

# BROWAR AMBER



## Specjalność Pomorza

### BARLEY DESZERT

Barley Dessert to jubileuszowe dwudzieste piwo z serii Po Godzinach. Z tej okazji postanowiliśmy spojrzeć inaczej na niezwykle styl piwny jakim jest Barley Wine.

Barley Wine to gatunek, który łączy cechy charakterystyczne zarówno dla wina jak i piwa, dlatego zwane jest również "winem jęczmiennym" (dosłowne tłumaczenie).

Intencją jego dawnych twórców było zaoferowanie koneserom piwa, które mogłoby konkurować z winem.

Zainspirowani jego smakiem i historią piwowarstwa postanowiliśmy dodać do niego daktyle, których używano w piwowarstwie już 6 tysięcy lat temu.

Niezwykły, pełny smak Barley Wine zawdzięcza specjalnym szczepom drożdży górnej fermentacji, mieszance słodów, kombinacji polskich i amerykańskich odmian chmielu. Swoją unikalność zyskuje również za sprawą bardzo długiego procesu leżakowania.



Jego rozgrzewającym charakterem chcemy Cię przenieść na słoneczną oazę pośrodku sumeryjskiej pustyni.

#### Profil aromatyczny:

rodzynki, owoce, nuty winne, porto, karmel, słód

#### Smak:

pełny, treściwy, słodowy, delikatna goryczka chmielowa

#### Barwa:

rubinowa

#### Temperatura serwowania:

12-14° C

#### Rodzaj fermentacji:

górna

#### Pasteryzacja:

tak

#### Składniki:

woda z własnych ujęć głębinowych; słody: pale ale, melanoïdynowy mela red alder, pilzneński; chmiel: sybilla (PL), marynka (PL), mosaic (USA), drożdże górnej fermentacji z własnej stacji propagacji.

Alk. 10 %  
Ekst. 22 % wag.