

**Dwunaste piwo z serii Po Godzinach. Autorska interpretacja Russian Imperial Stoutu.
Wielowymiarowy smak, wyraźne aromaty, ciemna barwa, bogata historia.**

Początek tego stylu sięga XVIII wieku. W tych czasach caryca Rosji Katarzyna Wielka odwiedziła Anglię. Spróbowała tamtejszych piw i zachwyciła się stoutami. Jej życzeniem było, by kilka z nich przesłać na jej dwór. Jednak pierwsze sztuki nie przetrwały podróży do Rosji. To przyczyniło się do zmian w recepturze klasycznych stoutów tak, by miały większą moc, a w wyniku tego dłuższą żywotność, co dawało szansę na przetrwanie transportu. Piwo to tak zasmakowało dworzanom, że do Rosji zaczęły spływać regularne dostawy. Tak powstał RIS.

To piwo o intensywnym, kompleksowym smaku. Wyraźny aromat, nuty gorzkiej czekolady pomieszanej z kawą oraz ciemnymi owocami. Czarny, nieprzejrzysty kolor to efekt zastosowania prażonego jęczmienia.

Składniki: woda z własnych ujęć głębinowych; *stód jasny pilznerski* (częściowo z własnych upraw jęczmienia); *stód karmelowy*; *jęczmień prażony*; chmiel marynka i sybilla; drożdże górnej fermentacji z własnej stacji propagacji.

Piwo ciemne górnej fermentacji, niefiltrowane, pasteryzowane. Styl RIS.

Alkohol 10%, 24° BLG.