



**Magiczny  
Kraków**

## **Odkryte smaki średniowiecza**

2022-06-18

**Archeolog i historyk dr hab. Sławomir Dryja z Katedry Historii Nowożytnej Wydziału Historii i Dziedzictwa Kulturowego Uniwersytetu Papieskiego Jana Pawła II w Krakowie, na podstawie osadu ze ścian w piwnicach Pałacu Lubomirskich przy ul. św. Jana, wyodrębnił drożdże i odtworzył recepturę białego piwa, jakie produkowano w średniowiecznym Krakowie. Nadano mu nazwę - „Piwo Krakowskie Białe”. Nazwa ta jest chroniona znakiem towarowym.**

Tradycja warzenia tego piwa sięga XIII wieku, jednak z początkiem wieku XIX całkowicie zanikła. Celem przedsięwzięcia jest promocja odtworzonego krakowskiego dobra, lokalnego i tradycyjnego produktu krakowskiego piwowarstwa

**18 czerwca** w Muzeum Archeologicznym odbędzie się prezentacja i wykłady o dawnych sposobach warzenia piwa i jego produkcji w średniowiecznym Krakowie. Obecni będą naukowcy, restauratorzy, piwowarzy, historycy, ale także mieszkańcy Krakowa i okolic.

Więcej na temat spotkania i piwa Piwa Krakowskiego Białego [tutaj](#).