

Piwo z papryką Chili z Browaru Amber.

Na półkach sklepowych pojawiło się właśnie pierwsze w Polsce ciemne piwo z dodatkiem papryki chili. Jego smak to połączenie pikanterii papryki oraz nut kawowo-czekoladowych, charakterystycznych dla gatunku Porter Bałtycki.

Ostrzejszy smak nowego portera idealnie pasuje do letnich dań z grilla, czy popularnych podczas upałów deserów lodowych. „Powstał w wyniku poszukiwań kulinarnych naszych browarników” – mówi Marek Skrętny, dyrektor marketingu Browaru Amber. „Okazało się, że nasze sztandarowe ciemne piwo Grand Imperial Porter znakomicie smakuje z pikantnymi potrawami. Dlatego stwierdziliśmy, że połączenie smaków ostrej papryczki chili i ciemnego piwa da bardzo ciekawy i nietypowy efekt” – dodaje.

Porter Chili z Browaru Amber to pierwsze w Polsce i jedno z nielicznych na świecie piwo z dodatkiem pikantnej papryczki. Najlepiej smakuje podawane w prostej, delikatnie rozszerzanej ku górze szklance, schłodzone do temperatury 10 stopni.

Piwo jest dedykowane osobom lubiącym pikantne dania, ale też wszystkim szukającym nowych smaków. Pikanteria w piwie nie jest dominująca, to tylko delikatny posmak, podkreślający znakomity aromat tego trunku. Wszystkie składniki są idealnie dobrane i wyważone.

- „Pikantne piwo Porter Chili okaże się ciekawa odmiana dla wiernych zwolenników naszego Grand Imperial Portera, ale też miłą niespodzianką dla poszukiwaczy nowych smaków” – podsumowuje Marek Skrętny.

Grand Imperial Porter Chili dostępny jest w edycji limitowanej.

Grzane pomarańczowo – czekoladowe piwo z chili

Na razie jeszcze nie czas o tym myśleć, bo lato w pełni. Jednak za dwa miesiące grzane pomarańczowo – czekoladowe pikantne piwo z chili może pomóc przetrwać pierwsze zimne wieczory.

- połowa pomarańczy ze skórką,
- 2 - 3 łyżki brązowego cukru,
- 1 łyżka kakao,
- Porter Chili

Skórkę pomarańczową ścieramy na tarce i smażymy na patelni z 2 -3 łyżkami brązowego cukru. Wyciskamy sok z połowy pomarańczy, przecedzamy przez sito i wlewamy na patelnię. Do tego dodajemy łyżkę kakao. Mieszymy, aż masa stanie się jednolita i zdejmujemy z patelni. Piwo podgrzewamy do temperatury 80 stopni i dodajemy do niego naszą miksturę.

Grand Imperial Porter.

Grand Imperial Porter z Browaru Amber na rynek wprowadzony został wiosną 2008 roku. Od tego czasu otrzymał wiele prestiżowych nagród i wyróżnień. Jest, między innymi, kilkakrotnym laureatem konkursów organizowanych przez portal wielbicieli piwa: browar.biz oraz zwycięzcą II Gwiazdkowej Degustacji Porterów i Stoutów w Moskwie, w kategorii

„Portery”, otrzymał również tytuł i medal „Piwo Roku” przyznawany przez Towarzystwo Promocji Kultury Piwa Bractwo Piwne.