# ПИВАРСКИ Весник

# Сектор Логистика

## Воведнички текст

Можам да кажам дека приказната на едно големо семејство како Прилепска пиварница е прераскажувана повеќе децении и до ден денес резултира со големи успеси.

Низ неа поминале многу генерации кои со своите искуства, пожртвуваност поставиле длабоки темели за да ние сега како нова генерација продолжиме со уште подинамичен ек на работење, поместување на граници на нови стандарди во модерното работење.

Во успешноста на една компанија многу битен сегмент е секторот за логистика во кој спаѓам и јас. Секторот за логистика претставува нераскинлива врска помеѓу производството и продажбата како артерија во извршување на функцијата на човечкиот организам. Секторот за логистика е како една голема сложувалка која за да стане целина уште на почетокот од годината треба да има конкретно изработен план за набавка на суровини и репроматеријали за континуитет во производството. За да се оствари тој план неизоставен дел се и нашите добавувачи кои навремено по веќе договорени услови и стандарди во годината која следи ни ги испорачуваат суровините и репроматеријалите со претходен избор и рангирање.

Секторот за логистика е еден голем предизвик и искуство за мене во секојдневното натпреварување за подобри цени, квалитет на суровините и репроматеријалите и покрај кризата на нафтата, растот на цената на суровините и репроматеријалите, сè поретките ресурси, природните појави... кои со нашата подготвеност, умешност и напорна работа успеваме некако да ги надминеме и да се избориме за стабилна цена на суровините и репроматеријалите за на крај покрај многубројните задачи складирање, дистрибуција на готовиот производ, да обезбедиме производ со најдобар квалитет на нашите потрошувачи.

Нашата приказна продолжува во нижење на нови успеси на кои и идните генерации би се гордееле!

*Со почит*
***Филип Јанкулоски***

Да се биде дел од семејството на Прилепска пиварница како вработен во истата, не е само формалност, туку слободно може да се рече е вистинска привилегија, затоа што нејзиниот раст, модернизација и успех е дел и од нас самите, кои во текот на секојдневното работење внесуваме и наш дел настојувајќи задоволството при работењето да го споделиме со соработниците. Во состав на секторот логистика, секако припаѓаат и магацините на Прилепска пиварница. Тоа се магацините за готови производи и за суровини и репроматеријали. Тука сакам да нагласам, дека работата во магацините подразбира многу внимание, посветеност и ажурност на вработените. Ова е затоа што состојбата во магацините се менува, слободно може да се рече, од минута во минута.

Огромно внимание се посветува кон суровините кои бараат посебни услови за складирање, водејќи сметка за обезбедување и контрола на тие услови.

Притоа посебно внимание се посветува на принципот FI-FO (прв влезен-прв излезен) и тоа важи буквално за сите производи во двата магацини. За таа цел Прилепска пиварница во иднина ќе воведе WMS систем кој многу би ја олеснил работата околу следењето на роковите на сите производи.

Одржувањето на хигиената и заштитата од штетници во магацините е на највисоко можно ниво за што сведочат и резултатите на сите досегашни контроли поврзани со безбедноста на храната од страна на овластената куќа на PepsiCo, односно AIB (American Institute of Bakery).

Што се однесува на иднината, морам да нагласам дека сите вработени во магацините уште повеќе ќе се ангажираме за да го продолжиме веќе трасираниот пат на успехот, а тој, успехот, е императив на Прилепска пиварница.

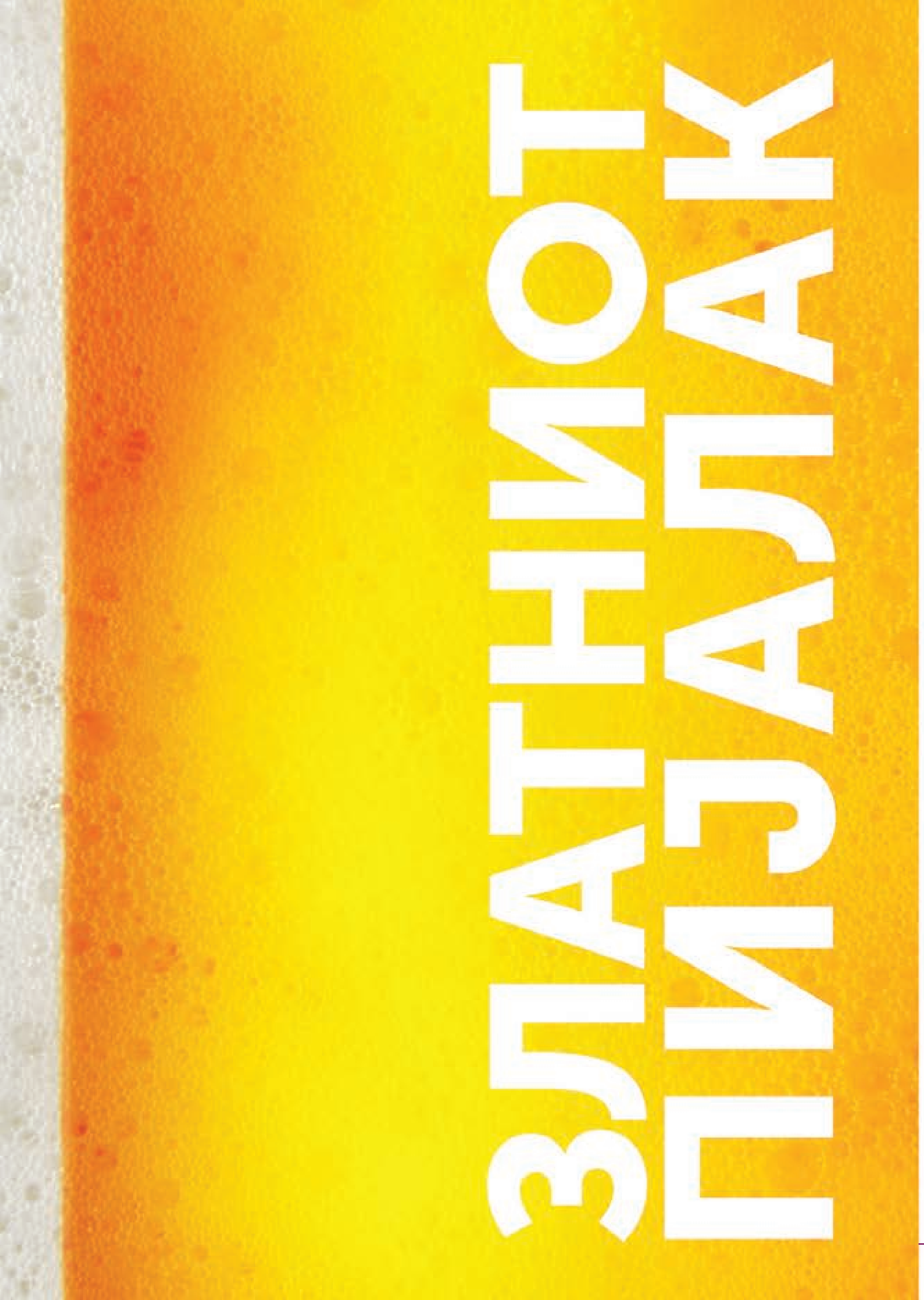
*Со почит*
***Жорж Самарџиоски***

Прилепска пиварница е една од најсовремените и најуспешни фирми во нашата земја. Еден од водечките принципи, секогаш да биде во чекор со времето, обезбедувајќи квалитетен производ по терк на конзументот, го остварува користејќи најквалитетни суровини и репроматеријали од различни светски етаблирани добавувачи.

Токму тука е улогата на нашата канцеларија, од најмала суровина па до цела линија за производство да се увезе во согласност со регулативите на Царинската управа. Освен увозот, ние се грижиме и за извозот, односно нашите Златен даб и Газоза да стигнат непречено во Австрија, Германија, Швајцарија, САД, Австралија и други земји. Посветената работа на мотивирани вработени е императив на патот до успехот.

Како една алка од синџирот Логистика, огромно е значењето на взаемната соработка на сите алки во секторот. Само кога сите работиме како еден, професионално и посветено, грижејќи се за интересите на нашата компанија, само така одиме напред и ние и компанијата. Взаемното почитување на работата на колегата дури и кога сме под притисок, е суштинско во интерес на успехот на нашата компанија. Всушност, така работат професионалците, нели?

*Со почит*
***Дања Димовска Микаровска***




За што најчесто сонува некој што е многу жеден? Во многу земји, сеедно дали тој е работник или бизнисмен, веројатно ќе помисли на една чаша од неговиот омилен златен пијалак. Можеби си ја замислува богатата, бела пена на врвот од чашата и одличниот, горчлив вкус. Потоа можеби си вели: ‚Сѐ би дал за една кригла студено пиво!'

Пивото е старо речиси колку и самото човештво. Било популарно со милениуми, и во многу места станало составен дел од локалната култура. За жал, особено во некои европски земји, пивото станало извор на проблеми за оние што претеруваат со пиењето. Меѓутоа, кога се користи со мерка, вистинско уживање е да се пие поради неговите извонредни карактеристики и неговиот вкус.

# Пијалак со многу лица

Факт е дека има значителни разлики од пиво до пиво. Можете да уживате во светло или во темно пиво, во благо или во горчливо пиво, како и во пиво направено од јачмен или од пченица. Вкусот на пивото зависи од многу фактори, вклучувајќи го и квалитетот на водата што се користи, видот на сладот, технологијата што се применува и квасецот што се употребува во процесот на производство.

Едно од најпрочуените пива е пилснер (Pilsner), класично светло пиво со бледа боја. Ваквото пиво се произведува во стотици пиварници во светот. Меѓутоа, вистински пилснер се прави само во градот Плзењ, односно Пилсен, кој се наоѓа во Република Чешка. Тајната на неговото производство не е само во технологијата туку и во суровините што се користат - мека вода, висококвалитетен слад и соодветен пивски квасец. (Видете ја придружната рамка.)

Друг одличен вид пиво е белото пиво (Weissbeer), кое се добива од пченица и е особено популарно во Германија. Во Британија специјалитети се портер (Porter) и стаут (Stout). Портер е јако пиво што се добива со горна ферментација на квасецот и се изработува од печен слад, кој му ја дава на овој пијалак неговата темна, интензивна боја. Портер првпат бил произведен во Лондон во 18-тиот век. Во почетокот, било наменето да се користи како „хранлив" пијалак за оние што вршеле тешка физичка работа, како што биле работниците на пристаништата (Port-Пристаниште). Пивото стаут, многу темно и јако пиво кое е варијанта на традиционалниот портер, станало познато во Ирска и во светот благодарение на семејството Гинис. Можете да го пробате и англискиот благ стаут, кој обично содржи лактоза (млечен шеќер), или ирскиот сув стаут, кој е горчлив и содржи повеќе алкохол.

Друга работа што е важна за многу луѓе што уживаат во пивото е како го пијат - дали од шише или лименка или, пак, се точи од буре. Американците сакаат пивото да биде студено како лед. Други повеќе го сакаат на собна температура или малку изладено и послужено директно од буриња што се складирани во визбата на некој паб.

Навистина, пивото е пијалак со многу лица. Ако го пиете со мерка, може да Ви користи за здравјето. Всушност, тоа содржи повеќе важни витамини и минерали, како што се рибофлавин, фолна киселина, хром и цинк. Според некои авторитети, умереното пиење пиво може да помогне во превенцијата на срцеви заболувања и проблеми со кожата. Ако добро изберете од различните видови пива што ги има на располагање и ако сте урамнотежени во неговата употреба, можете да уживате во овој вкусен и освежителен пијалак. Затоа, следниот пат кога пред Вас ќе се најде чаша полна со златен пијалак крунисан со бела пена, сетете се на неговата фасцинантна историја!

**Од дописникот на *Разбудете се!* во Република Чешка**

# Прилепска пиварница го одржа годишниот состанок со овластените дистрибутери

Секоја година традиционално по истекување на годината, се организира завршен состанок со сите овластени дистрибутери. Прилепска пиварница овој состанок годинава го одржа на 08.02.2019 година, во Винарија Стоби.

На овој состанок се доделуваат плакети, според нивните остварувања во изминатата 2018 година.

Плакетите беа доделени за најдобри дистрибутери по следните категории:

1. Прилепска пиварница доделува награда за најголема продажба на пиво во хектолитри за 2018 година на овластениот дистрибутер Космос Компани од Битола.
2. Прилепска пиварница доделува награда за најголема продажба на БАП во хектолитри за 2018 година на овластениот дистрибутер Адеа Лукс од Тетово.
3. Прилепска пиварница доделува награда за најголема продажба на пиво по глава на жител во литри за 2018 година на овластениот дистрибутер Гладијатор од Крушево.
4. Прилепска пиварница доделува награда за најголем пораст на продажба на пиво во хектолитри за 2018 година на овластениот дистрибутер Космос Компани Битола.
5. Прилепска пиварница доделува награда за најголем пораст на продажба на БАП во хектолитри за 2018 година на Унимак Кичево.
6. Прилепска пиварница доделува награда за најдобра асортиманска застапеност во ХоРеКа за 2018 година на овластениот дистрибутер Адеа Лукс од Тетово.
7. Прилепска пиварница доделува награда за најголема продажба на БАП по глава на жител во литри за 2018 година на овластениот дистрибутер Алеко Комерц Неготино.

# Прилепска пиварница на семинари, конференции, работилници

Оваа година, под мотото „Славиме успех", Самитот Македонија 2025 имаше за цел повторно да ги истакне лидерите од целиот свет, кои ги спроведуваат најдобрите деловни практики со огромен успех. Годинава заседоа учество повеќе од 40 врвни говорници, притоа имаа и разновидна публика составена од над 500 високи претставници, дипломати, директори, претприемачи, членови на академијата и млади лидери. На пиедестал ги ставија успешните приказни кои се реализираа преку напорите на инвеститорите и претприемачите. Пренесени беа приказните на неколку меѓународно успешни македонски стартапи и воедно се промовираше образованието и најдобрите практики за лидерски развој. Како и секогаш, се дискутираше за светските економски трендови и водечките примери во областа на обновливите извори на енергија, природните ресурси, енергијата и сл. Притоа се дебатираше на теми поврзани со високата технологија и ИТ, дополнително фокусирајќи се и на здравствената заштита како посебна панел-сесија оваа година.

Прилепска пиварница заседе учество и оваа година на овој Самит кој се одржуваше во Скопје, во период од 07.11-10.11.2018 година. Да се биде дел од добро познатата динамична платформа за споделување на знаења во областа на бизнисот и економијата, технологијата, иновациите и лидерството е од огромна важност поради вмрежување на компаниите и отварање на можности за соработка помеѓу нив.

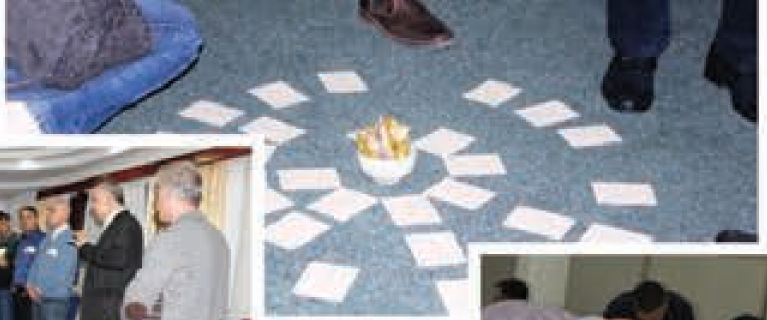
Macedonia2025
Summit

**Кои се последните економски трендови во Југоисточна Европа?**

**На една од панел-дискусиите на Самитот Македонија2025, врвни експерти ќе зборуваат за потенцијалот на Југоисточна Европа да ги продлабочи трговските интеграции и да ја зголеми атрактивноста за странски инвестиции.**

**7-10 NOVEMBER**
**HOTEL MARRIOTT. SKOPJE. MACEDONIA**

**WWW.MK2025SUMMIT.COM**



# Големата слика - Соработка преку комуникација

Во склоп на човечките ресурси со кои една компанија располага и потребата од вложување во нив, Прилепска пиварница помеѓу останатите обуки исто така овозможи да биде одржан и тим билдинг во период од 01.02.-02.02.2019 година во Струмица. Како тема на Тим билдинг обуката беше „Големата слика - Соработка преку комуникација". Низа елементи и техники беа презентирани и применети во текот на целата обука.

# Контролни посети и ревизии во Прилепска пиварница

Прилепска пиварница продолжува успешно да го одржува и брани принципиелното и исполнително работење. При FSSC 22000 аудитот успешно се ресертифициравме, кој што факт е потврден со издавање на сертификат за придржување до принципите кои ги одредува овој систем. Овој сертификат во себе го содржи HACCP но и многу повеќе од неговите рамки.

Во период од 29.01.2019 до 31.01.2019 година врз нас беше извршен AIB аудит. За истиот претходно немавме никаква најава. Спроведен исто така во насока на безбедноста на храната. Што дури и кога контролните тела го користат моментот на изненадување, со цел да ја затекнат реалната состојба ние добивме високи поени или 940 од вкупно 1000 можни поени. Што значи дека и тоа како работиме според правилата и принципите кои се налагаат за одржување на безбедноста на храната.

Нема поголем мотив и задоволство кога не само што секојдневно вложуваме огромен труд и напор се да биде според сите правила, принципи и прописи, туку и за истото добиваме признанија кои гласно говорат „одлично, сè сте направиле токму онака како што треба."

# CEED Македонија во посета на Прилепска пиварница

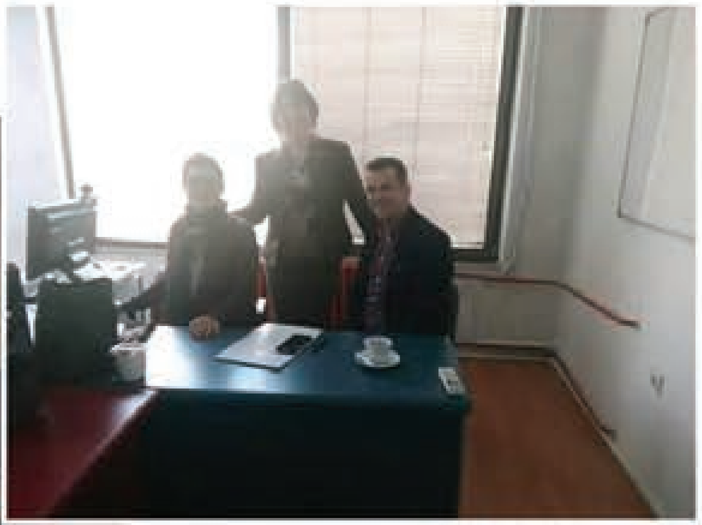
CEED Македонија е дел од меѓународна мрежа на претприемачки центри кои функционираат во Југоисточна Европа. Канцеларијата во Македонија започна со работа во 2007 година, со тим од тројца вработени. Денес CEED Македонија има вкупно 18 вработени кои работат на дизајн и имплементација на менаџерски програми, како и на реализација на различни проекти.

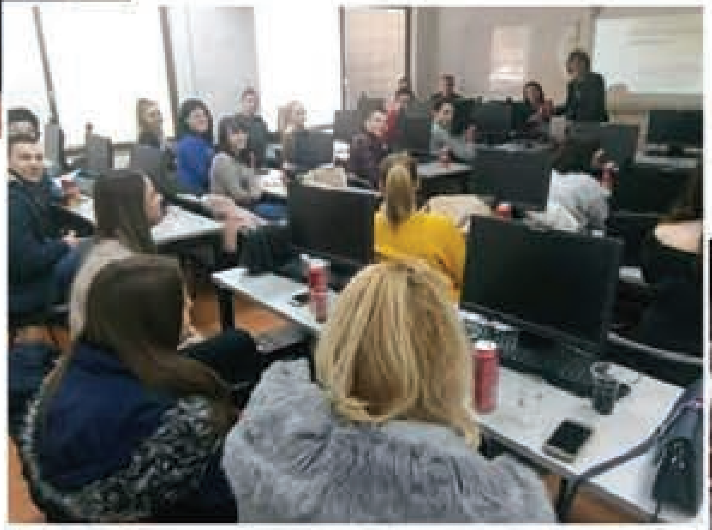
Во организација на CEED Македонија, беше одржана средба за размена на искуства на тема „Лидерство и клучни прашања на кои секој претприемач треба да има одговор", изведена пред новата група на учесници во развојната програма CEED Grow (претприемачи, сопственици и топ менаџери на микро, мали и средни компании од Македонија). Како гостин на оваа средба беше поканет и генералниот директор на Прилепска пиварница г-дин Сашко Самарџиоски. Средбата беше на 22ри ноември 2018 г. во Прилеп, на која генералниот директор го сподели своето искуство за тоа како се развива македонска компанија која постои речиси еден век, како тече процесот од имање бизнис план на хартија, до реална инвестиција која носи позитивни финансиски резултати, кои се клучните вредности што треба да ги поседува еден лидер, покрај успесите, и како да се справиме со неуспеси или погрешни одлуки.

Пред почетокот на оваа средба CEED Македонија беше во посета на Прилепска пиварница, притоа имаа и можност одблизу да го видат текот на процесите на производство. Можам да кажам дека нивното задоволство и фасцинираност од опремата и начинот на кој сето тоа се изведува беше неминовно воочлива.

„Ви благодарам што бевте наши домаќини и несебично ги отворивте вратите за новата генерација претприемачи и менаџери во CEED, а воедно со нив го споделивте и практично вашето искуство во водењето на компанијата. Верувам дека учесниците излегоа побогати со информации кои би можеле да ги употребат во нивното тековно работење во улога на лидери, но и во носењето одлуки во иднина. За задоволството од средбата, говорат и позитивните оценки во евалуацијата која ја направивме, како и коментарите кои лично ни ги споделија." - вели Марија Акимовска, нивниот key account manager.

# Посета на Економски Факултет





Прилепска пиварница како дел од активностите за поддршка на академската заедница, но и поради долгогодишната соработка со Економски факултет во Прилеп, оствари две средби со студентите по предметот Маркетинг истражување кај проф.д-р Снежана Саламовска. Целта на средбите беше презентација на проект-Изготвување на онлајн анкета за брендот Крали Марко, каква е перцепцијата кај потрошувачите за овој бренд. Студентите покажаа доста студиозен и сериозен пристап при изработката на овој прашалник који понатаму би можел да се искористи како почеток на едно поголемо истражување.

Пиварницата искажува голема благодарност до професорката Саламовска но и до студентите за нивното професионално презентирање на резултатите.

# "FOR THE LOVE OF IT"

## Пепси има нов слоган

Нема кој не го препознава познатиот газиран пијалак „Пепси" и неговиот логотип со сина, црвена и бела боја. Но, кон својата препознатливост брендот додаде уште еден белег. Се работи за нов слоган, што доаѓа на местото на стариот: Live for now.

Новиот слоган е „For the love of it" и тој од сега натаму би требало да биде негов знак на препознавање. Воедно со новото мото сакаат да ги поттикнат своите потрошувачи да се препуштат со сето свое срце кон тоа што го сакаат и го прават. Секако, една од тие работи е и нивниот омилен пијалак, „Пепси".
„Во новата година тргнавме самоуверено. Веруваме дека „Пепси" е пијалак што сите го сакаат", вели Роберто Риос, потпретседател за маркетинг во рамките на компанијата „Пепси". Новиот слоган ќе биде презентиран во меѓународна кампања. Песната што оди како придружба е на групата „New United" што ја сочинуваат 13 млади танчери и пејачи од целиот свет.

Може да погледнете на следниот линк: https://www.youtube.com/watch?v=chLoY3-9VL4

# ФОТОГРАФИРАЈ ЈА НОВОГОДИШНАТА МАГИЈА СО ГАЗОЗА

Декември е периодот кога сите некако се ориентираме кон претстојните новогодишни празници и целосната магија која со себе ја носат. Во организација на маркетинг агенцијата Имика, беше организиран фото натпревар за Газоза.

„Фотографирај ја новогодишната магија со Газоза“ се одвиваше како забавна апликација поставена на доменот www.gazoza.mk со натпреварувачки карактер на која се пристапуваше со Facebook логирање.

Натпреварот се одвиваше како апликација на која потребно беше корисникот да пристапи, да креира своја фотографија со тема - Фотографирај ја новогодишната магија со Газоза (фотографија со Газоза момент на уживање).

Натпреварот „Фотографирај ја новогодишната магија со Газоза“ беше организиран во времетраење од 5 декември 2018 година до 29 декември 2018 година. Фото натпреварот започна на 5 декември со прикачување на фотографии на апликацијата. Со доделување на награди на фотографиите започнавме од 10 декември.

За да учествува секој Facebook корисник потребно беше:

1. Да пристапи до апликацијата www.gazoza.mk

2. Да прикачи фотографија со Фотографирај ја новогодишната магија со Газоза (фотографија со Газоза момент на уживање) и да ја сподели на Facebook

3. Секој ден во периодот 10 декември 2018 до 29 декември 2018 година беше избирана и објавувана фотографија на денот, која беше избирана од жири комисија составена од маркетинг агенцијата Имика и Прилепска пиварница.

Авторите на избраните фотографии на денот добиваа Прилепска Газоза промотивен материјал: ранци, bluetooth звучници, перница, слушалки и дрвени гајби со Газоза 0,25л. Изборот на типот на материјал за соодветен ден беше по случаен избор.

ГАЗОЗА

ОСВЕЖУВА И ЗБЛИЖУВА

# ЗЛАТЕН ДАБ-КОРНЕР

Креиравме простор кој го нарековме Даб Корнер во бифето на маркетот Веро 2 во кој се случуваа низа различни активности:

- Подароци за купена одредена количина на Златен Даб
- Дегустација на точено пиво
- Забава за посетителите

Промоциите се случуваа втората недела од месец декември (13-16.12.2018).

Механизмот на Златен Даб Корнер беше во насока на тоа што со секое купено Златен Даб пакување, во рамки на одредена парична вредност според фискална сметка (над 300 денари) се добива:
- добитна грепка со еден од 4 потенцијални подароци
- купон за гратис чаша точено пиво

Со купување на Златен Даб пакување под горенаведената парична вредност се добива купон за гратис чаша точено пиво во Даб корнерот.
Секој купувач на Златен Даб во износ над 300 денари приложувајќи ја фискалната сметка на пултот на влезот на Даб Корнерот добиваше купон и грепка. Сите грепки беа добитни, а наградите беа:

- брендиран ранец
- брендирана кригла 1Л
- брендирана капа
- брендиран сет подлошки за чаши

Притоа хостеса им го врачуваше подарокот поканувајќи го добитникот на освежување со чаша точено Златен Даб и забава во корнерот. Овој пат за забавата на посетителите беше задолжен DJ Nino Flooder.

# ТУБОРГ во ново издание

Туборг новогодишното и божиќно пиво е изненадување и освежување на пазарот на пиво, токму пред новогодишните и божиќните празници.

Ова пиво е присутно на пазарите во Данска, Русија, Романија и други европски земји. Оваа година за прв пат го донесовме на пазарот во Македонија. Истото се карактеризира со ниво на алкохол од 5,6% и со специфична црвенкасто кафеава боја, пиво со посебен сладок вкус.

Ова пиво е наменето за Хорека каналот на продажба, така и ние токму таму и го позиционираме.

**(Corner, Ohrid & Maf Maf, Strumica)**

**(Radio Bar, Skopje; Vinyl, Skopje & Simple, Tetovo)**

# НОВОГОДИШНИ ПАКЕТЧИЊА ОД СРЦЕ ПОДАРЕНИ ЗА ИСПОЛНЕТИ НАСМЕВКИ

Како општествено одговорна компанија, Прилепска пиварница во континуитет го продолжува процесот на подарување љубов и радост на оние на кои им е најнеопходна.
Кому ако не на оние кои имаат најискрени насмевки и чисти срца, традицијата продолжува да се негува, така и оваа година Прилепска пиварница им подари новогодишни пакетичиња на децата во посебните паралелки во О.О.У. „Св. Климент Охридски", чии очи зборуваа колку ни се радуваа.

Вселивме насмевки и на децата во двата дневни центри на Центарот за социјални работи, како и на лицата во Центарот за слепи лица. Но во нашите срца беа и не ги заборавивме и лицата во здружението за лица со церебрална парализа и децата во неколку згрижувачки семејства во Скопје.

Не е секогаш важен само директниот импакт од секоја акција и помош на оние на кои им е најнеопходна, туку и градењето на свеста кај вработените да партиципираат во процесот на дарување. Па така средствата кои беа наменети за набавување на играчки за децата на вработените во Прилепска пиварница и оваа година ќе ги даруваме на семејства на кои овие средства би им биле најпотребни.

# SECRET SANTA

Покрај тоа што претставува забавен начин на вселување на божиќниот дух помеѓу вработените, воедно Secret Santa како мека техника на меѓусекторско подобрување на односите и нивно вмрежување поттикнува и чувство на заедништво и го зголемува моралот на работното место.

Оваа техника се примени преку игра, во која секторите на доброволна основа се пријавуваа да учествуваат во неа. Како прва година имаше доста заинтересираност и опфати поголем дел од секторите. Идејата беше да се биде таен дедо мраз на својот колега купувајќи му подарок кој е соодветен на неговата личност, со ограничен буџет за истото. Што не доведува до најбитната точка, односно нашата волја да го спознаеме колегата подобро без тој воопшто и да забележи дека токму ние сме неговиот Secret Santa.

Подароците се собираа до 28.12.2018 година а нивното јавно отварање беше на 31.12.2019 година, кога секој го отвараше својот поклон и притоа се обидуваше да погоди кој е неговиот Secret Santa, за да сепак на крај доколку не успее да погоди, неговиот таен дедо мраз да се разоткрие. Ја исполни својата цел и како техника за професионална придобивка како и забавиот дел, релаксирање на сите колеги кои учествуваа.

# БОЖИЌЕН РУЧЕК „ЗА СИТЕ ДЕЦА ВО СВЕТОТ“

По 13-ти пат во Прилеп, во организација на Детската амбасада за сите деца во светот, се одржа божиќен ручек. Петстотини деца се дружеа на свечениот ручек, прославувајќи го Христовото раѓање.

Заедничката трпеза ја поделија деца од различни целни групи, како и истакнати деца членови на Детската амбасада од Прилеп, од Скопје, Штип, Тетово, Крушево, Демир Капија, Струмица и од другите градови во земјава. Манифестацијата се одржа под мотото „Едно небо за сите деца“.

Прилепска пиварница како и секоја година така и оваа зазеде учество донирајќи свои производи како би била оваа трпеза потполна. На овој настан ни беше доделена благодарница за посебен придонес во градењето на хуманистичкото општество.

# КОРПОРАТИВНА ЗАБАВА

Во духот на празниците и празничното расположение, неизбежно и традиционално и оваа година беше организирана корпоративна забава, за сите вработени во Прилепска пиварница.

Истата беше одржана на 12.01.2019 година. Отварањето на истата беше направено од страна на генералниот директор, искажувајќи благодарност кон сите за нивниот придонес како и истакнувајќи каде се наоѓаме на пазарот оваа година.

Се разбира со добар бенд и добар кетеринг задоволството и насмевките на сите беа неизбежни. Корпоративната забава покрај нејзиниот началeн ефект на прослава, таа е една од поважните настани каде се зацврстуваат деловните врски и е неопходна за дополнителен поттик за работа и придонес во фирмата.

# 7 РАБОТИ КОИ НЕ СМЕ ГИ ЗНАЕЛЕ ЗА ПИВОТО

**Ако сте вистински љубители на пивото, ова се работи кои е неопходно да ги знаете.**

## 1 ЛАГА

Разликата во бојата и нивната класификација се должи на степенот на ферментација, додека разликата помеѓу темно и светло пиво се должи само на степенот на печење на сладот.

## 2 ЛАГА

Темното пиво содржи повеќе алкохол од светлото пиво. Бојата не е пропорционална со горчината и нивото на алкохол на пивото.

## 3 ЛАГА

Горчливиот вкус се должи на температурата. Хмељот е одговорен за горчливиот вкус, бидејќи содржи различни количини на алфа киселини и есенцијални масла.

## 4 ВИСТИНА

Постои соодветно пиво за секоја чинија. Исто како и виното, соодветното пиво го збогатува вкусот на храната.

## 5 ВИСТИНА

Доколку се експонира пивото подолго на дневна светлина, ќе настане драстична промена во вкусот.

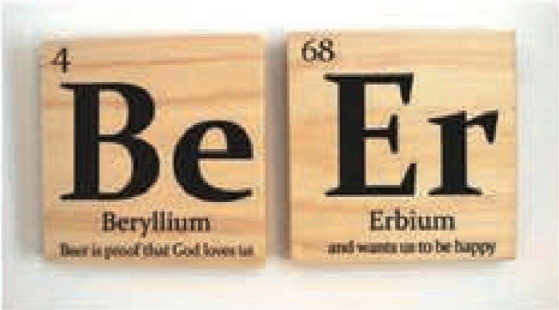
## 6 ВИСТИНА

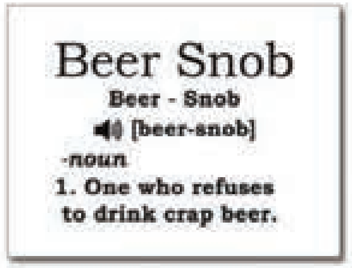
Стаклениот сад влијае врз консумацијата. Така пиењето од шише спречува да излезе газираноста и аромите си остануваат автентични.

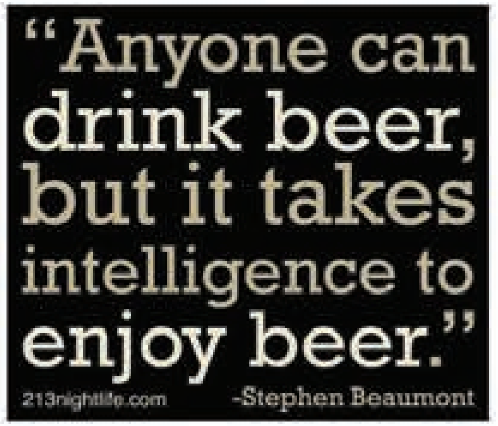
## 7 ВИСТИНА

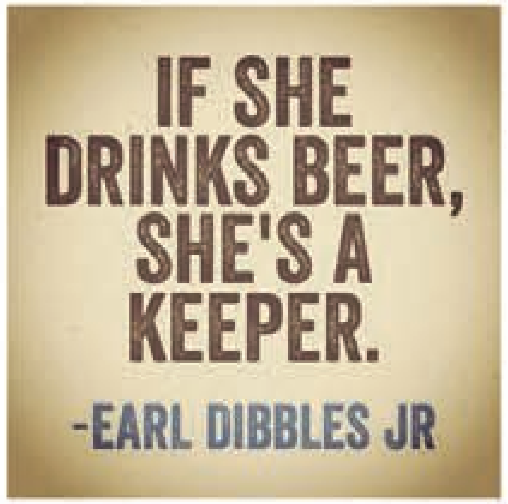
Се вкусува вкусот на хмељот. Хмељот како една од основните 4 состојки на пивото е оној кој ја дава аромата и вкусот на пивото.

# PINTEREST ИДЕИ







FORTHELOV
ELOVEOFIT
FORTHELOV
HELOVEOFIT
FORTHELOV
HELOVEOFIT
FORTHEL
Прилепска
Пиварница