

# Nowość z Browaru Amber

**Na rynek trafiło nowe piwo z serii Po Godzinach. Nowym stylem w kolekcji jest "stare piwo" znane powszechnie jako Altbier.**

W tym roku Browar Amber rozpoczął warzenie krótkich serii piw „Po godzinach”. To autorskie interpretacje wybranych stylów piwnych. Każdy prezentowany styl warzony jest w ilości 200 hektolitrow. Jako pierwszy z serii „Po godzinach” na rynek trafił koźlak pszeniczny. Dziś kolejna premiera – na rynek trafia Altbier.

„Alt” w dosłownym tłumaczeniu znaczy „stary” i odnosi się do dłuższego niż normalny okresu leżakowania. Inne źródła zwracają uwagę, że słowo „Alt” pochodzi od łacińskiego „Altus” co oznacza „wysokie” i dotyczy metody górnej fermentacji. Jednak w regionie Dusseldorfu terminem tym określa się również tradycyjny sposób warzenia piwa przy użyciu drożdży górnej fermentacji.

Altbier to jeden z najstarszych nieprzerwanie warzonych stylów piwa na świecie. Jest specjalnością miasta Düsseldorf, skąd się wywodzi. Do XVIII wieku w tych okolicach znany był jako po prostu „Bier”, przedrostek „Alt” dodano dopiero, by odróżnić je od cieszących się coraz większą popularnością lagerów.

Niezależnie od tego, która wersja historii jest prawdziwa, Altbier uważany jest też za najstarszy i najbardziej znany w Niemczech w styl piwa. Nasza interpretacja tego gatunku jest oparta na wykorzystaniu polskich składników - słodów jęczmiennych jasnych i karmelowych, chmieli - aromatycznej Sybilli i goryczkowej Marynki oraz drożdży górnej fermentacji.

Piwo cieszy oko miedzianą, ciemno-bursztynową barwą i gęstą lekko kremową pianą. W zapachu dominuje słód, przeplatający się z lekkim aromatem chmielu i estry owocowe. Smak to wyczuwalna słodowość, nuty orzechowe i wyraźna, choć zrównoważona goryczka.

Altbier w kuchni znakomicie współgra z pieczonym i grillowanym mięsem, kiełbasami, wołowiną, jagnięciną, kaczką czy tłustymi rybami, ale równie dobrze będzie smakować w towarzystwie ostrych serów. Altbier stanowi doskonałą bazę do gulaszu.

Wkrótce kolejne piwo z serii „ Po Godzinach”.

**Altbier:** ekstrakt 12,1%, zawartość alkoholu 4,8%

**Skład:** woda, słód jęczmienny jasny i karmelowy, chmiel aromatyczny Sybilla i goryczkowy Marynka, drożdże górnej fermentacji.