

Zapraszamy Państwa do spędzenia niepowtarzalnych chwil w Żywcu – stolicy polskiego piwa, podczas pokazu palenia słodu do Portera w Browarze Żywieckim.

Wyborny napój z Żywca od **1856 r.** warzony jest u **podnóża Skrzycznego** z niezmienną i godną najwyższego podziwu starannością. Nad wyborną jakością „Żywca” od XIX w. czuwały pokolenia piwowarów, pracujących w browarze. Dlatego już sto lat temu pisano: „**Znawcy i smakosze piją tylko piwo z Browaru w Żywcu**”, prawda ta jest aktualna również i współcześnie!



Idealny pomysł na piwny event firmowy w Żywcu! Hej!

Pokaz Palenia Słodu do Portera.

O tym, że **odwiedzając Beskidy warto wybrać się do browaru w Żywcu** za pośrednictwem **Zbójnickie Group** pewnie nie trzeba nikogo przekonywać. Choć Browar w Żywcu należy do jednych z najnowocześniejszych na świecie wciąż jest w nim miejsce dla **piw warzonych w oparciu o tradycyjną technologię, niezmiennymi od prawie dwóch wieków metodami.**

Browar w Żywcu jest jednym z najbardziej nowoczesnych browarów na świecie i jednym z niewielu w Polsce, który nieprzerwanie od 150-lat warzy piwo. Z roku na rok rośnie jego popularność jako **jednej z największych atrakcji turystycznej Żywiecczyny i Podbeskidzia.** W ostatnim roku ponad 60 tys. zwiedzających mogło krok po kroku poznać tajniki **warzenia piw żywieckich** zwiedzając w czasie wycieczki po browarze jego historyczną jak i współczesną zabudowę oraz **otwarte we wrześniu 2006 roku Muzeum Browaru w Żywcu.**



W ofercie specjalnej proponujemy **udział w stylizowanym „Pokazie Palenia Słodu Do Portera Żywieckiego”.** Jest to jedyny tego typu atrakcja w Polsce. Pokaz jest przeprowadzany w historycznej części żywieckiego browaru na **palarni do słodu nieprzerwanie pracującej od 1910 roku.**

Porter Żywiecki to obecnie jedyne ogólnopolskie tego typu piwo dostępne w całym kraju. Porter Żywiecki to piwo ciemne, mocne, dolnej fermentacji, warzone według tradycyjnej receptury z 1881 r. Jej autorem był **Juliusz Wagner**, który od 1875 roku sprawował funkcję **arcyksiążęcego Naczelnego Piwowara.** Piwo to ma wyjątkowy, **doceniany przez najbardziej wytrawnych piwoszy smak**, który zawdzięcza wykorzystaniu do jego produkcji **słodu monachijskiego i słodów specjalnych** oraz **chmielu aromatycznego.**

Warto zobaczyć w czasie pokazu jak **ubrani w historyczne stroje pracownicy**, jak za czasów **Arcyksięcia Karola Stefana Habsburga**, wrzucają do palarki ziarna słodu jasnego, z którego po zakończeniu procesu **wysypuje się gotowy upalony sód.**

ZBÓJNICKI SZLAK LESZEK MŁODZIANOWSKI

Ul. Sienkiewicza 40A, 34-300 ŻYWIEC

NIP: 5532306340 REGON: 240745145

Tel/fax +48 33 4759652 | Mobile +48 609789879

e-mail: marketing@zbojnickie.pl www.zbojnickie.pl



NASZE MARKI



Pokaz kończy się **degustacją portera**, podawanego zgodnie z wymogami sztuki piwowarskiej w temperaturze około **8-12 st.C**. Wszyscy zwiedzający otrzymują również **certyfikat zaświadcający o udziale w pokazie oraz pakiet materiałów promocyjnych**.



Fot. Pokaz warzenia słołu do portera w Browarze Żywieckim.

Cena: 40 pln brutto / 1 os.

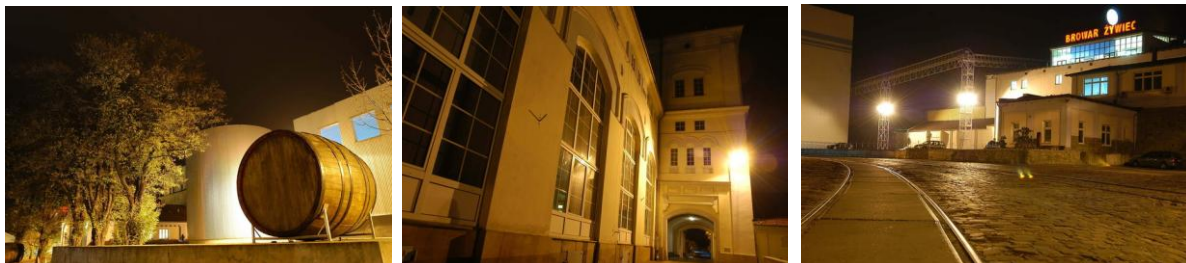
Zamówienia przyjmujemy już od 20 osób.

Kilka słów o Żywieckim Porterze...

Żywiec Porter to ciemne piwo dolnej fermentacji w stylu bałtyckiego portera warzone przez Grupę Żywiec w Brackim Browarze Zamkowym w Cieszynie. Autorem pierwszej receptury piwa Żywiec Porter z 1881 r. był Juliusz Wagner, sprawujący funkcję Arcyksiążęcego Naczelnego Piwowara od 1875 r. Porter żywiecki był początkowo dubeltowym piwem górnej fermentacji o zawartości 6,0% alk. objętościowo. W 1881 roku w żywieckim browarze uwarzono 576 hl Portera (co stanowiło 2,5% całej produkcji), a w 1913 roku – 5200 hl (17,9%). Warzony był w obu browarach należących do arcyksięcia Albrechta Fryderyka Habsburga, czyli w Cieszynie i Żywcu. W związku jednak ze zmianą systemu produkcji w żywieckim browarze i wprowadzeniem technologii HGB na początku XXI wieku, w latach 2003-2004 Grupa Żywiec zaprzestała wyrobu portera i przeniosła go do Cieszyna, gdzie zostały zachowane dawne urządzenia piwowarskie. Receptura piwa pozostaje niezmienna, a słoł nadal jest mieszany ręcznie i palony przy użyciu palarki z 1910 roku.

Pomimo że piwo robione jest obecnie w Brackim Browarze Zamkowym w Cieszynie, jego butelkowanie do dziś ma miejsce w rozlewni browaru w Żywcu, gdyż browar cieszyński napelnia piwo jedynie w beczki keg.

Żywiec Porter jest „**ciemny jak bezwzględna noc**”. To bardzo mocne i treściwe piwo charakteryzujące się posmakiem palonego słołu z nutami suszonych śliwek, kawy, karmelu i rozgrzewającego alkoholu. Proces produkcji Portera trwa 90 dni. Warzony jest ze słołu monachijskiego oraz kombinacji słołów jasnych i specjalnych, które zacierane są metodą dekokcyjną. Przefiltrowana brzczecka fermentuje następnie w tradycyjnych, otwartych kadziach, a młode piwo poddawane jest długiemu okresowi leżakowania, który może trwać do 6 miesięcy. Piwo leżakuje w chłodnych pomieszczeniach wbudowanych w zbocze wzgórza, na którym stoi browar. Żywiec Porter jest sprzedawany w szklanych butelkach o pojemności 0,33 litra lub 0,5 litra, a także rozlewany do beczek typu keg. Zawartość ekstraktu słołowego w piwie wynosi 22% Blg, alkoholu – 9,5% obj. / 7,125% wag.



Fot. Browar w Żywcu nocą.

Rezerwacja pokazu warzenia słołu do Portera w Browarze Żywieckim:

Wszystkie usługi i bilety wstępów do zwiedzanych obiektów na zapytanie z indywidualną kalkulacją! Skorzystanie z usługi przewodnickiej i zarezerwowanie odpowiednich atrakcji wymaga **wcześniejszej rezerwacji**, której można dokonać w siedzibie **Zbojnickie Group** przy ul. Sienkiewicza 40A, 34-300 Żywiec lub pod nr tel./fax 033 475 96 52 lub + 48 609 789 879 lub pisząc maila: marketing@zbojnickie.pl

Dane do przelewu:

ZBOJNICKI SZLAK LESZEK MŁODZIANOWSKI
34-300 ŻYWIEC
Ul. Sienkiewicza 40A
NIP: 553 - 230 - 63 - 40
REGON: 240 745 145

KONTO BANKOWE ŻŁOTÓWKOWE ING BANK ŚLĄSKI
Nr. 84 1050 1070 1000 0023 2267 3688



Zaświadczenie o wpisie do Rejestru Organizatorów Turystyki i Pośredników Turystycznych Marszałka Woj. Śląskiego nr. 944
Gwarancja ubezpieczeniowa AXA nr. 01.281.630

Zapraszamy do zorganizowania pokazu palenia słołu do Portera już teraz!

Zbojnickie Group

ZBOJNICKI SZLAK LESZEK MŁODZIANOWSKI

Ul. Sienkiewicza 40A, 34-300 ŻYWIEC

NIP: 5532306340 REGON: 240745145

Tel/fax +48 33 4759652 | Mobile +48 609789879

e-mail: marketing@zbojnickie.pl www.zbojnickie.pl



NASZE MARKI

