

## O Browarze

### Misja

Browar Stu Mostów to pierwszy po latach klasyczny browar rzemieślniczy we Wrocławiu, z otwartym pubem, z którego obserwować można proces produkcji. Powstał w 2014 roku by produkować rzemieślnicze piwo i aby pokazywać, czym różni się ta produkcja od przemysłowej.

Chcemy pomóc ludziom odkryć prawdziwe życie i prawdziwe piwo. Życie prostsze, z jakąś pasją, pełne przyjaźni i rozmowy. Prawdziwe piwo, czyli rzemieślnicze w najlepszym tego słowa znaczeniu. Stałej, najwyższej jakości. Warzone w sposób naturalny, bez przyśpieszania i bez pozbawiania wartości tylko po to by produkt mógł stać na półce dwa lata. Z misją integrowania branży, zapraszania do współpracy ludzi zainteresowanych odbudową kultury picia piwa. Z chęcią robienia najlepszego piwa, które byłoby wizytówką naszych talentów i wyjątkowych wrocławskich tradycji. Chcemy zaszczebiać wiarę w prymat jakości nad ilością. Namawiać i wspierać w bezkompromisowym podejściu do życia i do piwa.

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

Nasz manifest: <https://100mostow.pl/manifest>

### Powstanie Browaru Stu Mostów

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 korzystaliśmy z doświadczeń firmy BrauKon. Dzieliли się nimi na każdym etapie powstawania browaru. Wybór klasycznej a jednocześnie bardzo innowacyjnej 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 i nam kibicował. My jako browar rzemieślniczy czuliśmy, że rozmawiamy z rzemieślnikami.

Browar jeszcze przed oficjalnym otwarciem stał się miejscem ciekawych spotkań:

- **Browar stał się gospodarzem spotkań wrocławskich browarników, w tym pracowników nieistniejących już wrocławskich browarów: Piastowskiego, Mieszczańskiego i Browaru Zakrzów.** Honorowy patronat nad I Zjazdem objął prof. dr hab. Roman Kończak, Rektor Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu.

Podczas 4 Zjazdu, 5.08.2016, wspólnie z Wydziałem Nauki o Żywności prezentowaliśmy w tym gronie program pierwszy w Polsce podyplomowych studiów piwowarskich, które w październiku br. ruszają na Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu. Ta integracja pokoleń jest naszą wielką radością.

Więcej o tradycji na <https://100mostow.pl/tradycja>

- **Browar gości piwowarów z całego świata.** Najpierw z Niemiec, Czech, Słowacji, Stanów Zjednoczonych. Duńskiego Mikkellera, który wyznacza światowe trendy rzemieślnicze pod względem oryginalności i jakości, który budując swój własny browar wybrał tego samego dostawcę sprzętu – bawarską firmę BrauKon. Gościliśmy wielu przedstawicieli polskiego kraftu, których rynkowe debiuty jakże często związane były z historią Wrocławia i Wrocławskiego Festiwalu Dobrego Piwa.

Branża doceniła nasze wybory, Browar szybko sklasyfikowano jako *kraftowe Ferrari*. Za werbalnym uznaniem poszły wspólne projekty. Warzyliśmy we Wrocławiu z wieloma uznanymi firmami. Jednym z najciekawszych amerykańskich browarów rzemieślniczych – Pizza Boy Brewing. To była pierwsza w historii polskiego kraftu polsko-amerykańska kolaboracja. Kolejny kamień milowy to kooperacyjne warzenie z Bristol Brewing Company z Colorado. Dla Camba Bavaria, jednego z najbardziej cenionych niemieckich browarów nowej fali, wspólne warzenie we Wrocławiu, było pierwszym tego typu projektem w historii. Podobnie w przypadku berlińskiego browaru BRLO. Premiera Schopsa zgromadzi w Browarze ponad 100 piwowarów i technologów piwowarstwa z 5 kontynentów.

Więcej o projektach współpracy z piwowarami z innych browarów na: <https://100mostow.pl/art>

- **Browar stał się miejscem spotkań restauratorów, kucharzy, producentów produktów regionalnych.** Pierwszym współorganizatorem spotkań w *kwestii smaku* były Stawy Milickie S.A. i Młyn z Jordanowa. Oto relacja z historycznego spotkania, jeszcze przed otwarciem: <https://youtu.be/pnBKS9Jr9A8>

Rewolucyjnie zmienia się świat wokół nas i my rewolucyjnie podchodzimy do kwestii smaku. Mamy świadomość konieczności wkładania wysiłku w edukację. Trendy, które sprzyjają piwowarstwu rzemieślniczemu to dla nas za mało. Promujemy wartości, smaki i ludzi. Branża po branży. Szukamy sojuszników. Tuż po otwarciu gościliśmy najlepszych baristów w Polsce, Wrocławskie Przelewki vol. 2., potem Mistrzostw Polski Brewers Cup. Uwarzyliśmy piwo z Czarnym Deszczem i planujemy kolejne. Warzyliśmy w kooperacji z kolektywem kulinarnym Food Think Tank, inicjatywy, skupiającej specjalistów wielu branż, ale mających jeden cel – przywrócić jakość kulinariom, pokazać nasze atuty i nasze korzenie. Dziś współpracujemy z wieloma producentami. Otworzyliśmy *Concept Stu Mostów* by promować rzemiosło. To pracownia rzemieślników – piekarza, kucharza, serowara i ich współpracowników. Pięką prelekcję do piwa, pieczywo na zakwasie, robią musztardę i octy. Będą rozwijać te produkty. Na miejscu można zobaczyć ich pracę, napić się kawy i jeść produkty, których nie ma w sklepach.

Więcej o tym jak postrzegamy korzenie rewolucji - <https://100mostow.pl/strona-glowna/rewolucja>

Więcej o powstaniu Browaru na [www.youtube.com/watch?t=14&v=SDrC3-vns4w](http://www.youtube.com/watch?t=14&v=SDrC3-vns4w)

### **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 dumy dla mieszkańców.” - Mateusz Gulej, Główny 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 przemysłu. Po trzecie, i na tym etapie już jesteśmy, przyciąga jak magnes. Powstają miejsca o pewnej kulturze. Piwo rzemieślnicze łączy i buduje mosty.” - Grzegorz Ziemian, współtwórca 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 gadzety, kartonowe kubki. Zostawia się stres i znajduje ludzi, którzy chcą tego samego. Znajomych, jak to było kiedyś, kiedyś ludzie mieli czas dla siebie. Dziś żyjemy jakbyśmy ścigali się z życiem, 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.*” – Arletta Ziemian, Browar Stu Mostów.

Produkcja rzemieślnicza różni się od przemysłowej <https://www.youtube.com/watch?v=LcyoHwTJcvc>

## Ludzie

Budowa browaru została zainicjowana przez Grzegorza i Arlettę Ziemian. Zgromadzili oni wokół siebie team fachowców i pasjonatów. Głównym Piwowarem jest **Mateusz Gulej**, drugim piwowarem **Michał Żankowski**. Mateusz jest absolwentem Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, Technologii Żywności, spec. Technologia Przemysłów Fermentacyjnych (dyplom z oceną *bardzo dobry*), zdobywcą Grand Prix w VIII edycji Wrocławskich Warsztatów Piwowarskich. Pracował jako piwowar w Kanadzie, gdzie poznał specyfikę i odpowiedzialność głównego piwowara. Jest współtwórcą receptur wszystkich piw Browaru. Potrafi przekazać emocje związane z każdym stylem i zacięciem piwem. Optymista, ciekawy świata, ludzi i nowych możliwości.

Wsparciem dla piwowarów jest **Mateusz Kondracki** - entuzjasta dobrego piwa, propagator kultury jego picia. Mateusz świetnie rozumie misję edukacyjną Browaru. Ma świadomość czym jest *pierwszy tyk*, pierwsze zetknięcie się z piwem, które ma smak, za którym stoi odmienne od koncernowego podejście. Wielką popularnością cieszą się spotkania z nim i zwiedzanie Browaru w każdy wtorek i sobotę.

Więcej o możliwości zwiedzenia Browaru na <https://100mostow.pl/zwiedzanie>

Kuchnię pubu Browaru tworzy dwóch wspaniałych kucharzy **Tomasz Kupka** i **Michał Czekajło**. Mają podejście, które pasuje do browaru. Cieszą się tym co robią, nie mają ograniczeń. Uważają, że najlepiej jest gotować po swojemu zachowując przy tym proste, często tradycyjne metody, w nowej zaskakującej wersji. Michał Czekajło jest Szefem Kuchni pubu i szefem projektu *Concpet Stu Mostów*. Tworzy autorskie dania. Sprawił, że oferta menu lunchowego zmienia się co tydzień. W każdym miesiącu powstają kolejne dania i przekąski dedykowane konkretnym gatunkom piwa. Ta edukacja jest dla nas bardzo ważna.

Concept Stu Mostów to połączenie sklepu firmowego, bistro i pracowni rzemieślników – piekarza, kucharza, serowara i ich współpracowników. Pięką prelekcję do piwa, pieczywo na zakwasie, robią musztardę i octy. Na miejscu można zobaczyć ich pracę, napić się kawy i zjeść coś słodkiego. To miejsce przyjazne producentom i rolnikom, w którym spróbować można, obok piwa i pieczywa na zakwasie, naturalnych serów czy mięsa.

Więcej o Concpecie i kwestii smaku na <https://100mostow.pl/concept-stu-mostow>

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.

Zależy nam na osobach, które nie obawiają się eksperymentować, są twórcze i lubią dzielić się wiedzą. Takie osoby przyciągamy. Jesteśmy dla siebie inspiracją. Pokazujemy piwowarstwo rzemieślnicze jako ważną część kapitału kreatywnego Wrocławia, Dolnego Śląska i Polski.

## ***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 rozwiązania 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 sterylnego 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 uzdatniania, 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.

Pierwsze wrażenia wrocławskich browarników [www.youtube.com/watch?v=6Dff00GxLTO](http://www.youtube.com/watch?v=6Dff00GxLTO)

Film z otwarcia Browaru Stu Mostów [www.youtube.com/watch?v=BB-pqM-CSs8](http://www.youtube.com/watch?v=BB-pqM-CSs8)

## O naszym piwie

Warzymy piwa stylowe, które są połączeniem dwóch podejść do nowoczesnego piwowarstwa – odkryciem na nowo tradycji i korzystaniem z możliwości jakie daje piwna rewolucja. Warzymy style znacznie się od siebie różniące, tak by pokazać jak bogaty może być świat piwa. Wykorzystujemy ogromną ilość różnorodnych surowców - sładów specjalnych, chmieli, drożdży a także nietuzinkowych przypraw. Efekt naszych wysiłków można próbować, zapraszamy do degustacji i dzielenia się wrażeniami o naszym piwie. Do ocen na najpopularniejszych portalach UNTAPPD - <https://untappd.com/BrowarStuMostow> i RateBeer <http://www.ratebeer.com/brewers/browar-stu-mostow/21578/>

## Portfolio

Piwa warzone w Browarze podzielone są na 3 linie: WRCLW, Salamander oraz ART *creative collaboration*.

**Marka WRCLW** wzmacnia naszą tożsamość i świadomość smaku. W nazwie to tylko spółgłoski, w produkcji tylko te składniki, z których przez wieki robiono piwo. To klasyka w nowych aranżacjach i degustacyjne podejście do piwa. Więcej o marce WRCLW na <https://100mostow.pl/marka-wrclw>

Potwierdzeniem wagi tradycji jest WRCLW Schops - styl odtworzony po 250 latach, pszeniczny symbol miasta i roli jaką piwo odgrywało w życiu, diecie wrocławian. Więcej <https://100mostow.pl/projekt-schops/>

**Marka SALAMANEDR** została stworzona by pokazać moc spotkania przy piwie, przyjaźni i szacunku. Salamander to stary piwny toast, który powstał na początku XIX wieku we Wrocławiu. Zwyczaj kultywowany i praktykowany do dziś w czasie uroczystych biesiad w kręgach niemieckich korporacji studenckich. Produktowo to piwa nowofalowe. Więcej o marce na <https://100mostow.pl/marka-salamander>

**ART creative collaboration** – marka piw tworzonych we współpracy. Adresowana do ludzi kreatywnych i otwartych na nowe doświadczenia. Buduje mosty pomiędzy ludźmi i pomiędzy stylami piwa.

Relacja z premiery marek WRCLW i Salamander, 11.12.201: <https://youtu.be/BB-pqM-CSs8>

Relacja z debiutu marki ART, projekt z Camba Bavaria, 26.02.2015: [www.youtube.com/watch?v=V5jO5vv9iuI](http://www.youtube.com/watch?v=V5jO5vv9iuI)

### Piwa WRCLW

- **WRCLW Pils.** Pilzner niemiecki (Pils) jest jaśniejszą i nieco wytrawniejszą wersją czeskiego pilsa. To bardzo znane piwo dolnej fermentacji rzadko warzone jest przez browary rzemieślnicze. A szkoda, bo dobry pilzner zawsze świetnie orzeźwia i jest wspaniałym aperitifem. Często degustację piw warto zacząć właśnie od niego. Jasna barwa i lekko zbożowy aromat, wynikają z zastosowania w zasypie niemal samego sładów pilzneńskiego. Pozwala to w pełni cieszyć się duszą tego piwa, którą stanowią szlachetne niemieckie odmiany chmieli, przede wszystkim tych aromatycznych, charakteryzujących się bardzo przyjemnym, ziołowo-korzennym zapachem. Piwo na każdą okazję, z wyraźną, acz niemęczącą goryczką. Wielkie zaproszenie do kraftu!
- **WRCLW Dunkelweizen.** „Ciemny brat” charakterystycznego piwa górnej fermentacji – hefeweizen. Jak nakazuje bawarska tradycja ponad połowę zasypu musi stanowić sład pszeniczny. Barwa tego piwa zawsze jest ciemna, niemal zawsze jest mętne, bo to właśnie drożdże zawieszony w całej objętości wpływają na treściwość tego jednak wytrawnego piwa. Drożdże nadają też charakterystyczne aromaty bananowo-goździkowe. Wysokie wysycenie i piękna czapa piany jest znakiem rozpoznawczym tego stylu.

Został uważony specjalnie na 6. Wrocławski Festiwal Dobrego Piwa. Był oficjalnym piwem tego najstarszego i najważniejszego festiwalu dobrego piwa w Polsce. Wcześniej fani Festiwalu w specjalnej ankiecie zdecydowali, że Piwo Festiwalowe powinno być przedstawicielem górnej fermentacji, o ciemnej barwie, chmielone wyłącznie polskimi odmianami chmielu. Z tych parametrów wybraliśmy styl, który idealnie łączy te wszystkie elementy. Premiera odbyła się 1.05 na Festiwalu i podczas obchodów Dnia Rzemieślnika w Browarze.

- **WRCLW Hefeweizen**, czyli pszeniczne piwo drożdżowe, górnej fermentacji, bardzo tradycyjny styl bawarski. Warzony z bardzo dużym udziałem słodu pszenicznego, piwo orzeźwiające, wydające się pełne od drożdży budujących bukiet bananowo-goździkowy. W rzeczywistości jest wysoko odfermentowane, a lekka kwaskowość powoduje, że świetnie orzeźwia.
- **WRCLW Roggenbier**, czyli piwo żytnie, to tradycyjny bawarski styl, ale nawet w Niemczech jest już rzadko spotykany. To piwo charakteryzuje się ciemniejszą barwą, gęstą konsystencją, mętnością i wysoką, beżowo-pomarańczową pianą. Zapachy choć podobne do tych z piw pszenicznych to jednak łączą się z charakterystycznymi dla żyta nutami ziemistymi. Ponad połowę zasypu stanowi sód żytni. Tego typu sód co prawda utrudnia proces filtracji, ale nadaje przyjemne uczucie zwiększonej lepkości, wzmagające doznania smakowe, a jest tu ich całkiem sporo. Słody karmelowe i monachijskie nadają wyraźną pełnię, wzmaganą przez nuty bananowe i goździkowe produkowane w czasie fermentacji przez dobrze dobrane szczepy drożdży.
- **WRCLW Rye Ris**. Jeden z najpotężniejszych stylów piwa Świata – Russian Imperial Stout. Piwo historyczne, bo warzone już na przełomie XVIII i XIX wieku przez londyńskie browary. Z czasem zyskał uznanie w całej Europie i eksportowany był na całym Starym Kontynencie, w tym również do Sankt Petersburga, przez co dopiero po latach, w XX wieku, może trochę w celach marketingowych, zaczęto nazywać to piwo Rosyjskim Imperialnym Stoutem. Jedno jest pewne, że przymiotnik „Imperialny” można tłumaczyć jako „najlepsze i najmocniejsze” piwa z oferty browaru.

Więcej na <https://100mostow.pl/wrclw>

## **Piwa SALAMANDER**

- **SALAMANDER Pale Ale**. Pale Ale to szeroko rozumiany styl rodem z Wielkiej Brytanii, gdzie oznacza po prostu piwo górnej fermentacji i pomimo przymiotnika „Pale” piwa te nie są wyłącznie jasne. W wersji amerykańskiej styl ten kojarzy się przede wszystkim z intensywnym chmieleniem, zarówno na goryczkę jak i na aromat, a dzięki zastosowaniu nowych odmian tego chmielu otrzymujemy nietuzinkowy aromat żywiczno-owocowy.
- **SALAMANDER AIPA**. Styl American India Pale Ale ma korzenie brytyjskie, ale to amerykańska wersja, tego piwa górnej fermentacji, stała się żyjącym pomnikiem piwnej rewolucji. Mocniejsze niż Pale Ale i to w każdym aspekcie. Większy ekstrakt, więcej słodu, nieco ciemniejsza barwa i zdecydowanie więcej chmielu! Nasza AIPA to klasyk w nowofalowym piwowarstwie, reprezentująca raczej tą wschodnio-zatokową szkołę warzenia, nieco ciemniejszą i z nieco wyraźniejszą podbudową słodową, ale za to z równie dużą ilością jedynie amerykańskiego chmielu. Pełnia aromatów cytrusowych, owoców tropikalnych, kwiatowych i ziołowo-żywicznych towarzyszy nieco karmelowa pełnia. Piwo dla lubiących wyraźną goryczkę.
- **SALAMANDER Black IPA**. Black IPA, zwane również Cascadian Dark Ale to nowofalowe piwo, które powstało całkiem niedawno w północno-zachodnich stanach USA, w rejonie Gór Kaskadowych. Jest pełne sprzeczności - w barwie jest ciemne jak Porter, ale nie posiada tak intensywnych nut czekoladowych i palonych. W smaku jest wyraźnie goryczkowe, ale w zapachu mieszają się nuty sosnowo-żywiczne wraz z subtelną cytrusowością, wynikające z intensywnego, podobnego jak w AIPA, chmielenia na zimno.

- **SALAMANDER Imperial Witbier.** Belgijski Witbier, nazywany często „Bière blanche”, to jasne, lekkie piwo pszeniczne, oparte w znacznej części na niesłodowanej pszenicy (często w formie płatków), warzone z dodatkiem przypraw – Kolendy indyjskiej, oraz skórek słodkiej i gorzkiej pomarańczy. Często o nieco kwaskowatym finiszu. My przedstawiamy ten styl w zimowej, cięższej odsłonie. Wszystkich składników dodaliśmy więcej, przez co piwo ma bogaty, słodowy smak, a bogactwo aromatów wzbogaciliśmy jeszcze dzięki kwiatom rumianku.
- **SALAMANDER American Wheat.** Amerykańska pszenica to orzeźwiające piwo na lato. Charakteryzuje go jasny zasyp, mocne chmielenie – głównie na aromat, oraz drożdże górnej fermentacji o neutralnym profilu. Z niemieckim piwem pszenicznym wspólne jest jedynie zmętnienie, reszta to orzeźwiający mix chmielu.
- **SALAMANDER Hoppy Violet Potato Lager.** Ten nietypowy styl dolnej fermentacji (lager) powstał w Niemczech czasach II Wojny Światowej, gdy zaczęło brakować srodu do produkcji piwa. Część srodu zaczęto zastępować sokiem ziemniaczanym i tak powstał bardzo rzadko już dziś spotykany styl - „Kartoffelbier”. W naszym przypadku dodaliśmy nietypowych, fioletowych ziemniaków oraz solidnie go nachmieliśmy, zarówno niemieckimi jak i amerykańskimi odmianami.
- **SALAMANDER Wheat Porter.** Wariacja stylu Brown Porter, czyli wyspiarskiego ciemnego piwa górnej fermentacji. Jego nazwa pochodzi jeszcze z XVIII wieku, a jej genezy należy szukać po prostu jako piwo portowe – bo było szczególnie lubiane przez tragarzy i pracowników portowych. W oryginalnej wersji warzony na srodach monachijskim i pilzneńskim, natomiast w naszym przypadku – przede wszystkim na srodzie pszenicznym, nadającym niezwykłej lekkości i pijalności, której często brakuje ciemnym piwom. Najbardziej intrygującym składnikiem są w nim prażone płatki owsiane, które nadają aksamitnej gładkości i niespodziewany zapach świeżo pieczonych ciasteczek zbożowych.
- **SALAMANDER Strong Witbier** to klasyczne belgijskie piwo górnej fermentacji. Warzony z użyciem wielu aromatycznych przypraw, takich jak: skórka gorzkiej i słodkiej pomarańczy, kolendra indyjska, a także polskiego rumianku. My poszliśmy krok dalej – wszystkiego dodaliśmy więcej! Uzyskaliśmy mocniejsze i niesamowicie aromatyczne piwo, świetnie rozgrzewające w zimowe wieczory.

Więcej na <https://100mostow.pl/salamander>

## Piwa ART

- **ART#1 Doppel Weizenbock German IPA** warzony z Camba Bavaria. Świetny przykład jak kreatywnie można łączyć ze sobą style piwa, dość odległe w swojej genezie. Niemiecki jasny podwójny koźlak pszeniczny połączyliśmy z intensywnym chmieleniem odpowiednim dla IPA. Nuty typowe dla pszenicznego koźlaka, czyli dojrzałych bananów, goździków, moreli i brzoskwiń świetnie wpasowują się te chmielowe – przyprawowo-ziołowe, mandarynkowe i cytrusowe. Wysoka goryczka kontruje ogromną słodycz znaną z niemieckich dubeltowych koźlaków pszenicznych. Jest to styl który jest szczególnie intensywny w aromaty.
- **ART#2 Chocolate Mint Foreign Extra Stout.** Tradycyjnie ten brytyjski styl piwa górnej fermentacji warzony był w celach exportowych, aby przetrwać trudy podróży do krajów tropikalnych, przez co nazywano go również „Tropical Stout”. Styl ten charakteryzują intensywne aromaty palonego zboża, nuty świeżo palonej kawy i gorzkiej czekolady. Często w tle wyczuć można subtelny zapach słodkich suszonych owoców i lukrecji.  
Uwarzyliśmy piwo w tym stylu specjalnie na II wrocławską edycję Beer Geek Madnes. Wraz z 3 innymi browarami – Kraftwerk, Piwoteka Narodowa i Mason – chcieliśmy zaprezentować swój sposób osiągnięcia piwnego Kamienia Filozoficznego. Początek jego tworzenia, czyli „Wielkiego Dzieła” zaczyna się od czerni, z której wyłaniają się tajemnice wiedzy alchemicznej.

- **ART#3 Coffee Milk Dark Lager** warzony z Czarnym Desczem. Ciemny lager odznacza się wyraźnym słodowym charakterem, zarówno słoju monachijskiego (pełnia) jak i słoju ciemnych – wyraźna czekoladowość i kawowość w aromacie. Profil słodowy podkreśla dodana laktoza – cukier mleczny, natomiast kawa z wrocławskiej rzemieślniczej palarni Czarny Deszcz dodana w czasie leżakowania piwa uwalnia intensywne aromaty podczas degustacji.
- **ART#4 White IPA** warzony z artystami z Neonówki. White IPA to piwo górnej fermentacji łączące w sobie dwa style – American IPA oraz Witbier, czyli fuzja stylów rodem ze Stanów Zjednoczonych oraz Belgii. To nietypowe piwo godzi ze sobą dwa wielkie piwowarskie światy, tak jak my połączyliśmy Kraft z Kabaretem, czerpiąc z nich to co najlepsze – rzeźkość i chmielową moc American IPA wraz z intensywnością aromatów pomarańczy i cytrusowej kolendry Witbiera.
- **ART#5 Imperial Apricot IPA.** Jako pierwszy browar w polce uwarzyliśmy Imperial Apricote IPA we współpracy z amerykańskim browarem i to jednym z najciekawszych amerykańskich browarów rzemieślniczych – Pizza Boy Brewing. Wybraliśmy styl, który jest już legendą amerykańskiej piwnej rewolucji – Imperial IPA. Właśnie w tej materii browar Pizza Boy ma niesamowite osiągnięcia, stosując często nietypowe procesy produkcji, dające nieoczekiwane efekty. Ten niesamowicie kreatywny browar z Pensylwanii słynie również z dodawania do piwa niecodziennych składników. Razem zdecydowaliśmy się podrasować naszą Imperialną IPA puree morelowym.
- **ART#7 Red German IPL.** Inspiracją stały się amerykańskie browary rzemieślnicze przedstawiające tak zwaną kontrrewolucję – i w swojej ofercie mają tylko i wyłącznie lagery. Ale te lagery nie „więcej nudą”, każdy się czymś wyróżnia, a szczególną ich odmianę pełnią tak zwane IPL – India Pale Lager, czyli mocniej chmielone wersje cięższych lagerów. Występują w przeróżnych formach, jasnych, karmelowych czy ciemnych, ale podobnie jak w IPA, sformułowanie IPL jest niezmiennie. Ale skoro uwarzyliśmy piwo z naszymi przyjaciółmi z Camba Bavaria to i chmielenie tylko w wersji niemieckiej.
- **ART#8 Strawberry Berliner Weisse** warzony z berlińskim Browarem BRLO. Berliner Weisse to zamglony, kwaśny, pszeniczny styl piwa o niskiej zawartości alkoholu, jest to regionalne, historyczne piwo z terenów północnych Niemiec, szczególnie Berlina, gdzie warzone jest od XVI wieku. Do końca XIX wieku było najpopularniejszym napojem alkoholowym w Berlinie – produkowało go aż 50 różnych browarów! Dziś ta liczba zmalała zaledwie do 2, ale dzięki piwowarstwu rzemieślniczemu styl ten przeżywa swój renesans.
- **ART#9 Oatmeal Hoptart.** Kolejny kamień milowy dla Browaru Stu Mostów, kooperacyjne warzenie z amerykańskim browarem - Bristol Brewing Company. Piwna lemoniada na lato, bez grama cytrusów. Użyliśmy najbardziej aromatycznych chmieli ze Stanów i Australii - Citra, Topaz i Galaxy, dodawanych tylko metodą „late hopping”. Połączyliśmy tu z aksamitnością płatków owsianych, opakowaliśmy w lekkie piwo, zakwaszane bakteriami kwasu mlekowego. Podstawę stanowi piwo stylu Berliner Weisse, to jasne, zamglone i kwaśne piwo ze słodem pszenicznym o niskiej zawartości alkoholu. Natomiast dodatek płatków owsianych i imponującej ilości amerykańskich i australijskich chmieli, dodanych tylko metodą "late hopping" oraz na zimno, nadaje temu piwu niesamowity, owsiano-kwaśno-gorzki profil - Oatmeal Hop Tart!

Więcej na <https://100mostow.pl/art>

Wspólne warzenie jest bardzo charakterystyczne dla piwowarstwa rzemieślniczego. Świetnie uwypukla różnice pomiędzy produkcją rzemieślniczą a przemysłową - <https://www.youtube.com/watch?v=LcyoHwTJcvc>



## Dystrybucja

Planowaliśmy sprzedawać piwo do pubów znajdujących się na Dolnym Śląsku i w województwie opolskim. Później rozpocząć ekspansję na dalsze rynki. Zainteresowanie przebiło jednak wszelkie oczekiwania. Po pół roku od rozpoczęcia warzenia nasze piwa sprzedawane były w ponad 50 punktach WRCLW i blisko 50 innych miejscach w Polsce. Były wśród nich hotele, restauracje, kluby, SPA i pięć 5-gwiazdkowych hoteli.

Dziś dostarczamy piwo warzone we WRCLW do ponad 200 stałych partnerów handlowych. Wyzwaniem jest stała dostępność naszych piw w tych punktach.

Priorytetem jest dla nas rynek miejski. Stałymi odbiorcami są najlepsze puby, multitapy, restauracje i hotele we WRCLW. Przyjęliśmy zasadę, że jako pierwsi piwo otrzymują wrocławianie. Każde nasze piwo ma Wrocławską Premierę. Pierwszego dnia można się go napić tylko we WRCLW. Wspólnie promujemy rzemiosło i wypracowujemy rytuał *pójścia na piwo*. Takie podejście sprawia, że jesteśmy dobrym partnerem dla każdego pubu w Polsce. Chętnie promujemy wspólne projekty, eventy, kranoprzejęcia, Spotkania przy Dobrym Piwie. Nie mamy granic. Bardzo podobnie współpracujemy z naszymi odbiorcami i dystrybutorami za granicą. Stawiamy na najważniejsze rynki w Europie i Stany Zjednoczone. Eksportujemy do Niemiec, Czech, Austrii, Holandii i od niedawna do Rosji. Nasi dystrybutorzy powoli doceniają partnerstwo w relacjach i postawienie na jakość - technologiczne rozwiązania, które wykorzystują najbardziej renomowane browary rzemieślnicze na świecie i nasze plany inwestycyjne na roku 2017.

Dostarczamy piwo rzemieślnicze znacznie szerzej niż zakładaliśmy. Analizując sukces trzeba wspomnieć o naszej chęci wpisania marki i produktu, jakim jest rzemieślnicze piwo w szerszy kulturowy kontekst. Temu służą spotkania ludzi sztuki, designerów, architektów. Widzimy jak wiele nas łączy i jak możemy się inspirować. Blisko nam do kreatywnych ludzi, których efekt pracy to zawsze dzieło współpracy, talentu i rąk. Często mówimy o tym, że kraft jest częścią kapitału kreatywnego WRCLW, Dolnego Śląska i Polski. Nie mamy co do tego wątpliwości. To też część naszej odpowiedzi na pytanie: *stąd taki sukces rzemieślniczego piwa!*

Oto mapa miejsc z naszym piwem - <https://100mostow.pl/piwna-mapa/>

## 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 podnóżkami, 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 oryginalne 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. Więcej luzu dodają wnętrzu 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 ur. Codziennie od 12:00 serwowane są lunchy. Pub rusza pełną parą od 16:00 do 1:00 (czw.-sobota) i do 24:00 (niedz-środa). Serwowane są piwa warzone w Browarze Stu Mostów oraz z zaprzyjaźnionych browarów w Europie. Ceny od 8-11 zł za 0.3 l i od 11-15 zł za 0.5 l.

Codziennie cały proces warzenia jest otwarty dla Wrocławian. Od lutego 2015 zwiedzanie ma stałe pory. Zapraszamy w każdy wtorek o godzinie 18:00 oraz w soboty o godzinie 16:00.

Szczegóły na <https://100mostow.pl/zwiedzanie>

## 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 Warzelnii 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 mówią 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, brygadystka 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 picciu 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 Browaru 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, że by nie miało swojego Browaru, to się po prostu w głowie nie mieści.**” - Leszek Stala, Dyr. 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.