

Mastne Polskie Ale



KRAJ	Polska
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	5,8 %
POJEMNOŚĆ	330 ml

Aromat:

Dominują nuty słodowo-chlebowe, karmelowe i biszkoptowe, uzupełnione delikatnym akcentem polskich chmieli.

Smak:

Pełne i treściwe, z miękką teksturą, słodową bazą oraz nutami karmelu i pieczywa. Całość kończy umiarkowana, szlachetna goryczka.

Więcej informacji:

Mastne Polskie Ale to piwo inspirowane jednym z najstarszych polskich stylów piwnych. Warzone w Arcyksiążęcym Browarze Zamkowym Cieszyn tradycyjną metodą, z wykorzystaniem zacierania dekokcyjnego i fermentacji w otwartych kadziach, wyróżnia się pełnym słodowym smakiem oraz historycznym charakterem.

Arcyksiążęcy Browar Zamkowy Cieszyn



Arcyksiążęcy Browar Zamkowy Cieszyn

Od ponad 175 lat na Wzgórzu Zamkowym w Cieszynie nieprzerwanie warzy się piwo według tradycyjnych receptur. Założony w 1846 roku przez arcyksięcia Karola Ludwika Habsburga browar do dziś zachwyca historyczną architekturą i niepowtarzalnym klimatem, w którym rzemiosło łączy się z historią.

Piwo powstaje tu z pasją, w otwartych kadziach i przy wykorzystaniu klasycznej metody dolnej fermentacji – rzadkości w dzisiejszym świecie browarnictwa. Dzięki temu każdy łyk wyróżnia się pełnią smaku i aromatu.

W ofercie Browaru Cieszyn znajdują się zarówno klasyczne lagery i pilznery, jak i wyjątkowe piwa specjalne: od tradycyjnego Portera Bałtyckiego po nowoczesne IPA.

To miejsce, w którym tradycja spotyka się z innowacją, a każde piwo opowiada swoją historię. Browar Zamkowy Cieszyn to prawdziwa duma regionu i obowiązkowy punkt na mapie miłośników piwa rzemieślniczego.