

Jesienna premiera Po Godzinach

Opadają liście, opada i kurtyna tajemnicy. Jesienna premiera łączy naszego wielokrotnie nagradzanego Kozłaka z tym, co w polskich sadach najlepsze o tej porze roku.

Premierowy bock leżakował z dodatkiem śliwki z Szydłowa i suskiej sechłońskiej. Owoce te dzięki suszeniu i wędzeniu drewnem z drzew liściastych zyskują niepowtarzalny dymny posmak i aromat.

Szydłowską poddaje się procesowi jednoczesnego suszenia i wędzenia dymem oraz gorącym powietrzem. Charakteryzuje się jednolitą, elastyczną konsystencją mięszu i ma bardzo intensywny, specyficzny smak i zapach wędzenia. Suska sechłońska poza podobnym aromatem wyróżnia się dużą zawartością cukru oraz niewielką wody. Pochodzi z Małopolski, skąd wywodzi się tradycja suszenia śliwek. W smaku jest lekko słodka z dymnym posmakiem i aromatem wędzenia. To właśnie dym nadaje tym owocom niepowtarzalny kolor, aromat i smak.

Jesienna premiera to twórcze połączenie karmelowo-chmielowego bocka z polskimi suszonymi i wędzonymi śliwkami. Co w aromacie? Kawa, czekolada i wspomniane wędzone owoce. W smaku nuty karmelowe i czekoladowe, paloność.

Śliwka na Bocku będzie premierowo dostępna podczas tegorocznych Poznańskich Targów Piwnych 15 i 16 listopada, gdzie szykujemy coś, czego targi polskie, a nawet i europejskie jeszcze nie doświadczyły! Więcej informacji wkrótce.

Składniki: woda z własnych ujęć głębinowych; *słody jęczmienne jasny i karmelowy*; *śliwka z Szydłowa, suska sechłońska*; chmiel aromatyczny i goryczkowy; drożdże z własnej stacji propagacji.

Charakterystyka: piwo ciemne, pasteryzowane, niefiltrowane.
Alk. 6,5% obj.; ekstrakt 15,1% obj.