

Hippyskus

Trzynaste piwo z serii Po Godzinach. Autorskie i zaskakujące podejście do klasycznego stylu, jakim jest lager.

Lager to najpopularniejszy styl piwa dolnej fermentacji na świecie. Jego historia sięga średniowiecza. To piwo dolnej fermentacji leżakowane w niskich temperaturach. W języku niemieckim słowo „Lagerung” oznacza leżakowanie. W średniowieczu piwo „lagerowano” w chłodnych miejscach, np. w jaskiniach. W XIX wieku, czyli przed pojawieniem się odpowiednich lodówek, niemieccy piwowarzy wykopywali piwnice specjalnie do leżakowania piwa. Napełniali je lodem z pobliskich jezior i rzek, co pozwalało na chłodzenie piwa latem (również z tego względu, że przez długi czas warzenie piwa latem było zabronione w większości kraju). Rozpowszechnienie lagera jest mocno powiązane z rozwojem chłodnictwa. Dzięki temu można było go warzyć przez cały rok na większą skalę.

Ten najpopularniejszy styl piwa wzbogaciliśmy o coś nietypowego - kwiat hibiskusa. Kwiaty tego krzewu kwitną jeden dzień i zachwycają nie tylko swoim wyrazistym kolorem, ale także przyjemnym kwaskowatym smakiem. Z tego połączenia powstało najlżejsze piwo w historii naszego browaru. Stworzone z myślą o lecie i towarzyszącej mu swobodzie.

Składniki: woda z własnych ujęć głębinowych; sód jęczmienny jasny; kwiat hibiskusa; chmiel Marynka i Lubelski; drożdże dolnej fermentacji z własnej stacji propagacji.

Piwo jasne dolnej fermentacji, pasteryzowane. Styl lager.

Alk. 3,5% obj.; ekstrakt 11,3%.