



# Czas wielkich zmian

Pierwsza połowa 2023 roku to w naszym browarze czas dużych zmian. Od 2015 roku serce browaru czyli warzelnia znajdowało się w restauracji, na pierwszym piętrze kamienicy, usytuowanej na wrocławskim rynku. Dalsza część produkcji prowadzona była w pomieszczeniach piwnicznych jednego z wrocławskich banków oddalonego o 150 m. Te dwie strefy produkcji łączyło blisko 600 m instalacji piwnych biegnących przez trzy kamienice.

Po blisko ośmiu latach funkcjonowania zdecydowaliśmy się na zmiany. Na parterze budynku, pod Restauracją Złoty Pies i warzelnią znajduje się teraz nasz nowy projekt - showroom Mus.tank, który pełni funkcję beer shopu. W to miejsce zostały przeniesione pomieszczenia browaru: fermentownia i leżakownia. Przez przeszklone ściany można zobaczyć otwarte kadzie fermentacyjne, gdzie odbywa się proces fermentacji. Obok w leżakowni widoczne są tanki leżakowe, gdzie wszystkie piwa nabierają pełni smaku i aromatu.

Dla wielbicieli dobrego piwa i osób, które nigdy nie były w browarze rzemieślniczym, nasz showroom to niecodzienna i wyjątkowa atrakcja, którą warto zobaczyć.

Druga część roku to czas na odnalezienie się w nowej rzeczywistości oraz intensywne prace nad udoskonalaniem klasycznych stylów i tworzenie nowych serii piw serwowanych w restauracji, showroomie, na licznych festiwalach w całym kraju. Nie mogło zabraknąć czasu na zaplanowanie przyszłości. Na ten moment można spróbować naszego piwa wybierając jedno z wyżej wymienionych miejsc, a w przyszłości chcielibyśmy pojawić się w innych, ciekawych lokalizacjach.

W planach mamy stworzenie serii piw leżakowanych w beczkach, czego jeszcze u nas nie było. Dużo emocji generuje stworzenie czegoś wyjątkowego na 10- lecie browaru w 2025 roku. Już teraz rozpoczęliśmy przygotowania aby mile zaskoczyć naszych gości...



**Jakub Siecla**  
Browar Złoty Pies