

Amber Pils

Polski Pils chmielony na zimno trzema odmianami rodzimego chmielu.

W naszym Pilsie od początku wiedzieliśmy, czego chcemy. Stworzyć lekkie, aromatyczne piwo z delikatnie zaokrągloną goryczką, które przyjemnie gasi pragnienie.

No i jest. Polski Pils. W naszej interpretacji. Chmielenie na zimno uwytadnia aromat i balansuje goryczkę. Efektem jest idealnie sesyjne piwo.

Jak na dobre rzemiosło przystało

Chmiel Lubelski

Najsłynniejszy polski chmiel. Odmiana aromatyczna. Nadaje piwu czysty chmielowy zapach.

Chmiel Puławski

Niedawno wskrzeszony. Jego aromat uzupełniają delikatne nuty ziołowe, cytrusowe i żywiczne.

Chmiel Marynka

Ceniona odmiana. Używana do chmielenia zarówno na goryczkę, jak i na aromat.

Piwo jasne, pasteryzowane.

Styl Pils.

Składniki: woda z własnych ujęć głębinowych; słód jasny pilznerski; chmiel: lubelski, marynka, puławski; drożdże dolnej fermentacji z własnej stacji propagacji.

Ekstrakt 11,3% wag. alk. 5,0% obj. 500 ml

Warzone w: Browar Amber spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp. k., 83-050 Bielkówko/PL, ul. Gregorkiewicza 1