

UBSKA PIVARA



Svete Popovića bb
Ub 14210
Srbija

Zanatsko pivo Znanatsko pivo Ubske pivare je namenjeno pravim ljubiteljima piva, koji pamte "prava piva" kakva su se proizvodila pre nekoliko decenija, pre nego što su zavladaile nove tehnologije, velike kompanije i potpuna komercijalizacija. Ubska pivara je otvorena krajem avgusta 2016. godine. Osnivači ove nove zanatske pivare u Ubu su Zoran Božić i Mirko Lazić, dvojica ubskih privrednika, čiji je cilj bio da ponude tržištu kvalitetno zanatsko pivo koje nastaje tradicionalnom proizvodnjom i po originalnoj recepturi. Ubsko pivo Ubsko pivo je zanatsko pivo (kraft pivo) sa 4,5% alkohola. Pripada grupi lager piva, koja nastaju procesom alkoholnog vrenja iz slada ječma, vode i pivskog kvasca. Fermentacija Ubskog piva se održava na nižim temperaturama od 7-13°C, a kvasac se taloži na dnu fermentora. Nakon fermentacije pivo odleži četiri i više nedelja na temperaturi od 0-1°C. Zahvaljujući ovakvom procesu pravljenja piva, Ubsko pivo ima čist i bogat ukus, i znatno je boljeg kvaliteta od industrijskih piva. Mora se adekvatno skladištiti i ne sme biti izloženo sunčevim i ultravioletnim zracima, kao i neposrednom izvoru toplote. Ubsko pivo se pije se na temperaturi od 5-14°C, a idealno je na temperaturi od 7- 9°C. Ubska pivara ima u ponudi svetlo i crno Ubsko pivo u bocama od 0,33l i bure od 30 litara. Novi brendovi ovog zanatskog piva su Gentleman svetlo pivo i Lady crno pivo namenjeno ljudima sa stilom. Izuzetan kvalitet i povoljne cene su siguran razlog da naručite zanatsko Ubsko pivo. Lager piva Ubska pivara proizvodi prirodno, nefiltrirano, nepasterizovano, lager pivo bez konzervansa. U ponudi su tri

vrste lager piva: Ubsko svetlo, Ubsko crno i Gentleman svetlo pivo. Ubsko svetlo pivo će vas iznenaditi i obasuti svežim začinskim aromama, a oduševiće vas pikantnom i blago gorkom završnicom. Idealno se slaže uz mesne gozbe i kvalitetan roštilj. Ubsko crno pivo je savršeno izbalansirano, a kroz bogatstvo ukusa provlači se aroma karamel slada. Ima pun, blag i osvežavajući fini. Pije se uz mesne gozbe, kobasice ili peciva. Gentleman svetlo pivo je lagano, veselo i razigrano pivo, osvežavajuće završnice, čije arome cvetnih hmeljova nadjačavaju sladni fini. Sjajno se slaže uz salatu, pastu, dobar roštilj i ribu. Ejl piva Ubska pivara takođe proizvodi prirodno, nefiltrirano, nepasterizovano, ejl pivo bez konzervansa. U ponudi su četiri vrste ejl piva (ale): Lady crno, Uborg svetlo, Ubrog crno i Orange Kiss svetlo pivo. Lady crno pivo punog tela u kojem se prepliću slatki karamel ukusi, izazvaće u vama pravi osećaja pivskog zadovoljstva. Slaže se uz salatu, pastu, dobar roštilj i ribu. Uborg svetlo pivo ima 5,0% alkohola, pun ukus i aromu pale ale slada i odabranih hmeljova u kojoj se oseća svežina, suvoća i blaga gorčina. Pije se uz mesne gozbe i kvalitetan roštilj. Ubrog crno pivo ima 4,8% alkohola. Sadrži bogatu kremastu penu i izbalansiranu boju, miris i ukus pale ale slada i proverenih hmeljova. Odlično se slaže uz salatu, pastu, dobar roštilj i ribu. Orange Kiss svetlo pivo sa 4,8% alkohola, ima voćkasti i osvežavajući ukus i miris hmelja i pale ale slada. Pije se uz salatu, pastu, dobar roštilj i ribu.

Mobilni: +381 63 365 025

Mobilni: +381 60 8136 383

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)