

BROWAR AMBER



Czarny Bez

Smak, z którym dogonisz lato!

Już po raz ósmy uwarzyliśmy dla Was Czarny Bez, żebyście latem mogli cieszyć się jego wyjątkowym smakiem.

Syrop z kwiatów czarnego bzu to synonim unikalnego smaku i właściwości. Długo był znany jedynie w polskich domach. Ten, który dodajemy do naszego tradycyjnego lagera, przygotowujemy według unikalnej receptury. Kwiaty są zbierane ręcznie na przełomie maja i czerwca. Co roku wyczekujemy tego momentu, by dostarczyć idealnego, świeżego piwa na lato.

To dzięki temu syropowi, nasz klasyczny lager zyskał nietypowe połączenie. To piwo sezonowe, tak jak sezonowy jest bez.

Charakterystyczny, orzeźwiający smak oraz niezwykle bogaty aromat kwiatów to nowe spojrzenie na klasykę.

Efektom jest propozycja, na którą co roku niecierpliwie czeka coraz większa rzesza smakoszy.

Naturalny i wyjątkowy smak lata zatrzymany w butelce.



Profil aromatyczny:

wyraźny aromat kwiatów czarnego bzu

Smak:

słodowa podstawa z owocową nutą

Barwa:

jasnobursztynowa

Temperatura serwowania:

8-10°C

Rodzaj fermentacji:

dolna

Pasteryzacja:

tak; lekkie zmętnienie, wynikające z dodatku soku

Składniki:

woda z własnych ujęć głębinowych; sód jęczmienny; sok z kwiatów czarnego bzu 2% obj. (kwiaty czarnego bzu, woda, cukier, cytryny); chmiel: goryczkowy, aromatyczny; drożdże dolnej fermentacji z własnej stacji propagacji

Alk. 5,5 %

Ekst. 12,8 % wag.