

Rabarbeer Po Godzinach

Piętnasta premiera w serii Po Godzinach przynosi połączenie doskonale znanej klasyki z nietypowymi dodatkami.

Po Godzinach to efekt ciężkiej pracy piwowarów, którzy poza dobrze znanymi stylami i naszą standardową ofertą, chcą przybliżyć bogactwo piwnego świata. Świata niezwykle różnorodnego i rozległego. Przy opracowywaniu receptury każdego stylu kierujemy się kilkoma zasadami. Jedną z nich jest stosowanie w procesie warzenia nietypowych dodatków. Taki kierunek obraliśmy przy okazji piętnastej premiery.

Uwarzyliśmy jeden z najstarszych stylów piwa - Hefeweizen. Znany od wieków. Warzony jest metodą górnej fermentacji. Brak filtracji sprawia, że piwo jest naturalnie mętne. W aromacie wyczuwalne są klasyczne nuty dojrzałych bananów i goździków. Klasyka w piwnym świecie.

Ale Po Godzinach to warzenie twórcze, dlatego z okazji zbliżającego się lata postanowiliśmy wzbogacić naszego pszenicznika naturalnym sokiem z rabarbaru. Dzięki temu piwo zyskało nie tylko dodatkowe aromaty, ale stało się bardziej kwaskowate i rzeńskie. Tak powstał RABARBEER - pełne orzeźwienie na zbliżające się lato!

RABARBEER uwarzyliśmy w limitowanej ilości 100 hektolitrów. Piwo jest dostępne wyłącznie w sklepach sieci Carrefour na terenie całej Polski.

Składniki: woda z własnych ujęć głębinowych; sok rabarbarowy (NFC); słody: pszeniczny, jęczmienny; chmiel aromatyczny; drożdże górnej fermentacji z własnej stacji propagacji.

Piwo pszeniczne z sokiem z rabarbaru, pasteryzowane, niefiltrowane.

Alk. 4,5% obj.; ekstrakt 12,1% obj.