

Nowa odsłona Ambera Chmielowego

Warzymy go nieprzerwanie od 2013 roku. Po rebrandingu Amber Chmielowy dołącza do Ambera Naturalnego, który nową szatę graficzną otrzymał w marcu tego roku.

Amber Chmielowy przygotowujemy trzema odmianami rodzimych chmieli: Lubelskim, Puławskim i Marynką. Chmielimy go na zimno, co skutkuje pełniejszym aromatem. To lekkie piwo o wyważonej goryczce, która przyjemnie orzeźwia. I to pozostaje niezmiennie - w nowym opakowaniu znajduje się dokładnie to samo piwo, które w 2018 roku zdobyło I miejsce w kategorii Pils w Konsumenckim Konkursie Piw podczas kultowych Chmielaków Krasnostawskich.

Piwo Amber Naturalny inspirowane jest browarniczymi tradycjami regionu Pomorza. Brak pasteryzacji i wysoki ekstrakt słodu sprawiają, że piwo ma bogaty, głęboki smak. Powstaje tradycyjną metodą warzenia wyłącznie ze słodu jęczmiennego, chmielu, wody z własnych ujęć głębinowych oraz drożdży z własnej stacji propagacji. Efektem jest naturalny, wyrazisty, chlebowy smak z odrobiną goryczki.

Mimo trwającej od kilku lat rewolucji piwnej i poszukiwaniu przez konsumentów ciekawych i oryginalnych smaków, klasyczne style nie tracą na zainteresowaniu. Dobrze uwarzone jasne lagery i pilsy stają się wyzwaniem dla browarów kraftowych. Zarówno puszki jak i butelki Chmielowego i Naturalnego zyskały nowoczesny i przejrzysty układ graficzny. Całość jest utrzymana w jasnej kolorystyce. Główną rolę grają odświeżone logotypy, odważne fonty i grafika nawiązująca do herbu Gdańska - regionu, który jest dla nas tak istotny.

Za rebranding Naturalnego i Chmielowego odpowiadał zespół wielokrotnie nagradzanych designerów z 247studio, którzy doskonale odnajdują się we współczesnych trendach wzornictwa.

Składniki: woda, sód jęczmienny, chmiel goryczkowy i aromatyczny, drożdże z własnej stacji propagacji.

Piwo jasne, pasteryzowane.

Alk. < 5,0% obj., ekstrakt 11,3% wag.