

Długo oczekiwana premiera - piwo pszeniczne w interpretacji Browaru Amber

Pszeniczniak - najnowszy produkt Browaru Amber w połowie kwietnia trafi do sklepów. Dziś pierwszy raz rozlano nowe piwo do butelek. Prace nad recepturą trwały ponad rok. Nawiązuje ona do polskiej tradycji warzenia piwa pszenicznego, która jest równie bogata jak ta niemiecka. Podkreślić należy, że Browar Amber jest obecnie jedynym browarem w Polsce, który posiada własną stację propagacji drożdży górnej i dolnej fermentacji.

Pszeniczniak dedykowany jest wielbicielom piw specjalnych, został stworzony dla konsumentów otwartych na nowości, a jednocześnie ceniących sobie smak tradycyjnie warzonego piwa.

Warzony jest metodą górnej fermentacji. Oznacza to, że do jego produkcji stosuje się specjalne szczepy drożdży. Powodują one, iż proces fermentacji przebiega znacznie szybciej, a piwo zawiera większą ilość wyższych alkoholi oraz estrów, stanowiących klucz do charakterystycznego, bogatszego bukietu smaków. Fermentacja górna to także najstarsza metoda warzenia, stosowana od najdawniejszych czasów. Nie znano wtedy metod chłodzenia i piwo powstawało w naturalnej temperaturze.

W Pszeniczniaku Klasyczne bananowo – waniliowe smaki łączą się z delikatnie chmielową goryczką, tak cenioną przez miłośników dobrego piwa. Dzięki takiemu połączeniu powstało piwo, które w odróżnieniu do zwykłych piw pszenicznych, śmiało może być degustowane na co dzień. Pszeniczniak tworzy bowiem całkiem nową tradycję. Nową - bo to całkowicie nowa jakość na rynku. Tradycję - bo inspirowaną kilkusetletnim doświadczeniem wytwarzania piwa na Pomorzu.