Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 12:38

Link do produktu: https://www.piwaswiata.com/browar-sady-pear-concentrate-green-peppercorns-barley-wine-p-4255.html




# Browar Sady – Pear Concentrate & Green Peppercorns Barley Wine

| | |
|---|---|
| Cena | **23,00 zł** |
| Dostępność | **Zapytaj o dostępność** |
| Producent | **Browar Sady** |
| Alkohol | **11,4%** |
| Pojemność | **0,33l** |
| Styl | **Barley Wine** |
| Kraj | **Polska** |

## Opis produktu

**Browar Sady Pear Concentrate & Green Peppercorns – Barley Wine**

Barley Wine, czyli dosłownie „wino jęczmienne”, to jeden z najbardziej intensywnych i złożonych stylów piwnych. Wyróżnia się bogatą słodowością, wysoką pełnią oraz rozbudowanym profilem aromatycznym.

Browar Sady proponuje jego nietypową interpretację, łącząc klasyczny charakter Barley Wine z dodatkiem **koncentratu gruszkowego oraz zielonego pieprzu**.

Gruszka wnosi do kompozycji owocowy charakter, kojarzący się z dojrzałymi, soczystymi owocami. Zielony pieprz stanowi interesujący kontrapunkt, dodając przyprawowej świeżości i delikatnej pikantności.

Bogata baza słodowa charakterystyczna dla Barley Wine może przywodzić na myśl karmel, toffi, ciemny chleb oraz suszone owoce. Połączenie tych elementów z gruszką i pieprzem tworzy wielowymiarowy profil, który warto odkrywać podczas powolnej degustacji.

To piwo przeznaczone dla osób poszukujących oryginalnych kompozycji smakowych, wykraczających poza klasyczne style piwne.

**Charakterystyka degustacyjna – przewidywany profil**

- **Wygląd:** od bursztynowego po miedziany, zależnie od zastosowanych słodów.
- **Aromat:** dojrzała gruszka, karmel, słód, nuty przyprawowe.
- **Smak:** bogata słodowość, owocowe akcenty gruszki, delikatna pikantność zielonego pieprzu.
- **Goryczka:** zależna od receptury, równoważąca słodowy charakter.
- **Finisz:** słodowo-owocowy, z przyprawowym akcentem.

**Sposób podawania**

Zalecana temperatura degustacji wynosi około 12–15°C. Najlepiej podawać w kieliszku typu snifter lub tulip, który pozwala skoncentrować bogate aromaty.

**Połączenia kulinarne**

Piwo może dobrze komponować się z serami dojrzewającymi, pieczoną kaczką, daniami z gruszką, deserami karmelowymi oraz ciastami z orzechami.

**Dlaczego warto spróbować?**

Pear Concentrate & Green Peppercorns to interesująca propozycja dla miłośników Barley Wine, w której bogactwo słodów spotyka się z owocową słodyczą gruszki i wyrazistym charakterem zielonego pieprzu.