

# Bryggeri Pils

<b>Alkoholipitoisuus</b>	4,5 %
<b>Katkeroinneet</b>	35 IBU
<b>Väri</b>	7 EBC
<b>EAN-koodi</b>	6430049960203 (plo), 6430049960104 (tray/wrap)
<b>Luonnehdinta</b>	Aito saksalaistyylinen lagerolut, joka on saanut ystäviä upean hedelmäisyytensä ja voimakkaan humalointinsa ansiosta. Suodatettu olut on oivallinen janon sammuttaja ja lisäksi runsaan makuinen.
<b>Humalalajikkeet</b>	Magnum, Tradition, Hersbucker
<b>Maltaat</b>	Pilsner- ja wieniläismaltaat
<b>Pakkaukset</b>	0,33 L kertapullo, 16 x 0,33 L tray/wrap
<b>Saatavuus</b>	vakiovalikoimassa



## Tuottaja

Bryggeri Helsinki on Helsingin Torikortteleissa huhtikuussa 2013 aloittanut panimoravintola. Perustaja Pekka Kääriäisen pitkäaikaisena haaveena oli avata panimon ja ravintolan yhdistelmä Helsingin keskustaan. Vuosien etsinnän jälkeen sopiva kiinteistö löytyi Torikortteleista Senaatintorin ja Kauppatorin kupeesta, Helsingin tunnetuimpien nähtävyyksien läheisyydestä.

Mukaan haastavaan hankkeeseen lähtivät keittiöpäällikkö Ali Suviala, ravintolapäällikkö Olli Majanen ja panimomestari Mathias Hüffner. Tällä ryhmällä on mittava kokemus suomalaisista ravintoloista, panimoista ja ennen kaikkea oluesta. Heidän käsissään syntyvät Bryggeri Helsingin toiminnan tärkeimmät elementit, vaalien valmistettu käsityöläisolut sekä korkeatasoinen ja maistuva ravintolaruoka.

Bryggeri Helsinki valmistaa vuosittain noin 100.000 litraa laadukasta olutta, mutta kapasiteetti riittää vuosituotannon tuplaamiseen. Valtaosa oluesta myydään panimoravintolassa Sofiankadulla, mutta olutta valmistetaan myös vähittäismyyntiin sekä astiaoluenä muihin ravintoloihin. Bryggerin Senaattori Dobbelbock voitti kesällä 2014 tummien oluiden sarjan Suomen Paras Olut -kilpailussa.