy w czwartek od 19-tej. Wyjątkowo, z okazji otwarcia. W kolejnych dniach pub będzie czynny jak zawsze od 16:00.

Godziny otwarcia: 16:00-1:00 (czwartek-sobota), 16:00-24:00 (niedziela-środa). Serwowane są piwa premierowe oraz z zaprzyjaźnionych browarów w Europie. Ceny od 8-11 zł za 0.3 l i od 11-15 zł za 0.5l.

## Pierwsze wrażenia i opinie

### Wybrane wypowiedzi byłych pracowników wrocławskich browarów

- **„Kiedyś byliśmy nazywani Małą Bawarią.** Kiedyś na każdym rogu ulicy był browar. Ta tradycja jest tutaj i żał było patrzeć jak ona ginie, szczególnie nam, byłym pracownikom Browarów Dolnośląskich Piast. Jesteśmy bardzo wzruszeni.” - Hanna Głuchowska, Rzecznik Prasowy, Kierownik Działu Marketingu, Browary Dolnośląskie Piast.
- **„Długo na to czekałem,** kiedy będzie oddany Browar we Wrocławiu. To będzie pierwszy po latach Browar, którym wrocławianie będą się cieszyć.” - Czesław Zawiski, Dyrektor Browaru Mieszczańskiego, Kierownik Słodowni i Kierownik Warzelni w Browarze Piastowskim.
- **„Wrocław nie tylko zasługuje, należy ubolewać, że w takim mieście, w którym funkcjonowało kilka browarów teraz nie ma praktycznie mówiąc żadnego. Nie mówiąc o konieczności reaktywowania tej profesji i tego zawodu.”** - Bolesław Dereniowski, Pivowar z Browaru Zakrzów.
- **„Wrocław zasługuje na swój Browar. Dziwię się dlaczego do tej pory go nie mamy. Myślę, że dzięki tym młodym ludziom to jest wspaniały i dobry początek.”** - Zbigniew Ładziński, Prezes Dolnośląskiej Izby Rzemieślniczej.
- **„Wrocław zasługuje by mieć 34 browary, tak jak przed wojną. Dla każdego tu znajdzie się miejsce.”** - Ryszard Hołubniak, Dyrektor Marketingu Browar Piast
- **„Tutaj powinien być nie jeden, ale ze dwa, trzy browary. Piwo teraz, w sklepach, to nie jest piwem. Piwo powinno być prawdziwe.”** - Alicja Tutak, brygadzistka w Dziale Rozlewu Piwa, Browar Piastowski.
- **„Wrocław absolutnie zasługuje żeby mieć naprawdę dobrej jakości piwo, z takiego właśnie browaru rzemieślniczego. O takiej klasycznej technologii, nie takiej jak teraz w tych fabrykach piwa, gdzie produkuje się szybko, dużo, piwa o podobnym smaku, o podobnym wyglądzie.”** - Leszek Stala, Dyrektor Browaru Zakrzów
- **„Wydaje mi się, że właśnie taki mały browarek, z tradycyjną technologią piwa, piwa niefiltrowanego, niepasteryzowanego, czyli warunkach do uzyskania naprawdę dobrego smaku i jakości piwa. To się absolutnie Wrocławowi należy.”** - Leszek Stala, Dyrektor Browaru Zakrzów.
- **„Browar Stu Mostów robi przeogromne wrażenie. To jest przywrócenie czegoś, co we Wrocławiu wydawało się, że padło bezpowrotnie. Cieszy to i raduje serce.”** - Bolesław Dereniowski, Pivowar z Browaru Zakrzów.
- **„Wrażenie imponujące”** - Waldemar Jarymek, Prezes Słodowni Strzegom, wcześniej w Zakrzowie i Piaście.
- **„Wrażenie niesamowite, trudno mi jest aż mówić. Aż łzy w oczach mi stanęły,** jak zobaczyłam, że są osoby, które pracowały w Browarze Piast, że zostały zaproszone na to otwarcie, że to **młodzi ludzie, którzy rzeczywiście chcą włożyć serce żeby ten Browar powstał i żeby browarnictwo odrodziło się we Wrocławiu.”** - Halina Kucharska, Kierownik Kadr w Browarze Piast.
- **„Zachwycony jestem nie tylko Browarem, ale tymi młodymi ludźmi, którzy rozpoczęli to wspaniałe dzieło. Niech to będzie dobrym początkiem rozwoju browarnictwa we Wrocławiu i na Dolnym Śląsku.”** - Zbigniew Ładziński, Prezes Dolnośląskiej Izby Rzemieślniczej.



- „Życzę im dużo sukcesu i **myślę, że sukces będzie, bo to będzie browar a nie fabryka piwa.**” - Fryderyk Krukowski, wieloletni Prezes Browarów Piastowskich.
- „Sympatyczna atmosfera. Właściciele przesympatyczni i **widać w nich rzeczywistą pasję.** Życzę przynajmniej 100 lat funkcjonowania.” - Elżbieta Jarząbek - Główny Technolog w Browarze Piastowskim.
- „Życzę właścicielom sukcesu, **żeby ten Browar zaistniał we Wrocławiu i żeby kontynuował tę wielką tradycję Wrocławia i Dolnego Śląska w dziedzinie browarnictwa.**” - Hanna Głuchowska, Rzecznik Prasowy, Kierownik Działu Marketingu, Browary Dolnośląskie Piast.
- „**Wspaniały. Ładnie wykonany, wszystko kwasówka.**” - Fryderyk Krukowski, wieloletni Prezes Browaru Piast.
- „**To są najnowsze osiągnięcia.** Właściwie w browarnictwie niczego mądrzejszego i lepszego na razie nie wymyślono. **Tu są najlepsze rozwiązania, jakie stosuje się w browarnictwie światowym czy europejskim.** Absolutnie niczym nie odbiega. **Browar Stu Mostów ma warunki do tego by produkować naprawdę dobre piwo. O recepturach takich, jaki kiedyś się produkowało. I o reżimie technologicznym takim kiedyś się go stosowało.** To znaczy nie piwo w 10 czy 12 dni, tylko doleżakowane, dofermentowane. **Takie jak naprawdę piwo powinno być.**” - Leszek Stala, Dyrektor Browaru Zakrzów.
- „Wrocław zasługuje na Browar. Zasługuje na to żeby Wrocławianie i turyści docenili to miejsce, bo **wydaje się, że będzie tu bardzo przyjazna atmosfera. Bo to jest najważniejsze przy picu piwa. Celebrowanie, rozmowy.**” - Elżbieta Jarząbek, Główny Technolog w Browarze Piastowskim.
- „**Wrocław zasługuje na swój browar, tu jest historia, tradycja.** Zwłaszcza, że właściciele mają aspiracje by produkować kilkanaście gatunków piwa, takich niszowych.” - Hanna Głuchowska, Rzecznik Prasowy, Kierownik Działu Marketingu, Browary Dolnośląskie Piast.
- „Browar Stu Mostów robi fajne wrażenie. **Jako Wrocław trochę tęsknimy za takim klimatem, żeby gdzieś był taki własny, mały browarek, żeby można było przyjść, popatrzeć, nie tylko wypić piwo, ale także popatrzeć jak się robi piwo.**” - Czesława Szpunar, Kierownik Warzelni w Browarze Piastowskim.
- „Bardzo trudno myśleć mi o nim jak o browarze, bo **jest tak filigranowy, tak zgrabny** w porównaniu z tym, który jest tutaj za rzeką, czyli kilka hektarów powierzchni, ogromne budynki, zatrudniający 1000 osób. Ale wiem, że piwo można tu robić bardzo przyzwoite a na pewno nie gorsze.” - Ryszard Hołubniak, Dyrektor Marketingu Browar Piast.
- „Jestem mile usatysfakcjonowany. **Bolało mnie, że w takim mieście jak Wrocław, z takimi tradycjami piwowarskimi, nie ma faktycznie jednego przyzwoitego browaru.** Cieszę się. Jest to na razie początek. Jest to na razie maleńki Browarek, ale mam nadzieję, że jak im się uda, czego im naprawdę szczerze życzę, są **to młodzi, sympatyczni ludzie, odważni przede wszystkim, to mam nadzieję, że za nimi pójdą następni. Bo ludzi odważnych nie brakuje, i chętnych do picia piwa też. I naprawdę takie miasto jak Wrocław, żeby nie miało swojego Browaru, to się po prostu w głowie nie mieści.**” - Leszek Stala, Dyrektor Browaru Zakrzów
- „**Wrocław powinien mieć swoje piwo. Oni powinni wspierać Wrocław bo piwo jest takim produktem, który jak się z półki ściąga to wie się skąd.** Życzę im dużo sukcesu.” - Fryderyk Krukowski, wieloletni Prezes Browarów Piastowskich.