

194[®] Amber



SZKLANKA TYPU
TULIPAN



TEMPERATURA
SERWOWANIA

12-14°C

DOLNA
FERMENTACJA



DUBELTOWY Koźlak

Z BRUSZNICĄ I JARZĘBEM SZWEDZKIM

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

Aromat, smak i wygląd

Koźlak dubeltowy to bogatsza wersja naszego tradycyjnego Koźlaka. Dodatek owoców brusznicy i jarzębu szwedzkiego nadaje piwu lekko wytrawnego i owocowego smaku. Całość jest postawiona na solidnej słodowej podstawie, którą balansuje delikatna goryczka.

Trochę historii

Równo 20 lat temu uwarzyliśmy w Bielkóвке 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. Te rośliny świetnie czują się na Północy – po obu stronach Bałtyku – na Pomorzu, jak i w Szwecji, gdzie co roku krzewy obficie owocują. Z ich użyciem można znaleźć mnóstwo przepisów, zarówno w Polsce, jak i u naszych północnych sąsiadów.

Dobre połączenia kulinarne

Złożony charakter Koźlaka dubeltowego z czeremchą zachęca do degustacji skoncentrowanej na odkrywaniu jego walorów sensorycznych. Jeśli jednak chcesz spróbować foodpairingu z tym trunkiem to polecamy go jako dodatek do pieczonego dorsza, łososia, pieczonych mięs, zapiekanek z dodatkiem ziemniaków oraz deserów np. bułeczek cynamonowych.

Sugerowany sposób serwowania

Serwować w szklance w temperaturze 12-14°C.



100% KAPITAŁ POLSKI

DUBELTOWY

Kozłak

Z BRUSZNICĄ I JARZĘBEM SZWEDZKIM



CHARAKTERYSTYKA:

Doskonale piwo na chłodne, jesienne dni. Jego solidne słodowe ciało delikatnie rozgrzewa, a dodatek owoców rozwija bukiet smaków Skandynawii.

SKŁADNIKI:

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

Piwo może zawierać naturalny osad.



drożdże
z własnej stacji
propagacji



woda
z własnych
ujęć



sól
z własnych
upraw



chmiele
z polskich
upraw

Pasteryzacja: tak, niefiltrowane

Styl: kozłak dubeltowy z brusznicą i jarzębem szwedzkim (doppelbock)

Kolor: rubinowy

Termin przydatności do spożycia: do 22.03.2023 (18 miesięcy)

ALK. 7 % OBJ.

DANE LOGISTYCZNE:

Butelka premium z tłoczonym wzorem, bezzwrotna 500 ml

Pakowanie po 10 sztuk w uniwersalnym kartonie

Kod EAN butelki: 5906591003251

Kod EAN kartonu: XXXXX

Ilość kartonów na palecie: 80; ilość sztuk na palecie: 800

Masa butelki: 0,8 kg; masa kartonu: 8 kg; masa palety: 667 kg



5 906591 003251

