



WARZONY WE WRZESZCZU

PIWA BROWARU VREST

Po latach do Wrzeszcza powracają tradycje piwowarstwa, które od samego początku były częścią jego krajobrazu.

Oddajemy w Wasze ręce i Waszym podniebieniom piwa wytworzone w naszej dzielnicy.

W Browarze Vrest stawiamy na kreatywność i unikalność piw wkładając w to całą energię, jaką daje możliwość przywracania dobrego rzemieślnictwa we Wrzeszczu.

W naszych piwach znajdziecie wszystko to, co powoduje, że Wrzeszcz nabiera rumieńców: energię ludzi, klimat miejsc, świeżość, niezobowiązującą zabawę i pozytywne zakręcenie.

Piwa tworzone w naszym browarze są autorskimi wariacjami na temat znanych i lubianych na świecie stylów piwa. Proces tworzenia nowej receptury to ciągła podróż przez pomysły, składniki i sposoby. Dzięki temu nasza codzienna praca jest tak ciekawa i fascynująca.

Sam proces produkcji jest przykładem dobrej rzemieślniczej pracy, z dbałością o każdy szczegół, bez kompromisów czy chodzenia na skróty.

Bo Vrest to przede wszystkim składniki, z których został wytworzony: woda z Doliny Radości, ziarno na słońcu ze słonecznych pól, i chmiel z przeróżnych części świata.



**BROWAR VREST**

tworzymy autorskie piwa we Wrzeszczu



### VREST JASNY

Ekstrakt 11%, Alkohol 4,4%

Piwo o wyraźnym bursztynowym kolorze, z mocno zaznaczoną goryczką. Aromaty słodowe zawdzięczamy mieszance słodów pilzneńskiego, melanoidynowego i monachijskiego.

Delikatna kwaskowatość Jasnego Vresta to zasługa siodu zakwaszającego.

Nuty owoców pojawiające się w smaku i zapachu to wynik autorskiego chmielenia dwoma odmianami niemieckiego chmielu Huell Melon i Mandarina Bavaria. Dzięki nim w piwie wyczuwalny jest aromat gorzkiej skórki pomarańczowej.

300 ml / 500 ml  
8 / 12



### VREST PSZENICZNY

Ekstrakt 11%, Alkohol 4,4%

Opalizujące piwo o radosnej, słonecznej barwie, które łączy w sobie dwa światy piwowarstwa – tradycyjne piwa górnej fermentacji, które cechuje bogactwo aromatów oraz długi okres leżakowania w niskiej temperaturze, dzięki któremu zyskuje ono wyjątkową pijalność.

W aromacie Vresta Pszencznego daje się wyczuć delikatną chlebowość i bardzo wyraźny zapach olejków chmielowych, które zawdzięczamy szlachetnej, niemieckiej odmianie chmielu Huell Melon. Dzięki użyciu słodów orkiszowego i pszencznego, w smaku pojawiają się subtelne nuty cytrusowe.

300 ml / 500 ml  
8 / 12



### VREST NIECODZIENNY

Ekstrakt: to zależy od piwowara  
Alkohol: to zależy od ekstraktu

Vrest Niecodzienny to owoc ciekawości i chęci odkrywania na nowo różnorodności stylów piwnych. Swoiste „w osiemdziesiąt piw dookoła świata” w czasie i przestrzeni, od dubli warzonych w średniowiecznych klasztorach Belgii, po rewolucyjne Amerykańskie India Pale Ale.

Vrest Niecodzienny to kwintesencja piwowarstwa rzemieślniczego. Zamawiając Niecodziennego możecie liczyć na miłą niespodziankę a niekiedy na piwo, które można opisać słowami „kochaj albo rzuć”.

300 ml / 500 ml  
8 / 12



### VREST PILZNER

Ekstrakt: 11%, Alkohol: 4,4%

Klasyka – jak marsz Radetzkiego i proza Haska – to właśnie jest Vrest Pilzner. Tym piwem Browaru Vrest, oddajemy hołd rewolucji, jaką w piwowarstwie było wynalezienie i późniejsze użycie kontrolowanego chłodzenia.

Długie, sześciotygodniowe lagerowanie w temperaturze bliskiej zera daje naszemu Pilznerowi hipnotyzującą pianę i znakomicie ułożony smak, a dodanie mieszanki zamorskich chmieli wzbogaca słodowy aromat Vresta o zakręconą nutę cytrusów.

300 ml / 500 ml  
8 / 12



### VREST CIEMNY

Ekstrakt 11,5%, Alkohol 5%

Autorska interpretacja popularnego stylu piwa Altbier, warzonego w Dusseldorfie. Łagodne ciemne piwo o wyraźnym kawowo-czekoladowym smaku, z delikatną kremową pianą. Do uwarzenia Ciemnego Vresta użyliśmy słodów pilzneńskiego, monachijskiego, karmelowego i czekoladowego. Tu również cierpliwie leżakowaliśmy nasze piwo, by nabrało bogactwa aromatów, jakie cechuje ciemne piwo. Efektem tej pracy jest Vrest idealny do tego, by zacząć swoją przygodę z ciemnymi odmianami tego szlachetnego trunku.

300 ml / 500 ml  
8 / 12

Wiedzą na temat bieżącego Vresta Niecodziennego i składników naszych piw z radością podzieli się z Tobą nasza obsługa.

[www.vrest.pl](http://www.vrest.pl)

[Instagram.com/browarvrest](https://www.instagram.com/browarvrest)  
[facebook.com/BrowarVrest](https://www.facebook.com/BrowarVrest)