



Óbuda, Fő tér
2016
május 21-22.

Sörfőzdék és söreik

Kisüzemi sörfőzdék
Magyarországon

4. oldal

Főzdetérkép

12-13. oldal

Mire figyelj sörkóstolás közben?

14. oldal

Programok

23. oldal



BeerPorn.HU

hírek, sörök, érdekességek, gasztronómia, főzdelátogatás,
interjúk, sörszótár, programajánló

magazin a sör világáról mindenkinek, aki tudni szeretné,
mi van a hab és a pohár feke között

pikolo@beerporn.hu
www.beerporn.hu
www.facebook.com/beermagazin

Köszöntő

Lager vagy IPA? Búza vagy Stout? Végigsorolni is szinte lehetetlen. 33 söröződe 200 különböző söre mutatkozik be a Kisüzemi Söröződék Egyesülete és az Óbudai Önkormányzat által szervezett fesztiválon. A '90-es évek söröződe alapítási boomjából 2010-re alig 30 főzde maradt meg, aztán – valamikor a 2010-es évek elején – Magyarországra is megérkezett a „sörforradalom”, amelynek hatására egyre több kisüzemi söröződe készít változatos stílusban, kiváló söröket és a „kicsik” termelése már meghaladja Magyarország sörfogyasztásának 1%-át.

Persze itt nem állhatunk meg, törekednünk kell arra, hogy a megszerzett piaci részesedésünket megtartsuk, illetve lehetőleg azt még növeljük is. Nagyszerű alkalom erre ez a fesztivál, ahol a látogatók a kóstoláson kívül találkozhatnak a sörmesterekkel, akik bepillantást engednek a kulisszatitkaikba, illetve sommelieriek segítségével kipróbálhatnak különböző sör-étel párosításokat is.

Kívánom minden látogatónak, hogy a nagyszerű sörök és ételek mellett, különleges zenei csemegékkel élvezze ezt a csodálatos májusi hétvégét!

Végezetül megköszönöm a támogatást az Óbudai Önkormányzatnak és Bús Balázs polgármester úrnak, hogy segítségükkel megvalósulhatott ez, a tagjaink által oly régen várt fesztivál.

*Gyenge Zsolt
elnök, Kisüzemi Söröződék Egyesülete*

Kisüzemi sörfőzés Magyarországon

így állunk most

A kisüzemi sörfőzés mindig is jelen volt Magyarországon, akkor is, amikor a fogyasztók legnagyobb része alig hallott róla. Aztán néhány éve itthon is tótágast állt a világ sörfronton. A kis főzdek és termékeik népszerűsége soha nem látott magasságokba emelkedett. És úgy tűnik, van még feljebb!

A Kisüzemi Sörfőzdek Egyesülete a rendszerváltás utáni évek sörfőzde alapítási hullámának következtében alakult 1994. február 1-jén, Kerekegyházán. A szervezet, – amelyet 18 főzde tulajdonosa hozott létre – szakmai oktatásokat, sörtechnikai kiállításokat és külföldi üzemlátogatásokat szervezett, és taglétszáma gyorsan növekedett, az 1990-es évek közepe táján már elérte a 140-et.

Ám a főzdek száma a 2000-es években drasztikusan csökkent: 2010-re alig 30 maradt meg és gyártotta egyszerű ívósöreit. Az említett néhány üzem is verejtékes munkával és kompromisszumok sorával tudta csak átélni azt a válságot, amit a multinacionális cégek agresszív üzletpolitikája okozott a „kicsiknek”.

A felismerés, miszerint csak a hagyományostól jelentősen különböző termékekkel lehet piacot nyerni, a 2010 évek elejére datálható. Ekkor néhány fiatal, világot látott sörhajongó fejébe vette, hogy az USA-ban már 30 éve zajló sörforradalmat kiterjesztik hazánkra is. Sorra látogatva az üzemeket, arról győzködték a tulajdonosokat, hogy nyúljanak sokkal bátrabban a komlóhoz és a malátához, és bátran kísérletezzenek az itthon addig ismeretlen, divatos alapanyagokkal. Ezzel párhuzamosan, néhány tag külföldi kapcsolatait kihasználva cseh és német sörmestereket hívott meg egy-egy sörkülönlegesség elkészítéséhez. Belga, cseh, brit és német sörfőzdeket látogattak, ahonnan ötleteket merítve megpróbálkoztak valami egészen más útra térni.

Szerencsére a próbálkozások többsége bevált, akik pedig a kezdetben megbotlottak, azok tanultak saját hibáikból, illetve a sikeresebbek segítségét igénybe véve, kialakították saját stílusukat. Egyre másra nyílnak az új sörfőzdek és ezáltal ma már több száz fajta kézműves sör található meg az üzletek polcain, illetve a vendéglátóhelyek csapjain. A kisüzemi sörfőzdek által termelt mennyiség immár statisztikailag is mérhető lett: elmondható, hogy a kisebb főzdek termelése már meghaladja Magyarország sörfogyasztásának 1%-át. És a fejlődés itt nem áll meg! A meglévő üzemek fejlesztésével, modernizálásával, innovációval a „kicsik” törekednek arra, hogy a megszerzett piaci részesedésüket ne csak megtartsák, hanem növeljék is.

Csíki Sör Manufaktúra



Képzelnék el, ahogy a középkori csíksomlyói kolostor serfőzdéjében vagyunk, erjesztő kádak, szuszékok és viricses tekenyők között, aztán ugorjunk pár századot az időben és lássuk, ahogy a 21. században, Csíkszentsimonban újjászületik a legenda. De az ősi törvény marad: a sörhöz nem használunk csak vizet, malátát és komlót. Nem adunk hozzá adalékanyagokat és nem pasztörizáljuk. A víz a legkiválóbb székely hegyi forrásvíz, a maláta a Felvidékről, a komló a Székelyföld határáról származik.

A szűrt és szűretlen Igazi Csíki Sör mellett a férfiasan kesernyés Székely Sör és a limitált kiadású Csíki Mézes is színesítik a palettát.

Lassan hetvenen vagyunk, mégis kisüzem a miénk. Egy család, melyet összekovácsolt a közös küzdelem és a közös siker. A sörünket az emberek szeretik, keresik - határon innen és túl. Számunkra ez a legnagyobb dicséret.

www.csikisor.com

Brandecker Sörház



A Brandecker Sörház családi vállalkozásként kezdte meg működését, az ecseri lakodalmasárról ismert Ecser községben, 1992-ben.

Első sörük, a Brandecker Bier, egy világos pilseni típusú sör volt, amelyet a jellegzetes 1 literes visszaváltós üvegben hoztak forgalomba. A kínálat mára igen szélesre bővült, a szűrt világosoktól a vörös IPA-n át egészen a változatos gyümölcsökkel – meggyel, ribizlivel – vagy épp bodzával ízesített sörökig.

A sörfőzde termékeit az 1516-os Bajor Sörtisztasági törvény alapján, kizárólag: maláta, kettő illetve négy fajta leveles komló, víz és sörélesztő és gyümölcs sűrítmény felhasználásával készíti.

www.brandecker.hu



Domján Sörfőzde



A sörfőzde 1992-ben alakult a Kecskeméttől 20 km-re lévő Kerekegyházán. Kézműves söreiket saját receptjeik alapján készítik. A sörök egyedi jellegének megőrzése érdekében a sörfőzést hagyományos módon, hazai és külföldi alapanyagok felhasználásával végzik. Alapvető célkitűzésük, hogy mindig friss, kellemes ízű és illatú sör kerüljön a fogyasztókhoz.

A főzde többféle árpamalátát, keserűkomlót, különleges aromakomlókat és sörélesztőt használ. Választékuk népszerű darabja a Domján Világos pils - a Jubileum 20, amely egy különleges maláta és komlóválogatással készült pils. Az Elefánt müncheni típusú, lágy barna sör. Valamint a Meggyes sör, amelyet meggyesűrtménnyel együtt erjesztenek és érlelnek.

6041 Kerekegyháza, Kun u. 4.
domjan.istvan@kereknet.hu

Ludas Sör

A sörfőzdet 1995-ben hozták létre, és kezdetben csak világos sört készítettek benne. A 2010-es, tulajdonosi szerkezetben történt változást követően új irányba indult a főzde fejlődése. 2012-től sok újdonságot készítettek, és a lendület ma is tart!

Jellemzően 8-10 féle sört főznek, melyek között mindig van egy különleges, limitált mennyiségű termék is. Az üzem számos szakmai- és közönségdíjjal rendelkezik, melyek arra ösztönözik őket, hogy a továbbiakban is hasonló felfogásban dolgozzanak. A fesztiválon lesznek indian pale ale, ízesített, gyümölcsös, amerikai típusú lager söreik, illetve egy rég elfelejtett nektár sört is lehet majd kóstolni náluk.

www.ludassor.hu



Etyeki Sörmanufaktúra



A sörfőzde Etyek-Botpusztán épült 2015-ben. Az élelmiszeripari

mérnök végzettségű tulajdonosok hitvallása a modern tradíció. Kisüzemi előállításban követik a nemes hagyományokat és a lehető legnagyobb gondossággal járnak el az alapanyag beszerzéstől a főzdei folyamatokon át a palackozásig. Hagyják a sört elég ideig a tartályban, szűretlenül palackoznak, sőt a magyar piacon egyedülálló módon ún. élősört állítanak elő. Ez azt jelenti, hogy a palackozás előtt a sörhöz friss élesztőt és sörlevet kevernek. A lepalackozott söröket ezután szobahőmérsékleten tárolják, hogy a friss élesztő megindíthassa a másodlagos erjesztést, melynek során a sör szénsavval telítődik és a maradék fermentálható cukrok is lebomlanak. Ha az élesztő elvégezte dolgát, a palack alján gyűlik össze. A végeredmény egy komplex ízvilágú, testes, kellemesen buborékos, pasztörözés nélkül is sokáig eltartható sörkülönlegesség.

www.etyekisor.hu

Fóti Kézműves Sörfőzde



A Barcag dűlőben, a jó öreg Fáy Présház (itt írta Vörösmarty a Fóti Dalt 1842 októberében) szomszédságában, egy családi ház aljában és toldalékában 1994 decemberében épült a sörfőzde, amely kezdetekben referencia célokat és a sörfőző segédek képzését szolgálta, és mellékesen készült egy-két fajta tucatsör. 2010-ben aztán nagyot változott a világ, Fóton elkészült a Keserű Méz, amely azóta a hazai sörforradalom ikonikus sörévé vált.

Jelenleg 14-en dolgoznak a Fóti Kézműves Sörfőzdében, ahol több mint 1000 liter sör készül naponta. A kínálat nagyrészt lágersörökből áll, de készítenek stoutot és búzabakot is. A német tisztasági törvény 500. évfordulója tiszteletére pedig lefőzték legújabb sörüket, a Fót 500-at, ami egy mázren típusú szűrt világos sör.



www.fotisorfozde.hu



Rendelj minimum 5000 Ft értékű sörcsomagot, a Kisüzem Fesztivál alkalmából most

1000 Ft kedvezménnyel,

a

FESZT1000

kuponkód felhasználásával!

www.beerselection.hu
www.facebook.com/beerselection



Horizont Sörök



A Horizont sörök 2014-ben indult, mint gerilla sörfőzde. Három alapterméke - Japán Búza, India Pale Ale, Flamand Porter - mellett rendszeresen szezonális újdonságokkal lép piacra. Ha egy mondattal kellene jellemezni, azt mondanánk róluk, hogy: „Közérthető sörök egy kis csavarral.”

Céljuk a kraft sör népszerűsítése, és a nemzetközi sör trendeket közelebb hozni a hazai fogyasztók ízvilágához. A Horizont idén nyár elején indítja saját üzemét a Maglódi úton, így jóval több helyre eljutnak majd söreik mint korábban.

www.horizontsorok.hu

Kissler Sörfőzde



A Kissler Sörfőzde 1993 óta, Dombóváron készíti az évezredek óta kedvelt italt.

Söreik alapvetően lager típusúak, a világosakat pedig – pilseni mintára – erősebben komlózzák. Készítenek fekete sört, amely egyedi kesernyés, kávé ízvilágával rendkívül népszerű a fogyasztók között. Magas alkoholtartalomú, top lager söreikhez gyümölcsöket, gyógynövényeket, fűszereket használnak. A főzde legnagyobb szakmai elismerését a Berlinben megrendezett Global Craft Beer Sörversenyen kapta, ahol a bírák – a világ számos országából érkezett sörfőző mesterek – a dombóvári főzde barna sörét a 2014-es év leginnovatívabb sörének választották, FITO sörük pedig a gyógynövényes – fűszeres kategóriában bronz helyezést érdemelt ki. A 2014. évtől termékeinket pasztórozzák és palackozzák.

www.facebook.com/kissler.sorfozde



BCI Budapest Kft.



A BCI Budapest Kft. csaknem 25 éve van jelen a magyar és nemzetközi italiparban. Ezalatt az idő alatt kiemelkedő szerepet vállalt a hazai sörfőzdek alap- és segédanyag ellátásában.

Jelen pillanatban elsősorban – folyamatos többlépcsős minőségellenőrzés mellett – friss, préselt alsóerjesztésű sörélesztőt kínálnak partnereiknek.

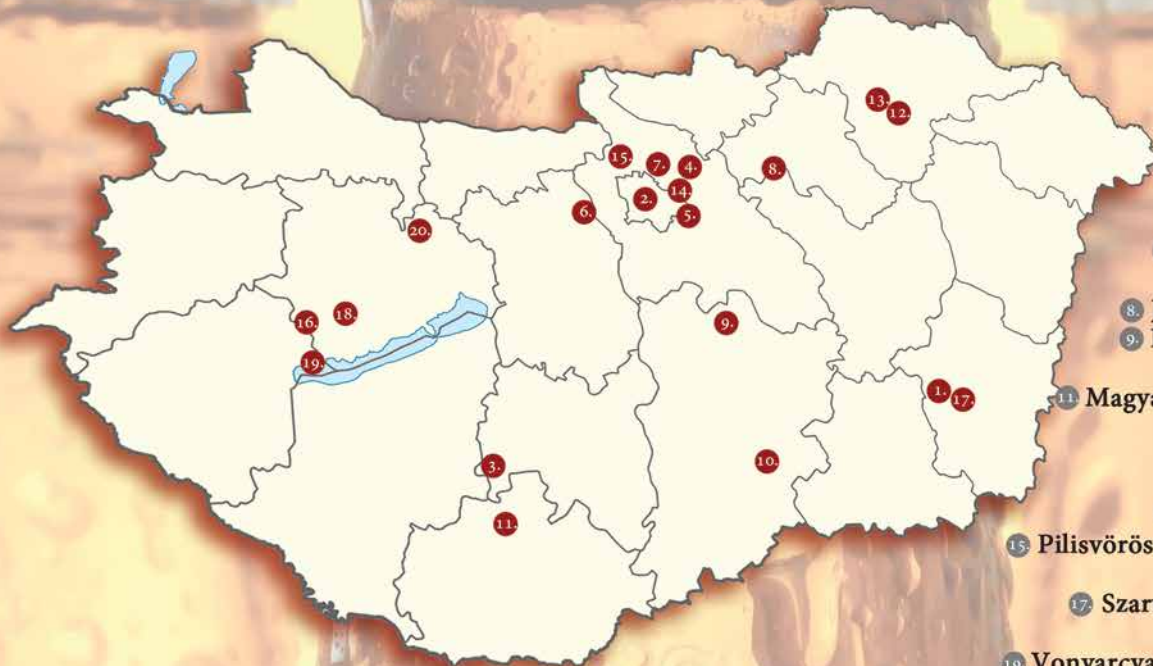
Nagy örömünkre szolgál, hogy a Kisüzem Fesztiválon is több kiváló sörfőzde prémium kategóriás sörének egyik nélkülözhetetlen alapanyagát, az élesztőt a BCI Budapest Kft. biztosíthatta – mondta Pavleszka Attila, tulajdonos.

A cég továbbra is várja partnerei megrendelését a +36 30 269 6464-es telefonszámon valamint a 1106 Budapest, Jászberényi út 7-11. alatt található telephelyén.

www.bcibp.hu



Honnan jöttek az Óbudai Sörfesztivál - Kisüzem 2016 kiállítói?



1. **Békésszentandrás:** Szent András Sörfőzde
2. **Budapest:** Hopaholic
Horizont Sörök
Legenda Sörfőzde
Léhűtő
Ludas Sör
Mister Sörfőzde
MONYO Sörfőzde
Rizmajer Kézműves Sörház
3. **Dombóvár:** Kissler Sörfőzde
4. **Domony:** Bigfoot Sörfőzde
5. **Ecsér:** Brandecker Sörház
6. **Etyek:** Etyeki Sörmanufaktúra
7. **Fót:** Fóti Kézműves Sörfőzde
8. **Jászdózsa:** Pannonbräu, Bandusz
9. **Kerekegyháza:** Domján Sörfőzde
10. **Kiskunhalas:** Hopfanatic
11. **Magyarhertelend:** Kapucinus Sörfőzde
12. **Mályi:** Mályi Ászok
13. **Miskolc:** Serforrás Sörfőzde
zip's brewhouse
14. **Nagytarcsa:** Rekettye Sörfőzde
15. **Pilisvörösvár:** Rothburger Látványsörfőzde
16. **Sümege:** Sümegi Sörfőzde
17. **Szarvas:** Szarvasi Kézműves Sörfőzde
18. **Tapolca:** Stari Sörfőzde
19. **Vonyarcvashegy:** Blonder Étterem Sörfőzde
20. **Zirc:** Zirci Apátság Manufaktúra

Csíkzsentsimon: Csíki Sör
Rozsnyó: Kaltenecker Sörfőzde

Főzdebusz



Mire figyelj sörkóstolás közben?

A sör kóstolásakor ne csupán az ízeket, hanem a színeket és illatokat is figyeljük meg!

A sörök készítése során használt maláta mennyisége és pörkölési foka nagyban meghatározza az ital színét, így az a halvány szalmasárgától a sötétebb aranyon át egészen a rézvörösig, sőt a sötétebb barnáig, feketéig terjedhet. Elég, ha csak a világos, pilzeni típusú sörökre, vagy az ír vörösökre, esetleg a sötét porterekre gondolunk.

Ám a maláták az illatokat is jelentősen befolyásolják. Többféle különböző, aprólékosan összeválogatott maláta komplex, izgalmas illatképletet eredményez.

A komló a sör legfőbb fűszere és tartósítószer. Elsősorban a keserűségért szokás felelőssé tenni, de ma már igyekeznek olyan komló-alfajokat nemesíteni, amelyekben a kesernyés mellett egyéb gyümölcsös, fűszeres, virágos vagy akár földes jegyek mutatkoznak meg.

A sörökben az egymással rengetegféleképp variálható maláták és komlók ízeinek és illatainak változatossága mellett pedig igyekezzünk figyelni a kóstolt sör szénsavasságára, a fanyarságra, az ital krémességére, a korty teltségére és a habra is!

Fedezd fel a sörök változatosságát - kóstolj minél többfélét!

Pannonbräu, Bandusz – Köleses sör



A 1992-ben alapított Rampa Kft. fő tevékenységi köre a kisüzemi sör gyártása. A kilencvenes évek elején a kis sörfőzdék virágkorukat élték, az alapító, Kiss László akkoriban még nem is gondolta, hogy főzdejé egyike lesz azoknak, amelyek a mai napig aktívan üzemelnek. A sörfőzde Dósai Pannonbrau sőrei kellemes, különleges ízvilágú, 5 % alkoholtartalmú, tartósítószer mentes bajor típusú világos és barna sörök.

Kiss László 2008-ban kezdte el Szilágyi Andrással, a Bandusz Kft.-vel közösen a Köleses világos és félbarna sör gyártását, mely a közelmúltban az Árpás világos sörrel bővült. Kizárólag a legjobb minőségű alapanyagokból, hagyományos eljárással készítik a söreiket, melyeket csapolt és palackozott formában forgalmaznak.

www.pannonbrau.hu
www.bandusz.hu

Mister Sörfőzde



Az 1994-ben nyílt Mister Sörfőzde elsődleges célja kiváló minőségű, szűrt, világos, alsó erjesztésű sör előállítás volt. Söreik a német tisztasági törvénynek megfelelően kizárólag malátát, komlót, sörélesztőt és vizet tartalmaznak. Söreiket nem pasztörözik, ezért azok élettanilag fontos összetevőkben gazdagok. A főzdeben kizárólag a legjobb minőségű malátával dolgoznak és a söreik jellegét, illatát meghatározó komló is a legfinomabbak közül kerül ki.

Készítenek világos, szűretlen, meggyes, barna, füstölt, bodzás és szilvás sört is. A Kisüzemi Sörfőzdék Egyesülete által rendezett nemzetközi sörversenyeken az évek során a Mister sör kétszer gyémánt diplomát és négyszer arany diplomát nyert el.

www.mistersorhaz.hu

MONYO Brewing Co.



A MONYO Brewing Co. 2014-ben jött létre Kőbánya szívében, hogy forradalmasítsa a magyar kisüzemi sörfőzést. A legmodernebb berendezéssel, a főzde higiéniát maximálisan szem előtt tartva, csak a legjobb alapanyagokból készülnek a söreik. A MONYO Brewing Co. jelenleg Magyarország legdinamikusabban fejlődő sörfőzdéje, amely tavaly elnyerte az Év Sörfőzdéje díjat, illetve számos elismerést szerzett már külföldről is.

Söreik között ugyanúgy megtalálhatóak a tradicionális típusok, ahogy a kísérletezgetős „újhullámos” darabok. Zászlóshajójuk a Flying Rabbit IPA, amelyben a rengeteg Citra komló garantálja a trópusi gyümölcsös ízorgiát. A fesztiválon kapható lesz továbbá a limitált kiserelésű Summer Syndrome sörük, amely egy nagyon könnyű, frissítő blonde ale rengeteg aromakomlóval kifejezetten a forró napokra.

www.monyobrewing.com

Reketye Sörfőzde



Szeretjük a sört. Szeretünk örömet okozni. Ez a két elv határozza meg sörfőzdénk működését. Szeretjük a klasszikusokat, a receptek elkészítésénél azonban figyelembe vesszük napjaink sörtrendjeit is, és a három hölgy sörmesterrel igazán izgalmas sörök születnek. Ők azok, akik bátran integrálják a modern ízvilágot a tradicionális alapokba és kreatívan használják a modern sörfőzési technológia és az új alapanyagok adta lehetőségeket. A Reketye söreik így születnek.

A főzde aktuális szezonális söre a rozs alapú Cabrio, amely a nyár hírnöke. Citrusos ízeivel, friss, könnyed alkoholtartalmával az ivósor a korty végén bontakoztatja ki a Huel Melon és az Ahtanum komló gyümölcsös aromáit. Ezt a könnyed íz és aroma kompozíciót a rozs határozott, fűszeres fanyarsága alapozza meg.

www.reketye.com



Rizmajer Sörfőzde



A csepeli Rizmajer Sörfőzde mintegy két évtizede gyárt kézműves söröket, amelyek különleges, egyedi ízvilágát, valamint minőségét a hagyományos, "konzervatív" sörfőző eljárások épp úgy meghatározzák, mint a legújabb technológiák és az innovatív eszközök, berendezések alkalmazása.

A Rizmajer Sörfőzde alapítása óta számos technikai újítás bevezetésére került sor, a sör minőségében azonban sosem ismertek kompromisszumot. A gyártás során a Rizmajer kizárólag természetes alapanyagokat használ fel. A klasszikus összetevők - a víz, a maláta, a komló és a sörélesztő - mellett azonban számos új sör típus gyártása is megkezdődött az elmúlt időszakban.

A sörfőzde kapuit jelenleg több száz liter sör hagyja el naponta. Annak érdekében, hogy a Rizmajer Söröket a kiskereskedelmi egységek mellett a sörbarátok egyedi környezetben is megízlelhessék, 2012-ben, Csepelen megnyitották a Rizmajer Kézműves Sörházat.

www.rizmajersor.hu

Serforrás Sörfőzde



Az 1992-ben alapított, miskolci Serforrás Sörfőzde 2006-ban az országban elsőként készített india pale ale típusú sört. Az innovatív szemléletéről ismert üzem 2005-ös gyártmányfejlesztésének köszönhetően, olyan különleges söreik vannak, mint a Rakamazi Jonagold almasör, a gesztenyés sör, vagy a tokaji aszúval ászkolt Corvinus Rex. A főzde életében az idei év ismét a változás éve lesz, hiszen idén visszafordulnak a tradicionális sörkultúra irányába. Vallják, hogy csak akkor tarthatják meg a fogyasztóik elismerését - a kínálatban igen gazdag piacon - ha a legjobb minőségű alapanyagokból gyártják söreiket. 2016-os kínálatuk a Prémium Világosból, a Serforrás Barnából, a Nosztalgia IPA 2006-ból, az Ivós IPA-ból és a Corvinus Rexből áll.

3530 Miskolc, Vörösmarty u. 79.
serforras@t-online.hu



A Gastro Quality Kft. tulajdonosa 20 éve foglalkozik sörcsapoló rendszerek értékesítésével, telepítésével, szervizelésével. A kisüzemi sörfőzdekkal a cég szorosabb kapcsolata 2012-ben kezdődött és a társaság mára mintegy húsz kisüzemi sörfőzde szinte kizárólagos kiszolgálójává nőtte ki magát.

„Saját gyártású csapoló berendezéseinkkel igyekszünk mindig a legkülönlegesebb, a vendéglátó egység belső kialakításába legjobban illeszkedő egyedi tornyokat telepíteni, így harmonizálva a kézműves sörök egyéniségével.” - Pere József, tulajdonos

Mobil sörcsapoló berendezéseik számos rendezvényen - így a Kisüzem 2016 Fesztiválon is - segítik a kézműves söröket a lehető legfrissebben és legjobb minőségben a fogyasztók poharába juttatni.



www.gastroquality.hu
www.italtecnica.hu
www.sorcsapberles.hu

Szenvedélyünk a minőség

Stari Kézműves Sörfözde



A Stari Kézműves Sörfözde a Balaton-felvidék festői szépségű táján, a Tapolcai-medence szívében helyezkedik el. A családi sörfözde több mint húsz éves múltira tekint vissza, kínálatában díjnyertes prémium minőségű sörök szerepelnek a könnyed gyümölcsös ízvilágtól, a megszokott pils, barna és búza sörökön át egészen a kuriózumnak számító ale típusú ír vörös sörkülönlegességig.

Fedezze fel Ön is Tapolcát csapolva, kérjen poharába Stari-t! A fesztivál látogatói elsőként kóstolhatják meg a főzde újdonságait, a mámorító Stari Feketeribizli gyümölcsösört és az American HopStar nevű sörkülönlegességet.

www.stari.hu

Szarvasi Kézműves Sörfözde



A Szarvasi Sörfözde 2010-ben kezdte meg tevékenységét. Első termékük a Szarvasi Világos, egy csapolt sör volt, majd 2011-ben látott napvilágot a Szarvasi Meggyes, Almás és Citromos sör, melyek már palackozott formában is elérhetőek voltak. Első felsőerjesztésű sörüket, a Szarvasi Ír Vörös Sört 2013-ban készítették. Kínálatukban könnyed gyümölcsös sörök, alsó erjesztésű pilzeni világos sör, felső erjesztésű barna, és ír vörös sör, valamint india pale ale is szerepel. A Kisüzem 2016 közönségének első sorban a Meggyes Mámor sörkülönlegességüket ajánlják, amely a többi főzde gyümölcsös sörétől eltérően nem alsó erjesztésű világos, hanem felső erjesztésű, ír típusú vörös sör alapú. A folyamatos technológiai és szakmai fejlesztés hívei. Sörmesterek termécszaládjuk kilenc tagot számlál, míg a Szarvasi Tűzök Sörökből négyféle készül. Ezek érdekessége, hogy a Körös-Maros Nemzeti Park által termelt és a főzde által készített malátából főzik. Büszkéek rá, hogy minden eladott Tűzöksör bevételéből, a hazai tűzokvédelmet támogatják.

www.szarvasisor.hu



Szent András Sörfözde



A Szent András Sörfözde Magyarország egyik legnagyobb tradíciókkal rendelkező kisüzemi sörfözdeje, amely több mint 23 éve működik Békésszentandrásan. A főzde híres arról, hogy kategóriákat feszeget, amiből valódi sörkülönlegességek születnek. A Szent András sörök erősen malátás vagy karakteresen komlós, illetve gyümölcsös egyedisége többek közt a békésszentandrás víz meghatározó jellegében rejlik. A főzde széles kínálatában a valódi gyümölcscsel készült söröktől kezdve a hagyományos alsó-, és felsőerjesztésű sörökig sok minden megtalálható.

A Kisüzem 2016. közönsége a Szent András Sörfözde újdonságai – Málnás Búza – mellett a főzde teljes sörkínálatából válogathat.

www.szentandrassorfozde.hu

Zirci Apátsági Manufaktúra



A Zirci Ciszterci Apátság közel 300 éves sörfőzési hagyományát élesztette újjá a ciszterci rend, amikor 2015-ben megnyitott az apátsági sörfözde, ahol Magyarország első valódi apátsági sörét készítik. „A Zirci Apátsági Manufaktúránál hisszük, hogy minden értelemben új kategóriát teremtünk a hazai sör piacon. Mi vagyunk, akik egyesítik a kézműves sörök egyediségét a nagyüzemi sörfőzdek szakmai hozzáértésével. Mindez a Zirci Ciszterci Apátság által képviselt értékekkel együtt válik igazán egyedülállóvá, olyan élményt és szakmai hozzáértést kínálva a magyarországi sörkedvelőknek, melyet eddig itthon nem tapasztalhattak.”

A sörfözde a fesztivál vendégeinek elsősorban a Zirci Apátsági Belga sörét ajánlja, amely egy illatos, karakteresen komlózott félbarna belga ale.

www.zircimanufaktura.hu



Hatodik Íz



A Hatodik Íz gerilla sörfözde névválasztása a 6. parancsolat (Ne paráználkodj!), betartásának sikertelensége és a 6. érzék (a tudat) teljes hiánya miatt érzett frusztráció kompenzálására irányul, a túlzásba vitt sörfogyasztás segítségével. „Több évtizedes intenzív kutatómunkám eredményeire alapozva bátran állíthatom, hogy a sör mind az 5 alap ízt (édes, keserű, savanyú, sós, umami) tartalmazza, ezeknek úgymond kvintesszenciája, ugyanakkor ezen 5 íz egyike sem tartalmazza a sör ízét, tehát a sör a 6. íz!” - vallja Takács Péter sörfőzőmester.

A főzde céljai között szerepelnek első sorban a Maris Otter stílusgyakorlatok, a maláta misztériumának bemutatására, a komlóhangsúlyos sörök ellenpontjaként, valamint az újjvilági komlók mellett az angol és európai komlófajták megismertetése a fogyasztóval.

www.hatodikiz.com

A Category Management 2011 óta az igényes sörözők partnere a komló-, a maláta- és az élesztőbeszerzés terén. A cég kínálatában az Amarillótól a Wakatung mindenfajta komló elérhető, sőt, kísérleti fajták is megtalálhatók, Amerikától Új-Zélandig, de rendelhetőek új angol, német, és szlovén komlók egyaránt.

A malátaválaszték részei a német Bestmalz a belga Castle Malting készítményei, mindennel, amire a lagerektől az apátságai sorokig szükség lehet. Az angol Crisp Malting malátái közül a Maris Otter, illetve a Chocolate és Crystal maláták nélkülözhetetlenek az igazán autentikus Ale-ek, IPA-k, Russian Imperial Stoutok és a Wee Heavyk készítéséhez.

Az élesztőválaszték szintén jelentős: a Fermentis és Lallemend mellett a White Labs folyékony élesztői is kaphatóak.

Ha csússzorézh olyan alapanyagot keres, amiről eddig azt hitte, hogy itthon nem kapható, hívjon minket, vagy írjon Takács Péternek az alábbi elérhetőségeken.

www.hop-malt.com
+36 70 319 6666
peter.takacs@hop-malt.com



PROGRAMOK Óbudai Sörfesztivál - Kisüzem 2016



MÁJUS 21. SZOMBAT

14.00 Apnoé Folk Underground

16.00 M.É.Z.

18.00 Örömszene – Somló Tamás, Török Ádám,
Szigeti Edit, Bódy Magdi és a Band: Szűcs Kálmán,
Marshalkó Zoltán, Zsoldos Gábor Dedy

20.00 Blahalouisiana

MÁJUS 22. VASÁRNAP

14.00 Góbé

16.00 Vodku

18.00 Firkin

20.00 Magashegyi Underground

Nálunk minden nap SÖRFESTIVÁL van



Újpest
Csapház[®]

IV. ker Munkásotthon u. 50-52.
(bejárat az Erzsébet u. felől)
Újpesten a Metró megállótól
5 percre.

Magyar
Kézműves



CSAPOLT
SÖRÖK
ELVITELRE

Bartók
Csapház[®]

XI. ker Bartók Béla út 59.
Móricz Zsigmond körtéртől
1 percre.

Gogol
Csapház[®]

XIII. ker Gogol utca 40.
Lehel Piacától 1 percre.