

Kraków, dn. 04.02.2021.

Pierwsze urodziny Browaru Górniczo-Hutniczego

Minął rok od symbolicznego odszpuntowania pierwszej beczki piwa z Browaru Górniczo-Hutniczego (BGH), którego właścicielami są między innymi studenci, absolwenci, pracownicy i sympatycy Akademii Górniczo-Hutniczej w Krakowie.

Dzięki współpracy ze środowiskiem akademickim, produkcja w BGH oparta jest o nowoczesne technologie i najnowsze osiągnięcia naukowe z dziedziny piwowarstwa. Na akademicki charakter Browaru składa się wiele czynników. Właścicielami Browaru są akcjonariusze, studenci, absolwenci, pracownicy i sympatycy AGH, oraz Fundacja Studentów i Absolwentów AGH w Krakowie ACADEMICA. Browar zlokalizowany jest w samym sercu Miasteczka Studenckiego – w Akademickim Centrum Kultury Klub Studio. Załoga równie akademicka: głównym piwowarem jest Jonas Trummer, młody naukowiec, obecnie doktorant na Uniwersytecie Rolniczym, a towarzyszą mu piwowarzy-absolwenci oraz uczestnicy programów stażowych tejże uczelni.

Z okazji pierwszych urodzin, Browar otrzymał nietuzinkowy prezent od członków Koła Naukowego Metaloznawców Wydziału Inżynierii Metali i Informatyki Przemysłowej AGH. Przygotowali oni niezwykle ozdobione ziarno słodu pszenicznego, na którym za pomocą wiązki jonów Ga⁺ wycięty został znak Browaru Górniczo-Hutniczego. Ziarno zostało sfotografowane przy użyciu skaningowego mikroskopu elektronowego.

Jeszcze przed swoimi pierwszymi urodzinami, Browar zdobył nagrody w trzech konkursach: platynowy medal za Pils BGH w konkursie Meininger's International Craft Beer Award 2020, złoty medal za Pszeniczne BGH w konkursie Good Beer podczas Polskiego Kongresu Browarniczego oraz srebrny medal za APA BGH w Konsumenckim Konkursie Piv Krasnystaw 2020.

W minionym roku uruchomiono również produkcję ekskluzywnej linii produktów w beczkach dębowych. Uwarzone w BGH piwo przelano na kilka miesięcy do beczek pozyskanych od nowego partnera: Dubliner Irish Whiskey. Piwa wytwarzane w tej technologii są oznaczane jako barrel aged.

W ciągu 12 miesięcy zespół piwowarów opracował receptury i uwarzył piwo w 12 stylach: Pils, Pszeniczne, Red Ale, Dunkel, Marcowe, Koźlak Majowy, APA, Miodowe, Blonde Ale, Imperial Baltic Porter, Imperial Baltic Porter Barrel Aged, Baltic Porter Barrel Aged.

BGH to lokalny browar rzemieślniczy, który przy wytwarzaniu piwa stosuje wyłącznie naturalne składniki: wodę, sód, chmiel i drożdże. Dodatkowo BGH stosuje w większości receptur wyłącznie polskie odmiany chmielu. Ponadto piwo jest niepasteryzowane i niefiltrowane.

Szczegółowe informacje związane z Browarem Górniczo-Hutniczym znajdują Państwo na stronie: www.bgh.com.pl.

Z poważaniem,

Anna Żmuda-Muszyńska
Rzecznik Prasowy AGH
tel. 605 109 858, 12 617 25 45
e-mail: rzecznik@agh.edu.pl