

## Μπύρα Νότος - Γέννημα Θρέμμα

 notosbrewery.gr

### Τι είναι craft μπύρα;

\*

Craft ονομάζεται η μπύρα η οποία παράγεται από ένα μικρό, ανεξάρτητο και παραδοσιακό ζυθοποιείο. Πέρα από το να είναι ανεξάρτητο και παραδοσιακό, για να χαρακτηριστεί ένα ζυθοποιείο σαν μικρό, πρέπει να παράγει περιορισμένη ποσότητα μπύρας ετησίως.

Αυτά αφορούν το γραφειοκρατικό κομμάτι του όρου. Το χαρακτηριστικό της craft μπύρας είναι η καινοτομία. Τα μικροζυθοποιεία παράγουν κλασικά είδη με μοναδικά χαρακτηριστικά, ή σκαρφίζονται νέα είδη που δεν έχουν προηγούμενο.

Για την παραγωγή μιας craft μπύρας χρησιμοποιούνται παραδοσιακές πρώτες ύλες. Νερό, βύνη κριθαριού ή σιταριού, λυκίσκος και μαγιά. Μερικές φορές χρησιμοποιούνται πρωτότυπες πρώτες ύλες, οι οποίες προσδίδουν μια μοναδικότητα σε κάθε μπύρα. Στην ουσία, σε ένα μικροζυθοποιείο, η craft μπύρα μάλλον δημιουργείται παρά κατασκευάζεται...

Εκτός από το προϊόν την μπύρας όμως, craft σημαίνει και μια συγκεκριμένη κουλτούρα. Είναι η γοητεία της δημιουργίας για τον ζυθοποιό και ένας παράδεισος γεύσεων και αρωμάτων για τον λάτρη της craft μπύρας.

### Φιλοσοφία

\*



### Οι μπύρες μας

\*

Παράγουμε χειροποίητη μπύρα υψηλής ποιότητας, πάντα φρέσκια και αφιλτράριστη, χρησιμοποιώντας προσεκτικά επιλεγμένες πρώτες ύλες και παραδοσιακές μεθόδους ζυθοποίησης.

Δες το πλήρες beerlist και γνώρισε την κάθε μας μπύρα ξεχωριστά.

### Μπύρες

\*

### Το Ζυθοποιείο

\*

Η Notos Brewery αποτελεί το πρώτο ανεξάρτητο μικροζυθοποιείο της πόλης του Ηρακλείου, αλλά και της ανατολικής Κρήτης. Το ζυθοποιείο μας μπορεί να είναι μικρό, αλλά με μπόλικη προσωπική εργασία και μεράκι, κατάφερε να στεγασεί όλο μας τον εξοπλισμό σε μόλις 140 τετραγωνικά. Το μόνο που δεν μπορεί να χωρέσει είναι το πάθος μας και την αγάπη μας για την ποιοτική craft μπίρα... Οι πόρτες μας είναι πάντα ανοιχτές για τους λάτρεις της craft μπίρας που θα ήθελαν να δουν και να μάθουν τις διαδικασίες παραγωγής, να δοκιμάσουν μπίρα κατευθείαν από την παραγωγή ή ακόμα και να προμηθευτούν μπίρες για προσωπική κατανάλωση και αναμνηστικά του μικροζυθοποιείου.

Περισσότερα

\*

## Traditional, Old school brewing

---

\*

Στην Notos Brewery δεν θυσιάζουμε την ποιότητα στο βωμό της ποσότητας. Η παραγωγή μας γίνεται με παραδοσιακό τρόπο και είναι περιορισμένη για να κρατήσουμε αναλλοίωτο τον χαρακτήρα της φρέσκιας μπίρας. Όλες μας οι μπίρες έχουν θολή όψη. Αυτό σημαίνει ότι δεν φιλτράρονται, διατηρώντας έτσι την γεμάτη τους γεύση, τα αρώματα, αλλά και τα θρεπτικά συστατικά που περιέχονται στην βύνη και τη μαγιά.

\*



## Η παρέα

---

\*

Κάπου, κάπως, κάποιου, κάποτε ξεκίνησαν την ιδέα ενός μικροζυθοποιείου. Μάθε περισσότερα για την Notos Brewery και για τους εμπνευστές της. Για να ξέρεις με ποιούς έχεις να κάνεις...

About us

\*