

Śliwka na Bocku z medalem w konkursie KPR 2019!

Śliwka na Bocku z medalem w Konkursie Piw Rzemieślniczych 2019!

Nasze piwo - *Śliwka na Bocku*, z serii *Po Godzinach* zostało odznaczone brązowym medalem w kategorii *Smoke Beer*. To już piąte piwo Browaru Amber, które otrzymało nagrodę w KPR od momentu startu w 2016 roku.

Konkurs Piw Rzemieślniczych organizowany jest od 12 lat. Jest największym i cały czas rozwijającym się konkursem piwnym w Polsce i jednym z najważniejszych w Europie. W tym roku do konkursu zgłoszonych zostało aż 615 piw, które oceniane były przez aż pięćdziesięcioosobową ekipę organizatorsko-sędziowską z Polski, Panamy, USA, Czech, Litwy, Słowacji, Włoch, Bułgarii i Hiszpanii. Przewodniczącym jury był Tomasz Kopyra.

Śliwka na Bocku miała swoją premierę w listopadzie tego roku. Jego bazą jest nasz wielokrotnie nagradzany już Koźlak, a aromatów jesieni nadała mu suska sechłońska i śliwka z Szydłowa. 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 miąższu i ma bardzo intensywny, specyficzny smak i zapach wędzenia. Suska sechłońska poza podobnym aromatem wyróżnia się dużą zawartością cukru oraz niewielką wodą.

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, przy jednoczesnym zachowaniu lekkości.

Mocny start piwa i nagrodę praktycznie od razu po premierze zawdzięczamy przede wszystkim pracy naszych piwowarów: Pawłowi Kozicy i Romanowi Kotlewskiemu.