

Dwa pierwsze miejsca dla Browaru Amber w plebiscycie na Piwo Roku.

Za najlepszego polskiego portera, po raz 4 z rzędu uznano piwo GRAND IMPERIAL PORTER. Najlepszym polskim piwem ciemnym dolnej fermentacji, został po raz kolejny KOŹLAK, obydwie marki należą do Browaru Amber.

Plebiscyt na Piwo Roku organizowany jest przez portal wielbicieli piwa browar.biz od dziewięciu lat. Z roku na rok przybywa zarówno uczestników jak i głosujących. W tym roku można było wybierać z pośród 879 piw (wzrost o 21% w stosunku do ubiegłego roku) z 73 browarów ( wzrost o 9 rok do roku).

Najwięcej trudności organizatorom plebiscytu sprawia przyporządkowanie piw do poszczególnych kategorii. Problemy z określeniem kategorii  sprawiają przede wszystkim lagery jasne (tym roku było to ponad 500 piw) ponieważ, jak podaje właściciel portalu Artur Szudrowicz, 95% oferowanych piw nie posiada informacji o zawartości ekstraktu, a w przypadku typologii piw jest to podstawowa informacja.

Ekstrakt to wyciąg ze słodu i chmielu, który poddawany jest fermentacji.  Jego ilości wpływa na treściwość piwa (lekkie, ciężkie), aromat i smak, zawartość alkoholu i dwutlenku węgla (ekstrakt w wyniku fermentacji zamienia się w alkohol i CO2) oraz barwę piwa.

Plebiscyt nie tylko rywalizacja dla browarów. To również szansa, by przyjrzeć się rynkowym tendencjom i modom. W tym roku organizatorów zaskoczył przyrost piw aromatyzowanych, które powstają poprzez dodanie do gotowego piwa (zazwyczaj jasny lager) zaprawy smakowo-aromatyzującej. "Pomimo, że obecnie może i modne i popularne, to prawdziwy piwosz poszukuje czegoś innego. Piwo można uwarzyć w dziesiątkach gatunków - korzystając wyłącznie z czterech składników - wody, słodu, chmielu i drożdży. Może to dla wielu producentów w Polsce jest ciągle szokujące, ale do idealnego składu praktycznie już nic więcej nie trzeba!" - napisał organizator plebiscytu Artur Szudrowicz na swoim portalu.

Z tą opinią zgadzają się przedstawiciele Browaru Amber, który do produkcji swoich piw używa wyłącznie naturalnych składników.