

194[®] Amber

DUBELTOWY

Koźlāk

Z BRUSZNICĄ I JARZĘBEM SZWEDZKIM

**Popyń z nami w rejs
po smakach Północy**

Doskonałe piwo na chłodne jesienne dni. Jego solidne słodowe ciało delikatnie rozgrzewa, a dodatek lekko wytrawnych owoców brusznicy i jarzębu szwedzkiego rozwija bukiet smaków Skandynawii.

Równo 20 lat temu uwarzyliśmy w BielkóWKu pierwszego koźlaka. Do dziś jest dla nas symbolem piwnej jesieni. W tym roku zapraszamy na podróż po wietrznej i tajemniczej Północy.

W naszym nowym piwie połączyliśmy pełnię i słodowy charakter koźlaka z lekko wytrawnymi i owocowymi nutami brusznicy i jarzębu szwedzkiego.



**ESENCJONALNY I TREŚCIWY
DOPPELBOCK WZBOGAĆONY
OWOCAMI BRUSZNICY
I JARZĘBU SZWEDZKIEGO.**

Profil aromatyczny

wyraźne nuty słodowo-karmelowe
z owocowo-winnym akcentem

Smak

pełny, słodki, przelatany owocową
wytrawnością

Barwa

rubinowa

Temperatura serwowania

12-14 °C

Rodzaj fermentacji

dolna fermentacja

Pasteryzacja

tak, niefiltrowane

Składniki

woda z własnych ujęć głębinowych,
sód jasny pilznerski, sód karmelowy,
przecier z borówki brusznicy (4%),
przecier z jarzębu szwedzkiego (0,5%),
sód palony, drożdże z własnej stacji
propagacji.

Alk. 7%

Ekst. 18,1% wag.

www.browar-amber.pl



facebook.com/browaramber



[@browaramber](https://instagram.com/browaramber)