*Bramka*

Jesteśmy odpowiedzialnym producentem piwa. Nasza strona dostępna jest dla osób pełnoletnich. Czy MASZ UKOŃCZONE 18 LAT?

**Niemal 100 lat jakości, uczciwości i tradycji w Piotrkowie**

Wszystkie nasze piwa warzone są na podstawie tradycyjnych receptur, tylko z naturalnych składników – niezmiennie od blisko 100 lat. Początki Browaru Cornelius w Piotrkowie Trybunalskim sięgają 1927 roku, kiedy to z inicjatywy braci Urbańskich powstało niewielkie przedsiębiorstwo spożywcze. Stopniowe rozszerzanie kompetencji firmy szybko przekształciło fabrykę wód gazowanych i lemoniad w rozlewnię piwa, a następnie niezależny browar.

Wyznajemy zasadę, że jakość wymaga uczciwości, dlatego nasze piwa powstają na bazie czystej wody z własnej studni głębinowej, bez sztucznych barwników, konserwantów i bez chemicznego przyspieszania procesu fermentacji.

**Wybierz Swój SMAK**

**Cornelius**
Poznaj piwo charakteryzujące się nieskrępowanym luzem i smakiem radości.
Odkryj zaskakującą różnorodność stylów, stworzoną przy użyciu najlepszych odmian wysokiej jakości chmielu.

Nasze najbardziej nieoczywiste i zaskakujące piwa – zarówno w kontekście spożycia, jak i wielości smaków do wyboru. Są jak dobra historia, obowiązkowo rozpoczęta odwróceniem butelki przed otwarciem, które nadaje piwu aksamitnej mętności. Sprawdź, co jeszcze warto o nich wiedzieć.

**Trybunał**
Zasmakuj tradycji w najbardziej piotrkowskim piwie w naszej ofercie.
W pełni regionalne, oparte o starannie dobraną kompozycję chmieli i najwyższej jakości słody jęczmienne.

Konkretne, jak Export, i stonowane, jak Ciemne – dla osób szukających piwa o polskim smaku, opartego głównie na rodzimych składnikach i warzonego w tradycyjny sposób. Zachwyca charakterystyczną goryczką, wyróżniającą dawne piwa, oraz świetnie dobraną recepturą, ale oferuje przy tym o wiele więcej doznań.

**Beczkowe**

Piwo, które wbrew dużej mocy i intensywności pije się wyjątkowo przyjemnie. Swą lekkość zawdzięcza krystalicznej wodzie – pozyskiwanej z naszej własnej studni głębinowej. Dostępne również w wersji wiśniowej, której wyrazisty smak uzupełniony jest starannie dobraną kompozycją owoców.

Polski mocny lager z nutą goryczki oraz słodem typu pilźnieńskiego. Prawdziwy, jasny, pełny. Dla ludzi lubiących konkret i perfekcyjny smak bez kompromisów. Dostępny również w wersji z dodatkiem aromatycznej wiśni.

**Wczoraj. Dzisiaj. Zawsze. Kultura lokalnego piwa**

Wierzymy, że dobre piwo rodzi się nie tylko z naturalnych składników, ale i z miejsca, czasu oraz kontekstu, w jakim delektujemy się jego smakiem.

Suma tych czynników to nasz wspólny, społeczny dorobek – kultura lokalnego piwa, w której współtworzeniu, wspieraniu i rozwoju pragniemy mieć swój udział.

**Piwo, czyli wszystko co powinieneś o nim wiedzieć.
Skąd bierze się jego smak, czyli co warto wiedzieć o składnikach?**

**Smakuj pełniej, smakuj lepiej!
Odkryj świat foodpairingu**

Naszym piwem można cieszyć się na wiele sposobów. Przykładamy dużą wagę do kontekstu spożycia, ponieważ wierzymy, że dbałość o szczegóły to coś, co nadaje naszemu życiu smak. Dlatego właśnie „kultura lokalnego piwa” to również spożywanie naszych piw w towarzystwie odpowiednich dań, a takie podejście dobrze ilustruje tak zwany foodpairing, a więc odpowiednie łączenie smaków określonych potraw i rodzajów piwa. Oto kilka naszych propozycji, które pozwolą Ci odkryć nowe, harmonijne połączenia i poczuć smak naszych piw w nowym, zupełnie innym kontekście.

**bo piwo lubi się z wieprzowiną**

Intensywny smak dań z wieprzowiny oraz zawarty w nich tłuszcz warto przełamać równie mocnym, chmielowym smakiem z lekko gorzkawą nutą. W tej roli świetnie sprawdzi się regionalny Trybunał. Głęboki smak jasnego piwa Trybunał Pils podkreśli soczystość i kruchość kiełbasek z grilla lub z patelni. Tradycyjna polska golonka nie obędzie się bez równie tradycyjnego Trybunału Export. A jeśli najdzie Cię ochota na żeberka w sosie barbecue – sięgnij po Trybunał Trójsłodowy, którego karmelowy posmak uzupełni potrawę delikatną słodyczą.

**amerykańskie wynalazki, czyli burger i APA**

Nic tak nie podkreśla smaku klasycznego burgera jak równie amerykański Cornelius Hazy American Pale Ale – orzeźwiające piwo górnej fermentacji, niefiltrowane, pasteryzowane, chmielone na zimno amerykańskimi odmianami chmielu – Cascade, Amarillo i Mosaic. Wyrazista goryczka i tropikalne nuty dodadzą lekkości i wyrafinowania każdej mięsnej uczcie.

**dla fanów słodyczy i nie tylko**

Unikatowość Porteru Bałtyckiego objawia się nie tylko w unikatowości jego produkcji, opartej na długim leżakowaniu, ale również we wszechstronności w uzupełnianiu smaków – zarówno dań mięsnych, jak i słodyczy. Ma to związek z przenikającymi się w piwie nutami kawy, gorzkiej czekolady i karmelu. Jest to więc świetna propozycja do deserów czekoladowych a nawet samej czekolady o wyższej zawartości kakao, co jeszcze lepiej uwydatni „palony” charakter naszego piwa. Porter Bałtycki sprawdzi się również jak towarzystwo do duszonej wołowiny, wędzonych wędlin, a także jako uzupełnienie klasycznej deski serów.

**smakiem eksperta**

<<cytat>>

**Smakowanie to doznanie**

**bo szklanka ma znaczenie**

*Kultura lokalnego piwa to dla nas również odpowiedni kontekst smakowania, dotyczący między innymi takich aspektów, jak dobór odpowiedniego szkła. Chcemy, by obcowanie z naszymi piwami było jak najpełniejsze, ponieważ to szczegóły związane z piwną degustacją są tym, co w konsekwencji definiuje doskonały smak. Zachęcamy do zapoznania się z krótkim przewodnikiem, opartym na doborze odpowiedniego szkła do naszych produktów.*

**IPA / APA**

*Do wydobycia pełni smaku piw z gatunku India Pale Ale, a także podkreślenia ich wyjątkowego charakteru, rekomendujemy wybór szkła z rodzaju tulip. Kieliszek ten charakteryzuje się szeroką podstawą, zwężającą się ku górze i ponownie rozszerzoną już przy rancie. Charakteru dodaje mu krótka, masywna nóżka. Taki kształt kumuluje chmielowe aromaty oraz wspomaga dłuższe utrzymywanie się piany. Doskonałe do piw Cornelius Hazy IPA, IPA 0%, APA 0% a także IPA & Whisky.*

[pokazujemy szklankę + packshoty]

Cornelius Hazy India Pale Ale

Cornelius Ipa 0%

Cornelius Ipa & Whisky

Cornelius Hazy American Pale Ale

Cornelius Apa 0%

**PSZENICZNE**

*Kluczem odpowiedniej prezentacji piwa pszenicznego jest szkło, które pozwoli utrzymać i wyeksponować gęstą pianę, charakterystyczną dla tego gatunku. Idealnym rozwiązaniem będzie szklanka typu weizen – wysoka, wąska u dołu i rozszerzająca się ku górze. Gwarantuje to odpowiednie doznania smakowe oraz właściwą prezencję mętnego trunku. Idealna do piw Cornelius Hazy Grapefruit oraz Cornelius Hazy Banan.*

[pokazujemy szklankę + packshoty]

Cornelius Hazy Grapefruit

Cornelius Hazy Banan

**PILSNER / LAGER**

*Jedno z najpopularniejszych piw, w przypadku którego dobór odpowiedniego szkła jest bardzo istotny i wpływa na wydobycie wszystkich nut smakowych i aromatów. Idealnym rozwiązaniem jest szkło typu pokal – subtelne, cienkie i eleganckie, które pozwala zaprezentować krystaliczną przejrzystość oraz charakterystyczną barwę pilsnera. Polecane do piw Trybunal Pils, Trybunał Trójsłodowy, Trybunał Ciemne oraz Trybunał Export.*

[pokazujemy szklankę + packshoty]

Trybunal Pils

Trybunał Trójsłodowy

Trybunał Ciemne (ciemny lager)

Trybunał export

Cornelius Hazy Lager

**PORTER**

*Wybierając piwa o wyrazistym aromacie, warto wybierać szkło, które pozwoli podkreślić zarówno smak, jak i zapach trunku. Do takich celów idealne jest szkło typu snifter, doskonałe między innymi do porteru. Jego cechą charakterystyczną jest wygląd nawiązujący do kieliszków do koniaku, wyróżniający się szeroką i pojemną czaszą, pozwalającą zebrać wszelkie nuty smakowe i przekazać je wyżej – do delikatnego rozszerzenia. Kształt sniftera sprzyja ogrzaniu piwa dłonią, co uwalnia dodatkowe bogactwo aromatów. Dzięki temu każdy łyk piwa poprzedzony jest intensywnym doznaniem zapachowym, co sprawia, że piwo smakuje zdecydowanie wyraziściej. Szkło typu snifter rekomendujemy do piwa Trybunał Porter Bałtycki.*

[pokazujemy szklankę + packshot]

Trybunał Porter Bałtycki

Piotrków

**SEKCJA "PIOTRKÓW"**

**założenie:** *opis miejsca - co wyjątkowego jest w Piotrkowie, dlaczego cieszymy się, że to tutaj mamy swoją siedzibę  (kontekst miejsca – lokalność)*

**treści:**

***To nie może być zwykłe piwo***

*jeśli pochodzi z Piotrkowa. Bo w historii Piotrkowa Trybunalskiego nie było niczego „zwykłego”.*

***Miasto dobre z założenia***

*Korzystne geograficzne położenie już w czasach szlacheckich wpływało na wymianę handlową i kulturową.*

***Piotrków żył, handlował i ucztował***

*To tutaj zjeżdżało się rycerstwo, duchowieństwo i szlachta. Hołdy lenne Zakonu Krzyżackiego, siedziba Sądu Najwyższego, Trybunału Koronnego.*

***Od zawsze multikulturowe***

*Historia Piotrkowa Trybunalskiego jest zaskakująca i pełna zawirowań. Choć rdzennie polski – był pod wpływem Polaków, Litwinów, Francuzów, Szwedów, Sasów, Rosjan, Niemców, Austriaków. A gdzieś pomiędzy tymi wszystkimi zmianami, zjazdami, hołdami, potyczkami, pokojami, spotkaniami i transakcjami – zawsze było piwo.*

***Miasto tak bardzo piwne***

*Cieszymy się, że mamy tu swoją siedzibę. W mieście* ***tak bardzo piwnym****, w którym już od czasów dokumentu lokacyjnego z 1404 roku każdy obywatel miasta mógł warzyć piwo. Właśnie dlatego nie moglibyśmy robić niczego innego.*



**założenie:** *2. receptura w kontekście technologii produkcji – dlaczego to w Piotrkowie warzą tak dobre piwo – wskazanie na składniki*

**treści:**

***94 lata pracy z piwem to piękna liczba***

*Zbliżająca się setna rocznica to piękny jubileusz, ale w planach mamy zamiar warzyć piwo znacznie dłużej. Nie zmienimy przy tym naszego podejścia do jego wytwarzania – od początku bez kompromisów.*

***woda***

*Własna studnia głębinowa to kolejny element naszej układanki, której wynikiem jest doskonałe piwo. Krystalicznie czysta woda pochodzi z warstwy wodonośnej, która charakteryzuje się wysokim współczynnikiem filtracji.*

***słód***

*Różnorodność składników i powtarzalność smaku – to zasada, dzięki której każde piwo sygnowane naszym logo jest wyraziste w smaku i zgodne z oczekiwaniami konsumentów. Dla osiągnięcia pełni aromatów stosujemy najwyższej jakości słody polskie i zagraniczne – czeskie, niemieckie i belgijskie – pamiętając o właściwych proporcjach pomiędzy nimi.*

***chmiel***

*Tylko i aż przyprawa! Chmiel to wyjątkowo istotny składnik naszych piw. Dbamy o jego najwyższą jakość, wykorzystując ten pochodzący między innymi z ekologicznych upraw. To właśnie on nadaje piwu charakterystyczny smak, aromat i goryczkę. Stosując zarówno chmiel polski, jak i amerykański (odmiany Cascade, Amarillo i Mosaic) oraz różne sposoby chmielenia (chmielenie na zimno dla podniesienia aromatu piwa oraz chmielenie na gorąco dla zwiększenia poziomu goryczki) – osiągamy zróżnicowane efekty. Dzięki temu każdy rodzaj naszego piwa smakuje inaczej, ale zawsze doskonale.*

**założenie:** *3. dane liczbowe – zmieniamy nieco formę na bardziej graficzną – prezentujemy ciekawostki związane z wydajnością / szybkością i ogólną wyjątkowością linii produkcyjnej*

**treści:**

**20 000 000 litrów, czyli…
40 000 000 kufli**

to nasza roczna produkcja piwa, która wystarczyłaby na zaspokojenie pragnienia każdego dorosłego Polaka (i jeszcze trochę by zostało –dla chętnych dokładki!). Gdyby ustawić 40 mln butelek jedną obok drugiej – zaczynając w Piotrkowie Trybunalskim – szklana linia dosięgnęłaby Madrytu ;)

**2000 litrów**

to pojemność każdej z naszych kadzi: zaciernej, filtracyjnej i fermentacyjnej

**20 ton**

to szacowana ilość chmielu, jaką zużyliśmy do produkcji w 2020 roku

**O browarze**

**Pasja**

W Piotrkowie Trybunalskim warzymy piwo z prawdziwym zamiłowaniem. Jako znawcy i smakosze piwa – pragniemy dzielić się naszą wiedzą i doświadczeniem z wszystkimi, którzy są w stanie docenić wysoką jakość starannie dobranych i skomponowanych składników. Chętnie udoskonalamy nasze receptury – czerpiąc z nowych technologii, jednak w głębi serca pozostajemy wierni bogatym tradycjom zamkniętym w granicach miasta, w którym działamy. Ten kompromis pomiędzy tym, co tradycyjne i dobrze znane, a tym, co nowatorskie i zaskakujące przekłada się na niepowtarzalny smak i aromat naszych piw.

**Silne marki własne**

Działając pod marką Browar Piotrków koncentrujemy się na rozwoju naszych kluczowych marek: Cornelius, Trybunał oraz Beczkowe. Odbywa się to dzięki strategii opartej na pasji i kreatywnemu wykorzystaniu zgromadzonego przez lata doświadczenia, poszanowaniu rodzinnych wartości, a także czerpaniu z potencjału lokalnych tradycji browarniczych. Jednocześnie odważnie patrzymy w przyszłość – słuchając naszych klientów i na tej podstawie wprowadzając nowości.

**Uznanie ekspertów**

Piwa z browaru w Piotrkowie Trybunalskim zostały docenione zarówno przez rynek, jak i przez ekspertów. Uznanie tych drugich potwierdza ilość przyznanych nam nagród.

**2020
Złoty medal
Meininger’s International Craft Beer Award**

Cornelius IPA zdobył złoty medal w 7. edycji prestiżowego, międzynarodowego konkursu piwnego Meininger’s International Craft Beer Award.

**2020
Złoty medal
The European Beer Star**

Porter Bałtycki triumfuje w 17. edycji jednego z najważniejszych konkursów piwnych na świecie. To jeden z dwóch polskich porterów wyróżnionych podczas tego największego konkursu piw w Europie. Niedościgniony smak naszego piwa doceniło konkursowe jury, przyznając mu tytuł europejskiej gwiazdy wśród piw w kategorii porter bałtycki.

**2020
Srebrny medal
London Beer Competition**

Piwo Trybunał Export zdobyło srebrny medal w konkursie London Beer Competition 2020 w kategorii „Czech Lager”.



**2020
3x brązowy medal
London Beer Competition**

Do brązowych medalistów roku 2020 należą Trybunał Pils, Trybunał Porter Bałtycki oraz Trybunał Ciemne. W londyńskim konkursie marka Trybunał zdobyła najwięcej medali spośród wszystkich polskich browarów.



**2019
I miejsce w Konsumenckim Konkursie Piw
Chmielaki Krasnostawskie**

Trybunał Pils otrzymał I miejsce w kategorii „Piwa jasne w stylu European Lager” podczas największego w Polsce konsumenckiego konkursu piw. Nasz produkt pokonał ponad 60 browarów z Polski i z zagranicy.



**2017
III miejsce w Konsumenckim Konkursie Piw
Chmielaki Krasnostawskie**

Cornelius Grejpfrut otrzymał III miejsce w kategorii „Napoje na bazie piwa typu radler shandy”. Jego walory doceniło jury największego w Polsce Konsumenckiego Konkursu Piw Chmielaki Krasnostawskie.



**2014
Złoty medal
Brussels Beer Challenge**

Piwo Trybunał Export otrzymało złoty medal w międzynarodowym konkursie Brussels Beer Challenge 2014 w kategorii Bohemian Style Pilsner. Jest pierwszym polskim piwem, któremu się to udało.