



Academy report

ΜΗΔΕΙΣ ΑΓΕΩΜΕΤΡΗΤΟΣ ΕΙΣΙΤΩ

ή σε ελεύθερη μετάφραση “κανείς αδιάβαστος δεν μπαίνει”
Ακαδημία Πλάτωνος - 387 π.Χ.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΖΥΘΟΠΟΙΕΙΑ.....ΝΕΑ ΜΟΔΑ?

Αγαπητοί φίλοι της μπύρας μετά από πολλά χρόνια προσπάθειας, είμαστε στην ευχάριστη θέση να σας ανακοινώσουμε ότι σήμερα δραστηριοποιούνται στην χώρα μας περίπου 35 μικροζυθοποιίες και όλες παράγουν αξιόλογες ελληνικές μπύρες.

Η πρώτη σοβαρή προσπάθεια ξεκίνησε στην Εύβοια σε ένα υπερούγχρονο για τα ελληνικά δεδομένα ζυθοποιείο το 2009. Από τότε και μετά αναβλύζουν όλο και πιο συχνά νέα καζάνια από όλα τα μέρη της Ελλάδας όπου το κάθε ένα αναδεικνύει τα ιδιαίτερα αρώματά και πρώτες ύλες της περιοχής που παράγεται.

Έτσι κάθε μπύρα φέρνει στο μυαλό μας τον τόπο στον οποίο παράχθηκε

και φυσικά εναρμονίζεται με τις γαστρονομικές απολάυσεις του.

Στόχος όλων των παραπάνω είναι να δημιουργήσουν φρέσκιες και απαστερίωτες μπύρες με έντονα αρώματα, μακριά από επεξεργασμένες και βιομηχανοποιημένες μπύρες, έτσι ώστε να στρέψουν το ενδιαφέρον του κοινού σε αυτές και να δημιουργηθεί μία νέα κουλτούρα στην φρέσκια ελληνική μπύρα!

Σαν εταιρία από το 2009 ενισχύουμε τις προσπάθειες των νέων ζυθοποιών και στεκόμαστε πάντα δίπλα τους σε κάθε βήμα τους.

Το μέλλον των μικροζυθοποιών μοιάζει λαμπρό και πολλά υποσχόμενο αρκεί να υπάρξει και η κατάλληλη στήριξη από την πολιτεία.



beers



τα βαρελΙΑ μας



Guinness
4,2% Alc Η μαύρη μας



Carlsberg
5% Alc Η lager μας



Pilsner Urquell
4,4% Alc Η pils μας



Paulaner Weiss
5,5% Alc Η weiss μας



Grimbergen Double
6,5% Alc Η μοναστηριακή μας



Estrella Barcelona
4,6% Alc Η μεσογειακή μας

ΤΟ ΜΕΤΡΟ ΜΑΣ

13 ποτήρια πάνω σε
ξύλο ενός μέτρου

ΟΙ ΠΥΡΓΟΙ ΜΑΣ

ΣΕΡΒΙΡΟΝΤΑΙ ΣΕ ΠΥΡΓΟ ΜΟΝΟ Η PILSNER-ESTRELLA ΚΑΙ CARLSBERG.

Παγωμένη μπύρα
με δική σας κάνουλα

2Lt
3Lt
5Lt

beers

τα μπουκαλια μας

LAGER

Peroni Nastro Azzurro

5,1% Alc - 0.33 Lt

Ιταλική φινέτσα με ντελικάτη γεύση.

Gambrinus

5% Alc - 0.5 Lt

Έρχεται από την Τσεχία και πήρε το όνομά της από τον Φλαμανδό βασιλιά Gambrinus.

Fischer Tradition

6% Alc - 0.65 Lt

Ανάγλυφη φιάλη, με αρώματα λουλουδιών και φρούτων.

Estrella Daura

5,4% Alc - 0.33 Lt

Πολυβραβευμένη μπύρα χωρίς γλουτένη.



Kozel Dark

3,8% Alc - 0.5 Lt

Σκουρόχρωμη lager με απαλή γεύση.

Corona Extra

4,6% Alc - 0.33 Lt

Δροσιστική Μεξικάνικη lager.

Samichlaus

14% Alc - 0.33 Lt

Η πιο δυνατή lager στον κόσμο. Ζυθοποιείται κάθε 6 Δεκεμβρίου κάθε χρόνου.

WEISSE

Hb Schwartze Weisse

5,1% Alc - 0.5 Lt

Καστανό χρώμα με άρωμα φρούτων και καραμέλας.

Franziskaner Heffe

5% Alc - 0.5 Lt

Κορυφαία weisse με άρωμα φρούτων και μαγιάς.

Schneider-Tap7

5,4% Alc - 0.5 Lt

Μπύρα διπλής ζύμωσης με βαθύ κεχριμπαρένιο χρώμα.

Braupakt

6% Alc - 0.33 Lt

Νέα ιδιαίτερη weisse με πολλά αρώματα φρούτων. Αξίζει να την δοκιμάσετε!

ALE

Septem 8ⁿ μέρα

7% Alc - 0.33 Lt

Βραβευμένη ελληνική IPA με 65 πικρομονάδες και αρώματα λυκίσκου.

Ικαριώτισσα

5% Alc - 0.33 Lt

Ολοκαίνουργια απαστερίωτη Ale από την Ικαρία με πλούσια γεύση και ισορροπημένη πικράδα.

Voreia Summer Ale

4,5% Alc - 0.33 Lt

Δροσερή και ευκολόπιση ale με ελαφρύ σώμα.

Lucifer

8% Alc - 0.33 Lt

Αρώματα κίτρινων φρούτων με νότες ανανά και βανίλιας.

Gouden Carolus Ambrio

8% Alc - 0.33 Lt

Μπύρα του αυτοκράτορα με δυνατή γεύση και κεχριμπαρένιο χρώμα.

Kwak

8,4% Alc - 0.33 Lt

Η μπύρα των ψαράδων του Βελγίου με το χαρακτηριστικό της ποτήρι.

Yellow Donkey

5% Alc - 0.33 Lt

Ale περιορισμένης παραγωγής χωρίς συντηρητικά.

Septem

Honey 6,5% Alc - 0.33 Lt

Ξανθιά Honey Ale με αρώματα πορτοκαλιού και εξωτικών φρούτων.

Mary-Rose 4,5% Alc - 0.33 Lt

Κόκκινη ale με γεύση καραμέλας και πικρό τελείωμα.

Porter 5,5% Alc - 0.33 Lt

Εντυπωσιακά αρώματα πικρής σοκολάτας, φρεσκοκαβουρδισμένου καφέ και φουντουκιού.

Fresh Chios Beer

4,9% Alc - 0.33 Lt

Αφιλτράριστη ξανθιά θολή ale αλλά και απαστερίωτη με μικρή διάρκεια ζωής. Νότες λυκίσκου και τριαντάφυλλου.

Fullers Esb

5,9% Alc - 0.5 Lt

Πρωταθλήτρια Ale της Αγγλίας με πολλές διακρίσεις.

Double Chocolate

5,2% Alc - 0.5 Lt

Σκουρόχρωμη Stout με αληθινά κομμάτια μαύρης σοκολάτας.

PILS

Warsteiner

4,8% Alc - 0.33 Lt

Κορυφαία Γερμανική Pils με πολλές διακρίσεις.

Jever

4,9% Alc - 0.33 Lt

Πλούσιο άρωμα βοτάνων με πικρή γεύση και γεμάτο σώμα.

Becks

5% Alc - 0.25 Lt

Ξανθό χρώμα, πλούσιος αφρός μικρής διάρκειας και άρωμα λυκίσκου.

Nήoos Pils

5% Alc - 0.33 Lt

Μπύρα περιορισμένης παραγωγής από την Τήνο για απαιτητικούς ουρανίσκους.

Volkan Pils

5% Alc - 0.33 Lt

Ξανθιά Pils με νότες μελιού και κίτρο Νάξου.

WIT

Hoagaarden

4,9% Alc - 0.33 Lt

Χρώμα κίτρινο θολό με έντονα αρώματα εσπεριδοειδών και μπαχαρικών.

Estrella Damm Inedit

4,8% Alc - 0.75 Lt

Απευθείας από το εστιατόριο του φημισμένου σεφ Ferran Adria στο ποτήρι σας... θα σας συναρπάσει.

NON ALCOHOL



Clausthaler Non

0,5% Alc - 0.33 Lt

Παρόλο το μηδαμινό της αλκοόλ βγάζει έντονα αρώματα λουλουδιών.

Clausthaler Lemon

0.2% Alc - 0.33 Lt

Δροσιστική μπύρα με 60% λεμονάδα και 40% μπύρα. Προτείνεται για αθλητές.

CIDER

Somersby Apple

4,5% Alc - 0.33 Lt

Ένα cider που ήταν και το αγαπημένο ποτό του Ναπολέον και της Κλεοπάτρας.

Kiss Raspberry

4,5% Alc - 0.5 Lt

Απολαυστικός συνδυασμός cider και φρέσκων φρούτων.

TRAPPIST



La Trappe 0.33 Lt

Το διασημότερο μοναστήρι στην Ολλανδία από τα 11 που υπάρχουν έως σήμερα.

Quadrupel 10% Alc

Blond 7% Alc

Dubbel 7% Alc

Chimay 0.33 Lt

Άλλο ένα εξαιρετικό μοναστήρι στο Βέλγιο.

Blue 8,6% Alc

Red 7,9% Alc

Westmalle Triple

9,5% Alc - 0.33 Lt

Χρυσοκίτρινο χρώμα με πολύπλοκο άρωμα βοτάνων και μπαχαρικών.

Rochefort 8

9,2% Alc - 0.33 Lt

Χρώμα σκούρο καφέ με αρώματα καβουρδισμένης βύνης και σοκολάτας.

ABBEY

Tripel Karmeliet

8,4% Alc - 0.33 Lt

Συνταγή του 1679 στο μοναστήρι Karmeliet του Βελγίου.

Grimbergen Blanche

6% Alc - 0.33 Lt

Δροσιστική με άρωμα κίτρου και φρουτώδη χαρακτήρα.

RAUCH

Schlenkerla

5% Alc - 0.5 Lt

Καπνιστή μπύρα που η γεύση της προκύπτει από την έκθεσή της σε καπνό από ξύλα οξιάς.

BOCKBIER

Weihenstephan Korbinian

7,4% Alc - 0.5 Lt

Μαύρη double-bock με έντονη γεύση από μαρμελάδα και καραμέλα.



ΣΑΛΑΤΕΣ

Beer Academy

Iceberg, μαρούλι, ψητό κοτόπουλο, flakes παρμεζάνας, κρουτόν και μαύρο σουσάμι με μια απαλή dressing μαγιονέζας.

Spring

Ρόκα, γαλλική σαλάτα, ψιλοκομμένη ντομάτα, αβοκάντο, mozzarella, πέστο βασιλικού σε μία dressing μελιού και μουστάρδας.

Κυκλαδίτικη

Μαρούλι, ρόκα, λιαστή ντομάτα, ψητό μανούρι και dressing λιαστής ντομάτας.

Popeye’s

Σπανάκι, καπνιστό μπέικον, παλαιωμένη παρμεζάνα, ελιά, πιπεριά σε γλυκόξινη sauce.

Χωριάτικη al pesto

Μία διαφορετική άποψη της σαλάτας με πέστο βασιλικού και κρουτόν.

Πατατοσαλάτα

Γνήσια γερμανική συνταγή με καλοβρασμένες πατάτες, κρεμμύδι, κάπαρη και μαγιονέζα.

Ξινολάχανο

Αυθεντικό γερμανικό πιάτο.

Coleslaw

Σαλάτα με λάχανο, καρότο και μαγιονέζα.

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Chicken Flakes

Φρέσκιες μπουκίτσες κοτόπουλου παναρισμένες με Corn Flakes. Συνοδεύεται από lemon mayo sauce.

Φέτα Σουσαμάτι

Παναρισμένη φέτα με σουσάμι και θυμαρίσιο μέλι.

Ψητά Λαχανικά

Πολύχρωμος συνδυασμός ψητών λαχανικών με μανιτάρια πλεурώτους και χαλούμι.

Πατάτες της γιαγιάς

Φρέσκιες στρογγυλές τηγανητές πατάτες. Συνοδεύονται με 2 σως (ροκφόρ-κοκτέιλ).

Μύδια αχνιστά

Φρέσκα μυρωδάτα μύδια με σκόρδο και άνηθο σβησμένα με κρασί.

* Φτερουγίτσες

Φτερούγες κοτόπουλου μαριναρισμένες με εκχύλισμα μπαχαρικών.

* Κρεμμύδια Τηγανητά

Ολόκληρες ροδέλες κρεμμυδιού με επικάλυψη από τραγανό κουρκούτι μπύρας.

Pretzel (1 τμχ)

Όλα μας τα κρέατα και τα πουλερικά είναι φρέσκα. Οι πατάτες και τα λαχανικά που χρησιμοποιούνται είναι φρέσκα και διαλεγμένα. Όλες οι σαλάτες μας είναι φρεσκοκομμένες για να διασφαλίζουν όλα τα θρεπτικά τους συστατικά και ετοιμάζονται πάντα κατόπιν παραγγελίας. Όλα τα γλυκά μας παρασκευάζονται καθημερινά με αγνά υλικά.

* Τα συγκεκριμένα προϊόντα είναι κατεψυγμένα.

Αγορανομικός Υπεύθυνος

ΚΥΡΙΩΣ

Κότσι (για 1 & 2 άτομα)

Το ψημισμένο μας πόδι γουρουνόπουλου, δεν χρειάζεται πλέον συστάσεις... Σερβίρεται με πατάτες της γιαγιάς, ντομάτα και σαλάτα coleslaw.

Οσομπούκο (για 2 άτομα)

Το καλύτερο κομμάτι από το μοσχαρίσιο πόδι ψημένο braisse. Σερβίρεται με onion rings, πατάτες και σαλάτα coleslaw.

Mix Grill (για 2 & 4 άτομα)

Πλούσια ποικιλία κρεάτων μαζί με χωριάτικο λουκάνικο σε πλατώ συνοδευμένη από πατάτες της γιαγιάς.

Schnitzel

Χοιρινό schnitzel παναρισμένο με panko. Σερβίρεται με πουρέ πατάτας.

Καπνιστή Μπριζόλα

καπνισμένη μπριζόλα σε φυσικό ξύλο οξιάς, με καραμελωμένα κρεμμύδια. Σερβίρεται με πουρέ πατάτας.

Ribeye Black Angus (250gr)

Συνοδεύεται με αρωματισμένες baby πατάτες και mexican corn.

Παντοετοχοιρινή

Ολόκληρο κομμάτι μπριζόλας μαζί με την παντσέτα. Συνοδεύεται από πατάτες της γιαγιάς.

Beer Academy Steak (800gr)

Ζουμερή σπαλομπριζόλα σιτεμένη 10 ημερών. Σερβίρεται με λαχανικά σωτέ και φρέσκιες πατάτες.

Φιλέτο Κοτόπουλο

Κοτόπουλο σχάρας με πράσινη σαλάτα.

Chicken Tower

Μαριναρισμένα κομμάτια κοτόπουλου (350gr) με διαλεγμένα μπαχαρικά Αργεντινής. Σερβίρεται με sticks πατάτας & honey-mustard sauce.

Παπαρδέλες di Pasquale

Μυστική ιταλική συνταγή με αρωματισμένο κοτόπουλο, μανιτάρια και λάδι τρούφας.

Fish & Chips

Μπακαλιάρος τηγανισμένος σε tempura με χοντροκομμένες πατάτες και sauce tartar. Αυθεντική λονδρέζικη συνταγή.

Φιλέτο Σολομού

Φρέσκο φιλέτο σολομού σε απαλή σάλτσα dijon. Σερβίρεται με basmati και λαχανικά.

KIDS menu



Μίνι σνιτσελάκια κοτόπουλου ή mini burger μαζί με φρέσκιες τηγανητές πατάτες ή ρύζι. Σερβίρεται με χυμό.

SIGNATURE BURGERS



Black Angus Burger

Μοναδικό burger με 100% μοσχαρίσιο κιμά black angus με μία ελαφριά sauce dijon.

Beer Academy Burger (300gr)

Ένα πλούσιο και ζουμερό μοσχαρίσιο μπιφτέκι με καπνιστό μπέικον, ντομάτα, κρεμμύδι και τυρί cheddar. Συνοδεύεται με bbq sauce.

Vegetable Burger

Με burger σόγιας, λαχανικά σχάρας, ντομάτα και μαρούλι.

ΟΛΑ ΜΑΣ ΤΑ BURGERS ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ COUNTRY

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Ποικιλία λουκάνικων

Πέντε επιλεγμένα είδη από γερμανικά λουκάνικα, με πατάτες της γιαγιάς, σπιτικό ξινολάχανο και μουστάρδα.

Μικρή ποικιλία

Ποικιλία αλλαντικών

Πλούσια ποικιλία γερμανικών αλλαντικών μαζί με προσούτο. Συνοδεύονται από κριτσίνια φινόκιο και ντοματίνια.

Μικρή ποικιλία

Ποικιλία τυριών

Έξι διαφορετικά είδη εκλεκτών τυριών. Συνοδεύονται από κριτσίνια φινόκιο και ντοματίνια.

Μικρή ποικιλία

Ποικιλία αλλαντικών-τυριών

Πλούσια ποικιλία γερμανικών αλλαντικών και εκλεκτών τυριών. Συνοδεύονται από κριτσίνια, φινόκιο και ντοματίνια.

Μπυροποικιλία

Πλούσια ποικιλία από τηγανητές λιχουδιές και λουκάνικα για τους λάτρεις της μπύρας. Σερβίρεται με πατάτες της γιαγιάς.

ΓΛΥΚΑ

Πορτοκαλόπιτα με παγωτό βανίλια

Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό βανίλια

Panna Cotta με φρούτα του δάσους

Σπιτική σοκολατόπιτα

Παγωτό vanilla-chocolate

ΠΟΤΑ

Φιάλη λευκό Μοσχοφίλερο	Sangria	Ανθρακούχο νερό
Φιάλη κόκκινο Αγιωργίτικο	Moschato d' asti 0.2L	Αναψυκτικά
Ποτήρι λευκό ή κόκκινο	Εμφιαλωμένο νερό	Άρτος

coffees

Ελληνικός μονός	Cappuccino double	Τοστ
Ελληνικός διπλός	Freddo espresso	Χυμός
Espresso	Freddo cappuccino	Φυσικός χυμός
Espresso double	Καφές Latte	Τοάι
Cappuccino	Nescafe	Arizona Iced Tea
		simple spirits
		special spirits

7 ΣΥΝΗΘΙΣΜΕΝΟΙ ΜΥΘΟΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΜΠΥΡΑ

1. Η ΜΠΥΡΑ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ «ΠΑΓΩΜΕΝΗ»
Οι επίμονες διαφημίσεις της βιομηχανίας που προβάλλουν ότι η μπίρα θα πρέπει να είναι «άκρως παγωμένη», στην πραγματικότητα καθόλου δεν θα πρέπει να κάνει ευτυχισμένους τους λάτρεις του ποτού. Σύμφωνα με τον έγκυρο «Οδηγό της Μπίρας» των Marty Nachel with Steve Ettlinger, για να παίρνουμε τη μέγιστη απόλαυση από την μπίρα, πρέπει να την πίνουμε στους περίπου 6,5 βαθμούς Κελσίου, με μια μικρή απόκλιση ανάλογα με το είδος της μπίρας. Ο λόγος είναι ότι οι γευστικοί κάλυκες «απενεργοποιούνται» όταν πίνουμε πιο κρύα μπίρα.

2. ΤΟ ΠΟΤΗΡΙ ΤΗΣ ΜΠΥΡΑΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΠΑΓΩΜΕΝΟ
Όπως ακριβώς συμβαίνει και με τον παραπάνω μύθο για άκρως παγωμένη μπίρα, η ίδια λογική ακολουθείται και για το ποτήρι απ' όπου την πίνουμε. Ένα ιδιαιτέρως κρύο ποτήρι θα έχει και πάλι σαν αποτέλεσμα την «αδρανοποίηση» των γευστικών μας καλύκων, με αποτέλεσμα να μην γευόμαστε το ποτό. Άλλωστε, σκεφτείτε: Πίνουμε ποτέ κρασί από παγωμένο ποτήρι;

3. ΟΛΕΣ ΟΙ ΣΚΟΥΡΕΣ ΜΠΥΡΕΣ ΕΙΝΑΙ ΒΑΡΙΕΣ
Εάν αποφεύγετε τις σκούρες μπίρες φοβούμενοι ότι θα έχουν ιδιαίτερα έντονη γεύση και θα σας πέσουν βαριές, έχετε μάλλον παραπλανηθεί. «Οι άνθρωποι λογικά υποθέτουν ότι είναι εντονότερες», δηλώνει ο Hallie Beaune, συγγραφέας οδηγού για μπίρες («The Naked Pint: An Unadulterated Guide to Craft Beer»).

«Νομίζω ότι αυτό συνδέεται με την Γκίνες, η οποία διαφημίζει πως είναι κρεμώδης και σχεδόν σαν γεύμα, αυτή είναι η εντύπωση που δημιουργούν από τις διαφημίσεις τους. Για πολλούς ανθρώπους, η Γκίνες είναι η πρώτη σκούρα μπίρα που δοκιμάζουν και έτσι υποθέτουν ότι όλες είναι παρόμοιες, ενώ στην πραγματικότητα οι σκούρες μπίρες είναι απλά σκούρες λόγω του επιπέδου ζύμωσης της βύνη που χρησιμοποιήθηκε στην μπίρα», εξηγεί ο ίδιος.

4. Η ΓΚΙΝΕΣ ΕΧΕΙ ΤΟΝ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΑΦΡΟ
Παρόλο που η συγκεκριμένη μάρκα σερβίρεται συνήθως με πλούσιο αφρό, ο Beaune εξηγεί ότι αυτό δεν οφείλεται στη συγκεκριμένη μάρκα, αλλά στο μηχανήμα σερβιρίσματος από το βαρέλι, καθώς διαθέτει περισσότερο άζωτο από τα υπόλοιπα. Προκειμένου να βγει όλος αυτός ο αφρός, χρησιμοποιείται μια χοντρή «κάνουλα», με μακρύ και στενό στόμιο.



5. ΑΠΟΛΑΜΒΑΝΕΙΣ ΜΙΑ ΜΠΥΡΑ ΜΟΝΟ ΟΤΑΝ ΤΗΝ ΠΙΝΕΙΣ ΑΠΟ ΤΟ ΜΠΟΥΚΑΛΙ
Αν και πράγματι το να πίνεις μπίρα από το μπουκάλι δείχνει καλύτερο απ' ό,τι αν την έπινες από τενεκεδάκι, εξακολουθεί να μην αποτελεί τον ενδεδειγμένο τρόπο κατανάλωσης του ποτού.

«Η πόση της μπίρας από το μπουκάλι είναι ένα ακόμη “όχι-όχι”, κυρίως γιατί ό,τι γεύσαι προέρχεται από την όσφρηση, έτσι εάν πιείς μια γουλιά από οτιδήποτε από τέτοιο μπουκάλι, η μύτη σου δεν “συμμετέχει καθόλου”», λέει ο Hallie Beaune. «Είναι πολύ μικρό για να πάρεις μια μυρωδιά από την μπίρα. Ακριβώς όπως εάν έπινες κόκκινο κρασί από ένα μπουκάλι, δεν θα μπορούσε στην πραγματικότητα να αξιολογήσεις το συγκεκριμένο κρασί».

6. ΟΙ ΜΠΥΡΕΣ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΟΥΝ ΟΠΟΥΔΗΠΟΤΕ
Πολλοί πιστεύουν ότι η μπίρα είναι ένα «ανθεκτικό» ποτό και εφόσον βρίσκεται σφραγισμένη σε μπουκάλι ή αλουμινένιο κουτί μπορεί να αποθηκευτεί οπουδήποτε.

Αυτό όμως απέχει αρκετά από την πραγματικότητα. Κάθε μπίρα θα πρέπει να φυλάσσεται στο ψυγείο. Και αυτό γιατί, χρειάζεται έναν αποθηκευτικό χώρο δροσερό και σκοτεινό.

7. ΤΑ ΤΕΝΕΚΕΔΑΚΙΑ ΕΙΝΑΙ ΓΙΑ ΛΙΓΟΤΕΡΟ ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΜΠΥΡΕΣ
Τα τενεκεδάκια είναι στην πραγματικότητα ένας άψογος τρόπος να προστατεύσεις την μπίρα, αλλά παλιότερα είναι αλήθεια ότι έδιναν στην μπίρα μια γεύση αλουμινίου. «Τα περισσότερα κουτιά που χρησιμοποιούν οι ζυθοποιές σήμερα, έχουν επένδυση με βάση το νερό και έτσι στην πραγματικότητα, η μπίρα δεν έρχεται σε επαφή με το αλουμίνιο», λέει ο Beaune. «Μπορεί να είναι πολύ καλό για την μπίρα. Τα τενεκεδάκια θερμαίνονται και ψύχονται πολύ γρήγορα, έτσι πρέπει να φροντίζεις να τα διατηρείς κρύα».

ΠΕΡΙΕΡΙΓΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΜΠΥΡΑ

- Ο φόβος του άδειου ποτηριού μπίρας ονομάζεται cenosillicaphobia.
- Τον τίτλο του Παγκόσμιου Πρωταθλητή γρήγορης κατανάλωσης μπίρας κατέχει ο Steven Petrosino, από το Cumberland της Pennsylvania, ο οποίος κατανάλωσε 1 λίτρο μπίρα σε 1,3 δευτερόλεπτα.
- Στη Φινλανδία, το βραβείο στον ετήσιο διαγωνισμό «κουβαλήματος» της συζύγου, είναι το βάρος της συζύγου σε μπίρα!
- Για την κατασκευή του ναού Wat Pa Maha Chedi Kaew της Ταϊλάνδης, χρησιμοποιήθηκαν 1,5 εκατομμύρια μπουκάλια μπίρας.
- Οι Βίκινγκς πίστευαν ότι στον Παράδεισο θα υπάρχει μία τεράστια κατσίκια, που θα βγάζει μπίρα!
- Το 1814, στους δρόμους του Λονδίνου χύθηκαν 400.000 γαλόνια μπίρας, όταν μία δεξαμενή εξερράγη.
- Η πιο δυνατή μπίρα του κόσμου ονομάζεται «Snake Venom» και έχει 67,5% περιεκτικότητα σε αλκοόλ.
- Όταν χτίζονταν οι Αιγυπτιακές Πυραμίδες, οι εργάτες πληρώνονταν με 1 γαλόνι μπίρας τη μέρα.

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται: Δ.Φ. 0,5%, Φ.Π.Α. 24%, σέρβις και λοιπές επιβαρύνσεις. Το εστιατόριο διαθέτει έντυπα δελτία για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο). — Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt-invoice).