

# BROWAR AMBER



Specjalność Pomorza

## PO GODZINACH

Seria piw browaru Amber

*Wiosna*

2017

# STOUT

Najciemniejsze piwo  
w historii Browaru Amber  
i dziesiąty styl  
w serii Po Godzinach.

LIMITOWANA EDYCJA

UWARZONO  
**200**  
HEKTOLITRÓW



[browar-amber.pl](http://browar-amber.pl)

[facebook.com/browaramber](https://www.facebook.com/browaramber)

[@BrowarAmber](https://twitter.com/BrowarAmber)

# BROWAR AMBER



Specjalność Pomorza

**PO GODZINACH**

# STOUT

## CZARNY JAK STOUT

Naturalny następca portera i wynik eksperymentów piwowarów ze słodami palonymi około XVIII wieku w Wielkiej Brytanii. Porter i stout - silnie ze sobą związane - niegdyś popularne napoje klasy robotniczej, obecnie (poza Irlandią) warzone niezwykle rzadko.

Goryczkowo-słodkie, wytrawne i wyraźne w smaku piwo, o legendarnej pianie i niskiej zawartości alkoholu. Kiedyś stoutry pijano przede wszystkim, by zaspokoić pragnienie, obecnie najczęściej traktowane są jak piwo deserowe. Doskonale komponują się ze słodkimi potrawami, szczególnie z dodatkiem czekolady.

Za niezwykle ciemną, prawie czarną barwę stoutry odpowiada jęczmień palony w bardzo wysokiej temperaturze. Jego dodatek nadaje stoutom nie tylko szczególnego koloru, ale również charakterystycznej goryczki.

Profil aromatyczny: kawa, palone zboże

Smak: wytrawny, kawowy, gorzka czekolada

Barwa: głęboka czerń, gęsta kremowa piana

Temperatura serwowania 8-10°C

Rodzaj fermentacji : górna

Pasteryzacja: tak

Piwo niefiltrowane

Alkohol 4,6%

Składniki: woda z własnych ujęć głębinowych; słody: jasny, karmelowy barwiący; jęczmień palony; chmiele z polskich upraw: marynka, lubelski, sybilla; drożdże górnej fermentacji z własnej stacji propagacji.



[browar-amber.pl](http://browar-amber.pl)

[facebook.com/browaramber](https://www.facebook.com/browaramber)

[@BrowarAmber](https://twitter.com/BrowarAmber)