

BROWAR AMBER



Specjalność Pomorza

PO **GODZINACH**

L A T O



LIMITOWANA EDYCJA

UWARZONO
200
HEKTOLITRÓW

Saison na Madagaskar

BROWAR AMBER



Specjalność Pomorza

PO GODZINACH

LATO SAISON NA MADAGASKAR

Kolejny styl piwa Po Godzinach przygotowaliśmy z myślą o lecie. Przyjemny owocowy charakter piwa Saison wzbogacony został o orientálną duszę.

Nasz SAISON NA MADAGASKAR warzony jest z czterech rodzajów słoðu, z dodatkiem wielu aromatycznych przypraw: afromonu madagaskarskiego, skórki bergamotki i innych cytrusów, trawy cytrynowej oraz kolendry. Za fermentację całości odpowiadają drożdże górnej fermentacji Wyeast 3711 French Saison.

Profil aromatyczny piwa dopełniają chmiele CITRA i CHINOOK.

Tropikalny, cytrusowy smak osiągnęliśmy dzięki trawie cytrynowej, skórkach cytryny i pomarańczy bergamotki.

Za to kolendra, afromon madagaskarski, chemiele Citra i Chinook odpowiadają za wytrawny finisz.

Profil aromatyczny: cytrusowy, drożdżowy, owocowy

Smak: wytrawny, delikatnie kwaskowy

Barwa: złota

Temperatura serwowania 8-10°C

Górna fermentacja

Pasteryzowane

Piwo niefiltrowane

Alkohol 5,0%

Składniki: woda z własnych ujęć głębinowych; słoð jasny jęczmienny, słoð pszeniczny, słoð żytni i słoð orkiszowy; skórki pomarańczy, afromon madagaskarski, trawa cytrynowa, skórki pomarańczy bergamotki, skórki cytryny, kolendra, chmiel CITRA i CHINOOK, drożdże górnej fermentacji Wyeast 3711 French Saison



browar-amber.pl

facebook.com/browaramber

@BrowarAmber