

Powrót Grand Imperial Porter Chili

Szlachetne i wyrafinowane połączenie żywiołów - wspaniałych porterowych nut gorzkiej czekolady i ognistej pikanterii chili.

To piwo warzone tradycyjną metodą dolnej fermentacji, która wymaga długiego leżakowania. Dzięki temu bukiet, który wyczuwasz, jest tak bogaty. W połączeniu z pikanterią chili idealnie pasuje do deserów i wykwintnych dań ze szlachetnych mięs.

Świetny wybór dla tych, którzy poza doskonałą klasyką nadal poszukują nowych smaków i wyszukanych, rzadkich połączeń smaków.

Jedno z nielicznych takich piw na świecie.

Składniki: woda z własnych ujęć głębinowych; słozy jęczmienne jasne i ciemne; chmiel aromatyczny i goryczkowy; drożdże z własnej stacji propagacji; papryka czerwona chili mielona.

Piwo ciemne, pasteryzowane. Styl porter bałtycki.

Alk. 7,8% obj., ekstrakt 18,1% wag.