

## **Zapraszamy Państwa do spędzenia niepowtarzalnych chwil w Żywcu – stolicy polskiego piwa, podczas pokazu warzenia piwa NA ŻYWO!!! 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 warzenia piwa to podróż do niezwykłego świata piwowarstwa!**

By wizyta w Żywcu była pełna należy poświęcić na nią więcej czasu - trzeba zobaczyć nie tylko stare zamki, ale przede wszystkim **słynny browar**, gdzie poznać można **tajniki warzenia piwa** i odwiedzić jedno z najbardziej **nowoczesnych muzeów piwowarstwa na świecie**, które swoją formą odbiega od przyjętych standardów. Turysta, będący z wizytą w Muzeum, może w nim wszystkiego dotknąć, każdy element uwiecznić na fotografii a także degustować produkty. **Tradycje Żywca związane z produkcją wybornego trunku, jakim jest piwo sięgają czasów średniowiecza, kiedy to przyznano mu przywilej uprawy jęczmienia i warzenia piwa.** Wiele lat później, w **1856 roku** powstał tu **jeden z pierwszych browarów w Polsce - Browar Żywiec.**

Razem ze **Zbójnickie Group** wykonamy **cały proces warzenia najprawdziwszego piwa**: od śrutowania słodu, poprzez zacieranie w kadzi zaciernej, potem warzenie z chmielem w kotle warzelny, na koniec chłodzenie oraz zadawanie drożdży piwnych.

W trakcie pokazu możemy próbować naturalnych surowców - słodu, chmielu, drożdży... Dzięki rozległej wiedzy piwowarów, odpowiemy na każde pytanie dotyczące piwa, browarów, surowców piwowarskich. Słowem - **PIWO bez żadnych tajemnic!**

Na życzenie, zorganizujemy konkursy zręcznościowe dla uczestników, m.in. śrutowanie słodu na czas lub precyzyjne kapslowanie butelek. Dla zwycięzców można ufundować praktyczne nagrody np. zestawy do samodzielnego warzenia piwa w domu, książki, gadzety piwowarskie.

Jako opcje, proponujemy także **degustację piwa podczas prowadzonego pokazu.** Piwo warzone metodami tradycyjnymi może być serwowane zarówno z beczki, jak i z butelek.

Szefem ekipy jest słynny piwowar i dziennikarz, zdobywca nagród w prestiżowych konkursach piwa, autor książek i artykułów na temat piwa i piwowarstwa - w tym bestsellera "Jak warzyć piwo" oraz "Przewodnika Piwosza" (Pascal).

**Koszt prezentacji ustalany jest indywidualnie i zależy od ilości uczestników oraz opcji dodatkowych** (konkursy, degustacje, nagrody). Jesteśmy otwarci na wszelkie, w tym nietypowe propozycje i sugestie dotyczące szczegółów pokazu.



#### **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](mailto:marketing@zbojnickie.pl) [www.zbojnickie.pl](http://www.zbojnickie.pl)



#### **NASZE MARKI**



## POKAZ WARZENIA PIWA

### Program standardowy:

- ✓ **prezentacja surowców piwowskich** - różne rodzaje słoju, chmielu, drożdży (można dotykać, wachać a nawet smakować),
- ✓ **warzenie piwa w kilku etapach:** śrutowanie (mielenie) słoju, zacieranie, filtracja zaciera, potem gotowanie (warzenie) z chmielem, chłodzenie i zadawanie drożdży - wszystko jak w prawdziwym browarze!
- ✓ **w czasie gdy warzymy piwo, jest okazja na rozmowy i dyskusje,** z doświadczenia wiemy, że ludzie bardzo interesują się piwem i mają mnóstwo szczegółowych pytań - jesteśmy w stanie odpowiedzieć na wszystkie.

### Opcje:

- ✓ podczas warzenia można **przeprowadzić konkursy** - np. na śrutowanie słoju na czas, lub na kapslowanie butelek na czas (dla nowicjuszy to niezła zabawa, zwłaszcza z kapslowaniem!)
- ✓ **degustacja piwa warzonego wcześniej** w ten sam sposób, w jaki pokazujemy na prezentacji
- ✓ **nagrody** w postaci zestawów do samodzielnego warzenia piwa lub książek o tematyce piwowarstwa domowego

**Ile trwa pokaz:** optymalnie 3-4 godziny, ale na życzenie możemy skrócić lub wydłużyć.

### Cena pokazu:

**3.000 pln dla 20 osób**

**Każda dodatkowa osoba 85 pln**

**Uwaga:** Minimalna grupa, dla której jesteśmy w stanie zorganizować pokaz warzenia piwa to 20 osób. Pokaz warzenia piwa trzeba zgłaszać minimum 5 tygodni przez imprezą.

### Opcje dodatkowe:

- ✓ Degustacja piw domowych: **od 40,00- pln/osoba,**
- ✓ Konkursy: jedynie koszt nagród,
- ✓ zestaw startowy do warzenia piwa: **400,00- pln/szt.**
- ✓ poradnik "Jak Warzyć Piwo": **30,00- pln/egz.**

### Rezerwacja pokazu warzenia piwa 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 **Zbójnickie 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](mailto:marketing@zbojnickie.pl)

### Dane do przelewu:

ZBÓJNICKI 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 warzenia piwa już teraz!**

**Zbojnickie Group**

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](mailto:marketing@zbojnickie.pl) | [www.zbojnickie.pl](http://www.zbojnickie.pl)



NASZE MARKI

