

Piwowar Krzysztof Kozłowski

przedstawia

Piwo Kozik imperial russian stout



*warka nr 17
nastawione: 2.01.2007
rozlane: 6.01.2007*

*Ekstrakt: ok. 17%
Alkohol: ok. 6,3%*

Imperial Russian Stout

Moc tego piwa miała pomóc przetrwać długie podróże do Rosji – na dwór cara, gdzie było bardzo cenione. Teraz eksportować go na wschód nie zamierzam – Rosjanie nie chcą polskiego mięsa, więc i piwa nie dostaną :).

Butelka trafia zatem w Twoje ręce. Wiedz, że do jej przygotowania zostały użyte najlepsze surowce. Chmiel goryczkowy Marynka oraz jęczmień palony odpowiedzialne są za nutę goryczki. Słodowy posmak dostarcza słód pilznerski i karmelowy monachijski – Caramunich. Całość dopełnia chmiel aromatyczny (odmiana Lubelski) i drożdże górnej fermentacji Safale prosto z Anglii.

Jak spożywać ?

Najlepiej smakuje w gronie przyjaciół. Piwo powinno być zimne, ale nie prosto z lodówki – najlepiej o temperaturze 14-16 stopni Celsjusza. Otwierać należy bardzo ostrożnie (z uwagi na możliwe duże nagazowanie) i nie czekając po otwarciu płynnie (jednym ciągłym ruchem) nalać je do kufła. **Uwaga!** To piwo wyszło bardzo mocno nagazowane – natychmiast po otwarciu może podjąć autonomiczną decyzję o opuszczeniu butelki za pomocą piany. Wskazana przy otwieraniu jest czujność i szybkość – nigdy nie wiadomo jak przebiegłe może być piwo!

Na dole butelki zbierają się naturalne drożdże. Gwarantują one doskonałą jakość i stopniowe dojrzewanie piwa wraz z upływem czasu. Są jadalne :). Piwo to w umiarkowanych ilościach jest zdrowe, o ile lekarz nie zalecił inaczej. Bezpośrednio po spożyciu piwa proszę nie prowadzić żadnych pojazdów.

Piwowar Krzysztof Kozłowski

przedstawia

Piwo Kozik imperial russian stout



*warka nr 17
nastawione: 2.01.2007
rozlane: 6.01.2007*

*Ekstrakt: ok. 17%
Alkohol: ok. 6,3%*

Imperial Russian Stout

Moc tego piwa miała pomóc przetrwać długie podróże do Rosji – na dwór cara, gdzie było bardzo cenione. Teraz eksportować go na wschód nie zamierzam – Rosjanie nie chcą polskiego mięsa, więc i piwa nie dostaną :).

Butelka trafia zatem w Twoje ręce. Wiedz, że do jej przygotowania zostały użyte najlepsze surowce. Chmiel goryczkowy Marynka oraz jęczmień palony odpowiedzialne są za nutę goryczki. Słodowy posmak dostarcza słód pilznerski i karmelowy monachijski – Caramunich. Całość dopełnia chmiel aromatyczny (odmiana Lubelski) i drożdże górnej fermentacji Safale prosto z Anglii.

Jak spożywać ?

Najlepiej smakuje w gronie przyjaciół. Piwo powinno być zimne, ale nie prosto z lodówki – najlepiej o temperaturze 14-16 stopni Celsjusza. Otwierać należy bardzo ostrożnie (z uwagi na możliwe duże nagazowanie) i nie czekając po otwarciu płynnie (jednym ciągłym ruchem) nalać je do kufła. **Uwaga!** To piwo wyszło bardzo mocno nagazowane – natychmiast po otwarciu może podjąć autonomiczną decyzję o opuszczeniu butelki za pomocą piany. Wskazana przy otwieraniu jest czujność i szybkość – nigdy nie wiadomo jak przebiegnie może być piwo!

Na dole butelki zbierają się naturalne drożdże. Gwarantują one doskonałą jakość i stopniowe dojrzewanie piwa wraz z upływem czasu. Są jadalne :). Piwo to w umiarkowanych ilościach jest zdrowe, o ile lekarz nie zalecił inaczej. Bezpośrednio po spożyciu piwa proszę nie prowadzić żadnych pojazdów.