

194[®] Amber

KOZŁAK

dubeltowy z czeremchą

**Podwójna moc koźlaka,
lekkość lata**

Doskonałe piwo na chłodne jesienne dni. Jego solidne słodowe ciało delikatnie rozgrzewa, a dodatek słodko-wytrawnej czeremchy rozwija bukiet smakowy i przypomina słodycz lata.

Ponad 19 lat warzenia przez nas wielokrotnie nagradzanego Koźlaka, dziś znanego konserom z całej Polski i nie tylko, dosłownie owocuje. Jesień to idealna pora na koźlaka dubeltowego, wzbogaconego o nowy wymiar smaku.

Doppelbockiem posilali się już paulińscy mnisi podczas srogich bawarskich zim. Dlatego w trakcie tej chłodnej północnej jesieni prezentujemy ten klasyczny styl.



PO GODZINACH

Klasyka w bogatym wydaniu

Profil aromatyczny

wyraźne nuty słodowo-karmelowe z owocowo-winnym akcentem

Smak

pełny, słodki, przetamany owocową wytrawnością

Barwa

rubinowa

Temperatura serwowania

12-14°C

Rodzaj fermentacji

dolna fermentacja

Pasteryzacja

tak, niefiltrowane

Składniki

woda z własnych ujęć głębinowych, sód jasny pilzneński, sód karmelowy, przecier z czeremchy, chmiel aromatyczny i gorzyczkowy, drożdże z własnej stacji propagacji

Alk. 7%

Ekst. 18,1% wag.