



STOUT

KLASYCZNY STOUT - UWARZONY NA DZIEŃ ŚWIĘTEGO PATRYKA

Ciemny jak noc, wyróżnia się przede wszystkim barwą i dorodną pianą w kolorze kajmaku. W aromacie czuć nuty kawy, ciemnego karmelu, palone, delikatnie czekoladowe. Jednak najważniejszy jest smak. Choć to piwo z solidnym ciałem – jest zaskakująco orzeźwiające, ze względu na idealnie zbalansowaną goryczkę.

Historia stouta sięga początku XVIII wieku (choć historycy spierają się jakoby nazwa "stout" nieoficjalnie pojawiła się już wcześniej). To narodowa duma Irlandii. To właśnie tam, w Dzień Świętego Patryka popularny jest zwyczaj wrzucania koniczyny na dno szklanki ze stoutem. Jeśli wznoszący toast wypije całe piwo, a liść pozostanie na dnie, wyrzuca go za plecy na szczęście.



PO GODZINACH

Profil aromatyczny

nuty kawy, ciemnego karmelu, palone, delikatnie czekoladowe

Smak

pełny, gładki z idealnie zbalansowaną goryczką

Barwa

ciemna

Temperatura serwowania

10–12 °C

Rodzaj fermentacji

górna fermentacja

Pasteryzacja

tak, niefiltrowane

Składniki

woda z własnych ujęć głębinowych; słody: jasny, karmelowy, karmelowy ciemny, jęczmień prażony; chmiele z polskich upraw: Marynka, Lubelski, Sybilla; drożdże górnej fermentacji z własnej stacji propagacji.

Alk. 4,6%
Ekst. 12,1% wag.