Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 14:05

Link do produktu: https://www.piwaswiata.com/darkness-my-friend-imperial-baltic-porter-p-4257.html



Darkness My Friend – Imperial Baltic Porter Juniper & Bitter Orange

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

Juniper & Bitter Orange

Darkness My Friend Juniper & Bitter Orange to niecodzienna interpretacja imperialnego portera bałtyckiego, w której klasyczna głębia ciemnych słodów spotyka się z wyrazistym charakterem jałowca i gorzkiej pomarańczy.

Porter bałtycki – tradycja i intensywność

Porter bałtycki to jeden z najbardziej cenionych stylów mocnych piw ciemnych. Charakteryzuje się bogatą słodowością, aksamitną strukturą i nutami karmelu, gorzkiej czekolady, ciemnego pieczywa oraz suszonych owoców.

W wersji imperialnej jego charakter staje się jeszcze bardziej intensywny, tworząc odpowiednią bazę dla nietypowych dodatków.

Jałowiec – żywiczna świeżość

Jałowiec wnosi charakterystyczne nuty leśne, żywiczne i ziołowe. Jego aromat, znany również z tradycyjnych trunków jałowcowych, stanowi interesujący kontrast dla bogatej słodowości portera.

Gorzka pomarańcza – cytrusowa elegancja

Gorzka pomarańcza może wzbogacać kompozycję o nuty skórki cytrusowej, delikatną cierpkość i aromatyczną goryczkę. Jej charakter dobrze komponuje się z czekoladowymi i karmelowymi akcentami ciemnych słodów.

Wielowymiarowa kompozycja

Połączenie mocnego portera bałtyckiego z jałowcem i gorzką pomarańczą tworzy piwo o interesującym potencjale degustacyjnym. Głęboka słodowość, żywiczne akcenty oraz cytrusowa goryczka mogą wzajemnie się uzupełniać, nadając całości wyrazisty, złożony charakter.

Darkness My Friend to propozycja do spokojnej degustacji, szczególnie dla osób poszukujących piw kraftowych o nietypowych recepturach.

Profil degustacyjny – orientacyjny

Barwa: bardzo ciemna, od głębokiego brązu po niemal czarną.

Aromat: gorzka czekolada, palone słody, jałowiec, żywica i skórka pomarańczy.

Smak: bogata słodowość z akcentami karmelu, kakao, cytrusów i ziół.

Finisz: długi, palono-cytrusowy, z żywiczną nutą jałowca.

Temperatura serwowania

Zalecana temperatura: **12–15°C**.

Najlepiej podawać w kieliszku typu snifter lub tulip.

Połączenia kulinarne

Piwo może dobrze komponować się z dziczyzną, pieczoną kaczką, dojrzewającymi serami, gorzką czekoladą oraz deserami z pomarańczą.