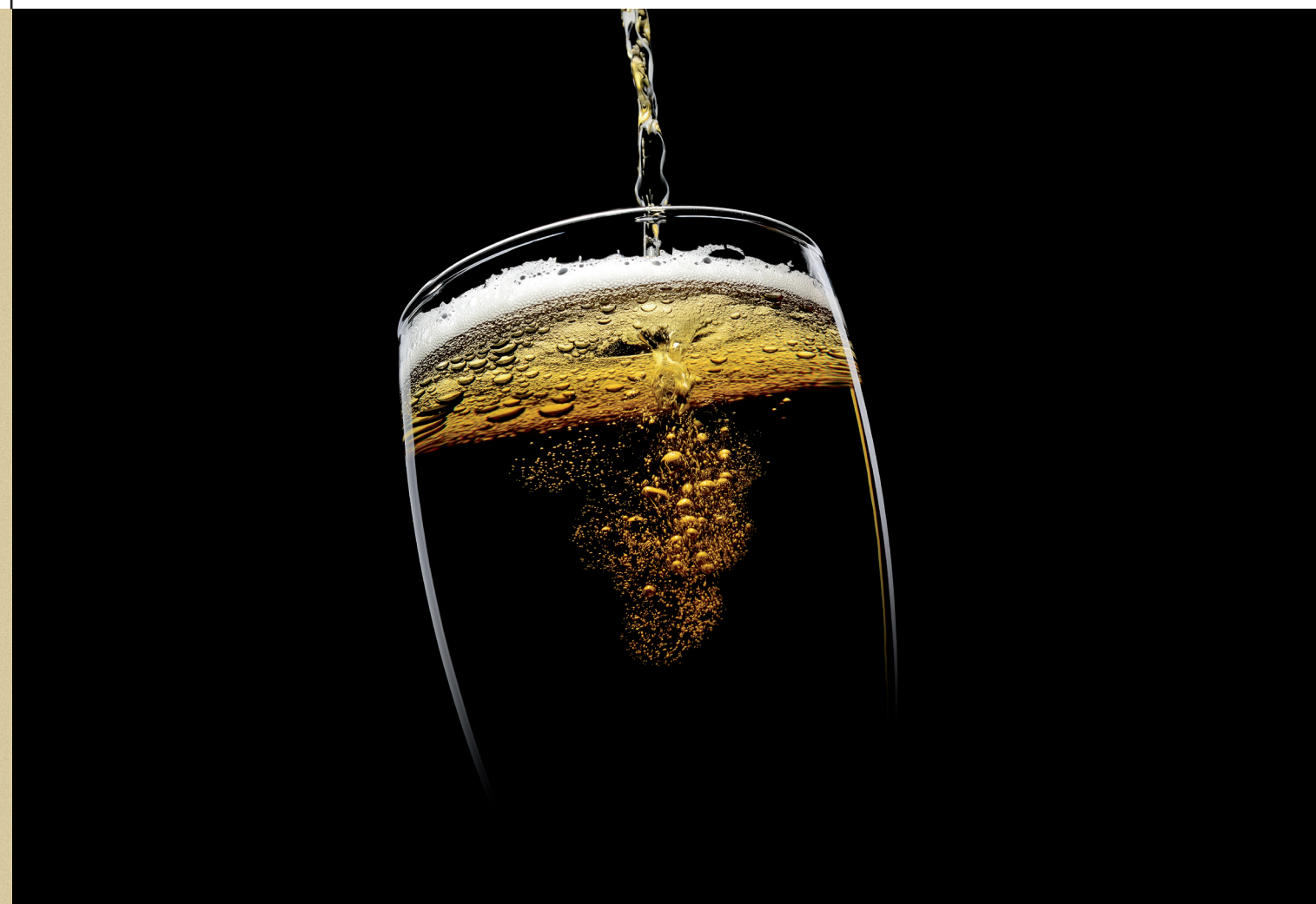


Dworzec Wisła Uzdrawisko został oddany do użytku 10 lipca 1929 roku, po uruchomieniu linii kolejowej z Ustronia Polany. Do czasu uruchomienia odcinka kolejowego do Głębiec 11 września 1933 roku, dworzec stanowił stację końcową linii kolejowej z Goleiszowa. Na dworcu zlokalizowano poczekalnię, przechowalnię bagażu, kasy biletowe, a na piętrze mieszkanie zawiadowcy stacji. Od strony peronów do budynku została dobudowana częściowo przeszklona wiata poczekalni. Obok dworca zlokalizowane zostały pomieszczenia dyżurnego ruchu, akumulatornia oraz szalety. Bilety na dworcu ostatni raz można było kupić 10 kwietnia 2011 roku. W 2014 roku gmina odkupiła budynek dworca i następnie w grudniu 2017 roku przystąpiła do rewitalizacji budynku. Remont generalny dworca zakończył się w kwietniu 2019 roku. Od 24 czerwca 2020 roku w piwnicach i na parterze dworca działa Browar Wisła, który obok piw warzonych w wielu gatunkach oferuje także na miejscu w restauracji specjały lokalnej kuchni.



Browar Wisła
Ul. 1 Maja 69, 43-460 Wisła

Restauracja:
☎ 690 010 569, 570 597 600 @email: biuro@browarwisla.pl

Browar/Sprzedaż piwa:
☎ 665 945 720 @email: browar@browarwisla.pl



KOLEKCJA PIW

KOLEKCJA PIW



BIAŁA WISEŁKA	BIAŁY KRZYŻ	CIEŃKÓW	CZARNE	GŁĘBCE	JAWORNIK	KOPYDŁO	KOZIŃCE	MALINKA	NOWA OSADA	SKOLNITY	WIŚLANIN CIEMNE	WIŚLANIN JASNE
Pszeniczne	American Wheat	Desitka	Stout Owsiany	Marcowe	Red Ale	AIPA American India Pale Ale	Koźlak	Fruit Ale	APA American Pale Ale	Lager bursztynowy	Ciemny Lager	Lager
Piwo górnej fermentacji. Alkohol ok. 4,6%. Ekstrakt 12,0° Blg.	Piwo górnej fermentacji. Alkohol ok. 4,7%. Ekstrakt 12,0° Blg.	Piwo dolnej fermentacji. Alkohol ok. 4,1-4,5%. Ekstrakt 11,0° Blg.	Piwo górnej fermentacji. Alkohol ok. 5,0%. Ekstrakt 13,0° Blg.	Piwo dolnej fermentacji. Alkohol ok. 5,5%. Ekstrakt 13,5° Blg.	Piwo górnej fermentacji. Alkohol ok. 4,7%. Ekstrakt 12,0° Blg.	Piwo górnej fermentacji. Alkohol ok. 7%. Ekstrakt 16,2° Blg.	Piwo dolnej fermentacji. Alkohol ok. 7%. Ekstrakt: 16,2° Blg.	Piwo górnej fermentacji. Alkohol ok. 4,0%. Ekstrakt 11,0° Blg.	Piwo górnej fermentacji. Alkohol ok. 4,7%. Ekstrakt 12,0° Blg.	Piwo górnej lub dolnej fermentacji. Alkohol ok. 4,8%. Ekstrakt: 13,0° Blg.	Piwo dolnej fermentacji. Alkohol ok. 4,9%. Ekstrakt 12,0° Blg.	Piwo dolnej fermentacji. Alkohol ok. 4,9%. Ekstrakt 12,0° Blg.
Mętne lekko kwaskowate z aromatem banana i goździka. Idealne na letnie pragnienie.	Piwo jasne, orzeźwiające, o lekkiej goryczce. Receptura stanowi połączenie elementów naszych znanych piw: Pszenicznego i American Pale Ale, w którym mniej jest nut bananowych i goździkowych, a więcej cytrusowych.	Piwo jasne, lekkie w czeskim stylu o niskiej zawartości alkoholu. Goryczka dość mocno wyczuwalna. Piwo przeznaczone do dłuższych posiedzeń w miłym towarzystwie.	Piwo w stylu angielskim w kolorze i smaku czarnej kawy, ale delikatny. Dodatek owsa dodaje jedwabistości.	Jasne, obfite w smaku, treściwe i delikatnie goryczkowe. Duża słodowość o wytrawnym finiszu.	Piwo o czerwonej barwie w stylu angielskim i średniej goryczce. Odczuwalne nuty karmelowe pochodzące od słołu melanoidynowego.	Mocno chmielona amerykańska odmiana INDIA PALE ALE. Wyraźna goryczka z aromatem żywicznym i cytrusowym.	Piwo ciemne o umiarkowanej goryczce, dojrzałym smaku i aromacie, w niemieckim stylu bock. Długo leżakowane, mocne.	Piwo o malinowej barwie w stylu angielskim i delikatnej goryczce. Odczuwalny smak malinowy pochodzące od owoców dodanych w procesie warzenia.	Amerykańska wersja angielskiego piwa PALE ALE z aromatem cytrusa. Zastosowanie amerykańskiego chmielu daje wyraźniejszą goryczkę.	Piwo o wyczuwalnej goryczce. Smak to mieszające się nuty słodowo-karmelowe i owocowe. Barwa jest adekwatna do nazwy.	Bogaty smak, lekka goryczka, niezbyt mocne. Wbrew powszechnym przekonaniom nie jest to piwo słodkie.	Najbardziej klasyczne piwo w stylu pilznera z aromatem czeskiego chmielu. W smaku słodowe z wyraźną goryczką.