Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 13:20

Link do produktu: https://www.piwaswiata.com/darkness-my-friend-imperial-baltic-porter-p-4256.html



Darkness My Friend Imperial Baltic Porter – Lapsang Souchong

Cena	**16,00 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Producent	**Browar Maryensztadt**
Alkohol	**10,1%**
Pojemność	**0,5 l**
Styl	**Imperial Baltic Porter**
Kraj	**Polska**

Opis produktu

DARKNESS MY FRIEND – IMPERIAL BALTIC PORTER

Lapsang Souchong • Dry Fig • Salt

Darkness My Friend to niecodzienna interpretacja imperialnego portera bałtyckiego, w której tradycyjny charakter mocnego, ciemnego piwa spotyka się z trzema wyrazistymi dodatkami: wędzoną herbatą Lapsang Souchong, suszonymi figami oraz solą.

Porter bałtycki to styl ceniony za głębię smaku, bogatą słodowość i charakterystyczne nuty ciemnego pieczywa, czekolady, karmelu oraz suszonych owoców. W wersji imperialnej jego intensywność jest jeszcze większa.

Lapsang Souchong – dymna głębia

Lapsang Souchong to tradycyjna chińska czarna herbata, której charakterystyczny aromat powstaje podczas procesu wędzenia liści. Jej dodatek może wnosić nuty dymu, drewna, żywicy i ogniska.

Suszone figi – owocowa słodycz

Suszone figi wzbogacają kompozycję o skojarzenia z dojrzałymi owocami, konfiturą i naturalną słodyczą. Ich charakter dobrze współgra z karmelowymi i czekoladowymi nutami mocnego portera.

Sól – podkreślenie smaku

Dodatek soli może wzmacniać odczuwanie słodyczy, wydobywać czekoladowe akcenty i nadawać kompozycji subtelny kontrast smakowy.

Połączenie tych składników tworzy piwo o wyjątkowo interesującym potencjale degustacyjnym: od palonych słodów i ciemnej czekolady, przez suszone owoce, aż po dymne i delikatnie słone zakończenie.

Darkness My Friend to propozycja dla osób poszukujących piw kraftowych o nietypowej recepturze i wielowymiarowym charakterze.

Profil degustacyjny – orientacyjny

Aromat: ciemna czekolada, palone słody, suszone figi, wędzona herbata, drewno.

Smak: bogaty, słodowy, z nutami karmelu, kakao, suszonych owoców i charakterystycznym dymnym akcentem.

Finisz: długi, palono-dymny, z subtelnym słonym kontrapunktem.

Serwowanie

Zalecana temperatura: **12–15°C**.

Rekomendowane szkło: snifter, tulip lub kieliszek do mocnych piw degustacyjnych.

Połączenia kulinarne

Darkness My Friend może dobrze komponować się z wędzonymi serami, gorzką czekoladą, pieczoną wołowiną, dziczyzną, deserami z suszonymi owocami oraz ciastami czekoladowymi.