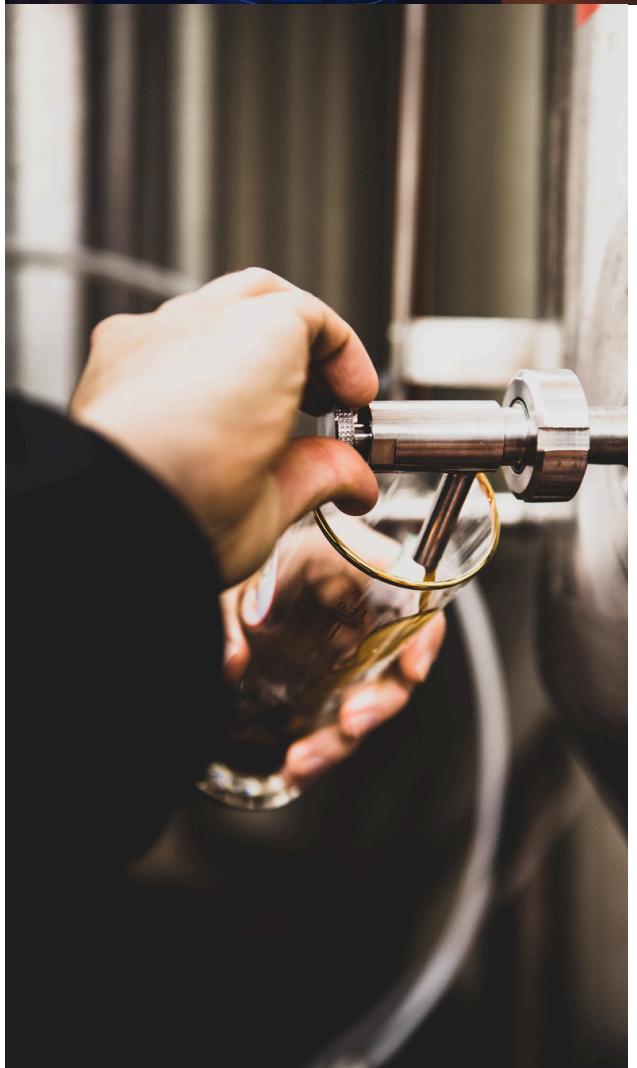


Program degustacyjny

Przeznaczony dla osób chcących poznać bogaty i aromatyczny świat piwa, bądź też rozszerzyć swoje informacje na jego temat. Podczas spotkania uczestnicy poznają podstawowe informacje o świecie piwa rzemieślniczego, od warzenia, aż po degustację.

W trakcie spotkania uczestnicy będą mieli okazję zdegustować sześć różnych stylów piwa pochodzących z małych browarów rzemieślniczych i regionalnych, które nie są dostępne w szerokiej sprzedaży. Uczestnik otrzyma próbkę ok. 100 ml każdego stylu, więc należy się liczyć ze spożyciem około 600-650 ml piwa o różnej zawartości alkoholu, podczas całego spotkania.

Degustacja będzie prowadzona w sposób interaktywny, tj. grupa będzie zachęcana do zadawania pytań i rozmowy z prowadzącym, który postara się odpowiedzieć na ich pytania.



Koszt uczestnictwa w imprezie

85 zł netto/os.

W cenie zawarto:

- spotkanie z degustacją i opowieściami (ok. 1h- 1,5h)
- zestaw degustacyjny piwa - dla każdego uczestnika ok. 100 ml każdego z sześciu prezentowanych stylów
- kubeczki na próbki, maca/wafle ryżowe do przegryzienia, woda mineralna – celem przepłukania kubków smakowych przed kolejną próbką
- materiały podsumowujące najważniejsze informacje dla każdego z uczestników.



Spotkanie prowadzi Piotr Czarny



- członek-współzałożyciel
Podlaskiego Oddziału Polskiego
Stowarzyszenia Piwowarów
Domowych, pasjonat i miłośnik
piwa, piwowar domowy,

Certyfikowany Sędzia PSPD,
założyciel i piwowar Browaru
Przelom.

