

Otwórz z nami Saison na Madagaskar!

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

Nasz SAISON NA MADAGASKAR warzony jest z 4 rodzajów słodu, z dodatkiem wielu aromatycznych przypraw: aframonu 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.

Dzięki zastosowaniu odpowiednich przypraw poczujesz naturalne orzeźwienie. Tropikalny, cytrusowy smak osiągnęliśmy dzięki trawie cytrynowej, skórkach cytryny i pomarańczy bergamotki. Za to kolendra, aframon madagaskarski i chmielenie Citrą i Chinookiem odpowiadają za wytrawny finisz.

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

Zawartość alkoholu: 5%

Piwo niefiltrowane, pasteryzowane.