

NATURALNIE  Z POMORZA
AMBER
- BROWAR - R

KATALOG PRODUKTÓW



Natura smaku!





Jesteśmy jednym z najnowocześniejszych wśród małych i średnich browarów w Polsce.

Pośród morenowych wzgórz otaczających Gdańsk z dumą kontynuujemy znamienite browarnicze tradycje regionu. Oryginalne receptury przekazywane z pokolenia na pokolenie, tylko naturalne składniki i tradycyjny sposób warzenia sprawiają, że nasze piwo ma tę wyjątkowość, która wyróżnia je na rynku.

Moce produkcyjne – 250 tysięcy hektolitrowo rocznie pozwalają na staranną kontrolę procesu produkcji oraz dają możliwość tworzenia niepowtarzalnych, regionalnych produktów.

Nasz sukces zawdzięczamy rodzinnej pasji.

Naszą wartością jest uczciwość i zyczliwość w relacjach z klientami, doskonała atmosfera panująca wśród pracowników oraz kult rzetelnie wykonywanej pracy.

Tradycja smaku

W produkcji piwa stosujemy Metodę Tradycyjnego Warzenia.

Każdy gatunek powstaje osobno - od początku do końca, czyli od warzenia aż do rozlewu do butelek, puszek lub beczek. Dzięki temu nasze piwa wyróżnia zawsze wyjątkowy i niepowtarzalny smak. To odróżnia nas od masowych browarów stosujących metodę "high gravity", czyli produkcji warki o wysokim ekstrakcie, a następnie, w procesie rozlewania do butelek, rozcieńczenia jej wodą z dwutlenkiem węgla.

Zgodnie z naszą filozofią warzenia doskonałego piwa i Reinheitsgebot – *Bawarskim Prawem Czystości* – w Browarze Amber stosowane są wyłącznie najlepsze jakościowo, naturalne składniki. Nie używamy polepszaczy,

konserwantów, czy ekonomicznych zamienników (np. stosowanej powszechnie przez duże browary kukurydzy).

Niepowtarzalny smak naszych piw to zasługa:

- wody polodowcowej – krystalicznie czystej i doskonalej w smaku, czerpanej z własnych ujęć zlokalizowanych pośród morenowych wzgórz

- drożdży z własnej stacji propagacji – dolnej fermentacji ze szczepu monachijskiego Instytutu Weihenstephan'a (najstarszy na świecie piwny uniwersytet).

- chmielu – ze słynnych upraw lubelskich – aromatycznego oraz gorzyczkowego

- jęczmienia browarnego – z własnych upraw z którego wytwarzany jest ściśle selekcyonowany słód jęczmienny

- pasji i umiejętności naszych piwowarów oraz wielowiekowej tradycji regionu pozwalającej czerpać ze starodawnych, przekazywanych z pokolenia na pokolenie receptur.

Dbamy o nasz wizerunek

Strategię Browaru odzwierciedla hasło Naturalnie z Pomorza.

Odnosi się ono do miejsca, z którego pochodzimy – regionu o najbogatszych w Polsce tradycjach piwowarstwa, które browar godnie kontynuuje.

Każdą naszą markę traktujemy indywidualnie i wyjątkowo.

Dlatego każda promowana jest w inny sposób, mając na względzie zwyczajnie związane z konsumpcją poszcze-

gólnych rodzajów piwa oraz odczucia konsumentów.

Od momentu powstania Browar Amber prowadzi aktywne działania promujące region. Jesteśmy członkiem *Stowarzyszenia Turystyczne Kaszuby*, największej lokalnej organizacji turystycznej na Kaszubach oraz *Stowarzyszenie Żywność z Pomorza*, skupiającego najlepszych producentów pomorskiej żywności, promujących się pod wspólnym logo.

Browar jest także pomysłodawcą i głównym organizatorem największej imprezy biesiadnej na Pomorzu – *Koźlaków Bielkowskich*. To wyjątkowe wydarzenie pod patronatem międzynarodowej organizacji *Slow Food* odbywające się każdego roku w połowie września łączy w sobie doskonałą zabawę z możliwością poznania i spróbowania najsmaczniejszych produktów opartych na regionalnych pomorskich recepturach.

Docieramy do naszych Klientów

Współpracujemy bezpośrednio z najlepszymi dystrybutorami na terenie Pomorza i głównych miast Polski.

Od 2001 roku jesteśmy także udziałowcem w *Presto* – jednej z największych na Pomorzu firm dystrybucyjnych piwa i napojów. Bezpośrednie wsparcie działań zapewniają regionalni kierownicy sprzedaży i przedstawiciele handlowi browaru, odpowiedzialni za rozwój rynku, kontakty handlowe i promocję.

Export

Browar Amber spełnia najwyższe światowe standardy jakości takie jak HACCP, ISO.

Nasze piwa znaleźć można w sklepach specjalistycznych w wielu krajach na całym świecie.

Jest dostępny w wielu krajach Unii Europejskiej i USA.





Silami natury

Legendarne, niezwykle. Najbardziej znane piwo Browaru Amber i jedno z najbardziej utytułowanych piw w Polsce. Powstaje jedynie dzięki siłom natury. Swoją wyjątkowość czerpie ze szlachetności składników i receptury będącej kontynuacją browarniczych tradycji, z których okolice Gdańska słyną od średniowiecza.

Piwo Żywe to duma Browaru Amber.

Warzone zgodnie z naszą filozofią i XVI wiecznym prawem czystości jedynie z najlepszych jakościowo, naturalnych sładów jęczmiennych, chmielu i wody, podczas tradycyjnego, wymagającego cierpliwości procesu. Niepasteryzowane, niekonserwowane chemicznie, dostarczane do punktów sprzedaży bezpośrednio po rozlaniu do butelek, bez zbędnego magazynowania. Dzięki temu zachwyca niezwykle, pełnym bogactwem smaków i aromatów tak charakterystycznych dla świeżo warzonego piwa.

2004

rekomendacja międzynarodowej organizacji **Slow Food** dla Piwa Żywe.

2005

jako jedno z dwóch pierwszych w Polsce Piwo Żywe otrzymuje znak Ministerstwa Rolnictwa
Poznaj Dobrą Żywność

2006, 2007, 2008, 2010

Najlepsze Polskie Piwo Jasne Mocne w plebiscycie największego polskiego portalu wielbiciele piwa
browar.biz

Ekstrakt 14, 5 %

Alkohol 6, 2 %

Idealna temp. podania 8-10°C

Żywe
piwo



POZNAJ DOBRĄ
ŻYWNOSC



Slow Food®



Tajemnica piwowarów

Piwo dolnej fermentacji typu Bock, należące do piw mocnych. Nazwa typu piwa wywodzi się miasta Einbock w dolnej Saksonii.

Coroczna inauguracja, nowego sezonu Koźlaka, odbywa się w drugą sobotę września podczas Koźlaków Bielkowskich.

Piwo tajemnej mocy.

Posiada pełny, esencjonalny smak i unikalną barwę charakterystyczną dla piw typu Bock. Warzone według prastarych receptur przez wtajemniczonych mistrzów piwowarstwa browaru Amber. Każdy z nich zna tylko część receptury, dlatego spotykają się raz w roku by stworzyć piwo zachwycające swoją unikalnością.

2005

jako jedno z dwóch pierwszych piw w Polsce Koźlak otrzymuje znak Ministerstwa Rolnictwa
Poznaj Dobrą Żywność

2006, 2007, 2008, 2009, 2010

Tytuł: **Najlepsze Polskie Piwo Ciemne**, dla Piwa Koźlak w plebiscycie największego polskiego portalu wielbicieli piwa **browar.biz**

2008

1 miejsce w kategorii:

Piwo Roku 2008

w plebiscycie największego polskiego portalu wielbicieli piwa **browar.biz**

Ekstrakt 15, 1 %

Alkohol 6, 5 %

Idealna temp. podania 12°C

KOŹLAK



POZNAJ DOBRĄ
ŻYWNOSC



ESENCJA SMAKU

Grand
IMPERIAL PORTER

Piwo czarne, mocne typu porter.
Swoją niezwykle treściwą, pełną strukturę zawdzięcza unikalnej kombinacji słodów: jasnych i ciemnych, zastosowaniu dwóch rodzajów chmielu: aromatycznego i goryczkowego oraz specjalnej metodzie warzenia. Grand Imperial Porter warzony jest tradycyjną metodą dolnej fermentacji wymagającą długiego leżakowania, w czasie którego wykształca niezwykle złożony bukiet i wspaniałą, ciemną z odcieniami wiśni barwę.

Ceniony przez koneserów piwa za wyjątkowy smak palonego ziarna połączony z nutami czekoladowymi, kawowymi, karmelowymi i wyczuwalnymi niuansami suszonych owoców oraz niezwykle gęstą, o doskonałej strukturze pianę.

2008

Grand Imperial Porter
otrzymuje znak Ministerstwa Rolnictwa
Poznaj Dobrą Żywność

2008

**Piwnym Debiutem
Roku 2008**

2008, 2009, 2010

1 miejsce w kategorii:
Portery
w plebiscycie największego
polskiego portalu wielbicieli
piwa **browar.biz**

Ekstrakt 18, 1 %

Alkohol 8 %

Idealna temp. podania 12°C



POZNAJ DOBRĄ
ŻYWNOSC



Czas wrócić do tradycji!

Pełne, wyjątkowe piwo nawiązujące do złotych czasów gdańskiego piwowarstwa. Najwyższa jakość i przestrzeganie tradycyjnych metod produkcji gwarantowane jest przez mistrzów piwowarskich Browaru.

W procesie produkcji wykorzystywany jest jedynie najwyższej jakości słód jęczmienny, selekcionowany chmiel i polodowcowa woda z odwiertów Browaru Amber.

Piwo Złote Lwy jest Warzone Tradycyjną Metodą

niezmienną od setek lat. Zgodnie z nią każdy gatunek ważony jest w osobnych kadziach. Dzięki temu Złote Lwy charakteryzują się wspaniałym bukietem piwnych aromatów, złotą, mieniącą się barwą, niezwykle pełnym, wykształconym smakiem o wyraźnych nutach goryczkowo-słodowych i długo utrzymującą się pianą.

2008

Złote Lwy otrzymują znak Ministerstwa Rolnictwa
Poznaj Dobrą Żywność

2009

3 miejsce w kategorii:
Najlepsze Piwo Jasne
w plebiscycie największego polskiego portalu wielbicieli piwa **browar.biz**

Ekstrakt 12, 2 %

Alkohol 5,6 %

Idealna temp. podania 8-10°C

ZŁOTE LWY



POZNAJ DOBRĄ ŻYWNOSĆ



CHCĘMĚ LE SO WĚPIC!

Swoją nazwę zawdzięcza bohaterowi najwybitniejszego dzieła literatury kaszubskiej "Zęcé i przigo`dë Remusa".

Tradycyjne piwo regionalne.

To unikalne piwo o przywołującej na myśl bałtycki bursztyn barwie, pełnym niuansów bukicie zapachowym i bogactwie, pojawiających się kolejno na podniebieniu, smaków.

Niezastąpiony kompan kulinarnych podróży po lokalnej kuchni. Wspaniale podkreśla smak tradycyjnych kaszubskich dań.

***Doskonale odnajduje się podczas biesiad,
przy suto zastawionym stole.***

REMUS



Alkohol 6 %

Idealna temp. podania 8-10°C



Poznaj prawdziwe piwo!

Amber naturalny to niepasteryzowane piwo typu lager, o wysokim ekstrakcie słodu, dzięki któremu ma bogaty, głęboki i wyrazisty smak.

Powstaje Tradycyjną Metodą Warzenia, zgodnie z którą każdy gatunek piwa warzony jest w osobnych kadziach, wyłącznie ze słodu jęczmiennego, chmielu i polodowcowej wody.

Piwo Amber Naturalny sygnowane jest znakiem Akademii Piwa.

Jej celem jest krzewienie świadomości bogactwa piwnego świata, jego tradycji związanych z metodami produkcji, składnikami, oraz celebracją towarzyszącą rozsądnej degustacji.

Alkohol 5,7 %

Idealna temp. podania 8-10°C

**amber
naturalny**





Tak trzymać!

Zdecydowane, tradycyjne w smaku mocne piwo.

Warzone metodą dolnej fermentacji z niezwykłą pieczołowitością przez najlepszych browarników.

Harde to propozycja dla wszystkich, którzy w piwie poszukują klasycznych wartości.

Mocna intensywność doznań łagodzona jest przez delikatną goryczkę i łagodność jęczmiennego siodu. Pełny, złoty kolor i doskonale wykształcona piana dopełniają obrazu tego prawdziwie męskiego piwa.

HARDE



Alkohol 7,2 %

Idealna temp. podania 8-10°C



Kozłaki Bielkowskie



Tradycja Kozłaków Bielkowskich.

Kozłaki Bielkowskie to coroczna biesiada, która odbywa się w drugą sobotę września w BielkóWKu, obok browaru Amber.

Zaczynaliśmy w 2004 roku, wówczas po raz pierwszy w naszym browarze uwarzyliśmy piwo Kozłak. Właśnie imprezą *Kozłaki Bielkowskie* postanowiliśmy inaugurować dorocznie sezon na to ciemne piwo.

Impreza z roku na rok zdobywa coraz większe uznanie publiczności, nie tylko z uwagi na dobrą zabawę.

Kozłaki Bielkowskie to święto regionalnych tradycji.

Największym atutem są - spożywane przy wspólnym stole - produkty regionalne o niepowtarzalnych smakach.

Browar Amber od pierwszej edycji Kozłaków współpracuje przy ich organizacji z regionalnymi mediami i firmami.

Jarmark Produktów Regionalnych to spotkanie połączone z prezentacją dorobku producentów, wytwórców, artystów i rzemieślników zrzeszonych przy Kołach Gospodyń Wiejskich naszego regionu. Prezentują oni ludową i tradycyjną twórczość nawiązującą do korzeni, charakterystyczną dla tych terenów, ich historii i kultury. Wielu z nich jest także producentami wspaniałych, regionalnych potraw, które powstają w oparciu o mało popularne, lecz bardzo tradycyjne przepisy.

Jesteśmy dumni, że potrawy te pochodzą z naszego regionu.





Witaj w Akademii Piwa!

Akademia Piwa to miejsce stworzone dla osób, które cenią sobie bogactwo piwnego świata.

Jeżeli chcesz się dowiedzieć więcej o jednym z najpopularniejszych i najstarszych napojów w dziejach ludzkości to dobrze trafiłeś.

Akademia Piwa, to nasz serwis internetowy, (www.akademia-piwa.pl) z którego zaczerpniesz informacji na temat historii piwa, jego gatunków, sposobów podawania i walorów zdrowotnych.

To również miejsce, z którego możesz dowiedzieć się kiedy i gdzie odbywają się godne uwagi imprezy piwne.

Głównym celem Akademii Piwa jest krzewienie świadomości bogactwa piwnego świata, jego tradycji związanych z metodami produkcji, składnikami, oraz celebracją towarzyszącą rozsądnej degustacji.

Akademia Piwa to również cykl prelekcji, wykładów i warsztatów poświęconych właśnie piwu.

Partnerem Akademii Piwa jest Browar Amber z Bielkówek.

Zapraszamy!

Nagrody

Jakość naszych produktów doceniają zarówno konsumenci, jak i profesjonalści. Chociaż Browar działa od niedawna zebrał już bogate żniwo prestiżowych nagród.

- 1996 - Srebrny medal – IX Festiwal Polskich Piw w Łodzi
- 1997 - Złoty medal – X Festiwal Polskich Piw w Łodzi
Wyróżnienie – Nadbałtyckie Targi Piwa
- 2000 - IV miejsce – Firma Nowego Millenium organizowany przez Przedstawicielstwo Komisji Europejskiej w Polsce
- 2002 - Nagroda za piwo Amber Full AGRO POLSKA 2002
Nagroda dla Browaru POLSKI SUKCES 2001
Nagroda dla Browaru FAIR PLAY 2002
- 2003 - Nagroda za piwo Amber Full na XI Wystawie "Krajowy Produkt - Przyszłością Polski"

Najważniejsze są jednak uznanie Konsumentów i zdobyte rekomendacje.

- 2004 - Rekomendacja międzynarodowej organizacji **Slow Food** dla Piwa Żywe, jak dotąd jedyna w Polsce



Od 6 lat nasze piwa: Żywe, Koźlak, Grand i Złote Lwy znajdują się na pierwszych miejscach w konsumenckim plebiscycie na Piwo Roku! Klientów o sukcesie poinformowaliśmy w kampanii prasowej przeprowadzonej w ogólnopolskich i lokalnych mediach: **Polityka, Forbes, Forum, Dziennik Polska, Dziennik Bałtycki**



- 2005 - Dwa pierwsze w Polsce znaki Ministerstwa Rolnictwa „Poznaj Dobrą Żywność”, w kategorii piwo, dla: Koźlak Amber i Piwo Żywe
- 2006 - Tytuły: Najlepsze Polskie Piwo Jasne Mocne dla Piwa Żywe, Najlepsze Polskie Piwo Ciemne dla Piwa Koźlak Amber oraz Grand Prix, czyli Najlepsze Polskie Piwo (spośród kilkuset produkowanych w Polsce) dla Piwa Koźlak Amber w plebiscycie największego polskiego portalu wielbicieli piwa browar.biz.
- 2007 - Tytuł: Najlepsze Polskie Piwo dla Piwa Koźlak i dla Piwa Żywe w plebiscycie największego polskiego portalu wielbicieli piwa browar.biz.
- 2008 - Tytuł, „Browar Roku 2008” dla Browaru Amber w plebiscycie browar.biz oraz nagrody dla poszczególnych Marek naszych piw:
 - Koźlak - 1 miejsce w kategorii „Piwa ciemne dolnej” fermentacji – pow. 13*BLG oraz 1 miejsce w kategorii „Piwo Roku 2008”
 - Piwo Żywe - 1 miejsce w kategorii „Piwa jasne mocne” (lager) – pow. 13*BLG
 - Grand - 1 miejsce w kategorii „Portery” oraz 1 miejsce w kategorii „Piwny Debiut Roku 2008”
 - Złote Lwy - 4 miejsce w kategorii „Piwa jasne” (lager) – do 13*BLG
- 2009 - Koźlak - 1 miejsce w kategorii „Piwa ciemne dolnej” fermentacji – pow. 13*BLG
- Grand - 1 miejsce w kategorii „Portery” w plebiscycie największego polskiego portalu wielbicieli piwa browar.biz.
- 2010 - Koźlak - 1 miejsce w kategorii „Piwa ciemne dolnej” fermentacji – pow. 13*BLG
- Piwo Żywe - 1 miejsce w kategorii „Piwa jasne mocne” (lager) – pow. 13*BLG
- Grand - 1 miejsce w kategorii „Portery” w plebiscycie największego polskiego portalu wielbicieli piwa browar.biz.



spółczesność miłośników piwa, kolekcjonerów i piwowarów



POZNAJ DOBRĄ ŻYWNOSĆ



Slow Food®

Browar Amber, Andrzej Przybyło
ul. Gregorkiewicza 1, Bielkówko
83-050 Kolbudy

browar-amber.pl