

Amber Naturalny - świeży wygląd, ten sam smak

Ambera Naturalnego nieustająco warzymy od 2010 roku. Szata graficzna piwa delikatnie zmieniała się na przestrzeni lat, jednak tej wiosny zdecydowaliśmy się na zasadniczą modyfikację. Na start przedstawiamy zupełnie nową puszkę.

Amber Naturalny to niepasteryzowane piwo typu lager. Inspirowane jest browarniczymi tradycjami regionu Pomorza. Brak pasteryzacji i wysoki ekstrakt słodu sprawiają, że Amber Naturalny ma bogaty, głęboki i wyrazisty smak. Powstaje tradycyjną metodą warzenia wyłącznie ze słodu jęczmiennego, chmielu i wody z własnych ujęć głębinowych. Efektem jest naturalny, wyrazisty, chlebowy smak z odrobiną goryczki.

Nowy wygląd Ambera Naturalnego nie wiąże się w żaden sposób z jego smakiem – sprawdzona i doceniana receptura pozostaje niezmieniona. Odświeżenie Ambera Naturalnego to pierwsza z niespodzianek przygotowanych przez nasz browar na tegoroczną wiosnę.

Składniki: chmiel aromatyczny i goryczkowy; drożdże dolnej fermentacji z własnej stacji propagacji.

Piwo jasne, niepasteryzowane. Styl lager.

Alk. 5,7% obj., ekstrakt 12,2% wag.