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

Link do produktu: https://www.piwaswiata.com/marienstadt-the-time-is-now-pink-grodziskie-p-4258.html



Mariensztadt The Time Is Now – Pink Grodziskie Hibiscus & Pink Pepper

Cena	**13,00 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Producent	**Browar Maryensztadt**
Alkohol	**3%**
Pojemność	**0,5 l**
Styl	**Grodziskie**
Kraj	**Polska**

Opis produktu

Mariensztadt The Time Is Now – Pink Grodziskie

Hibiscus & Pink Pepper

The Time Is Now to piwo rzemieślnicze Browaru Marienstadt, które przedstawia współczesne spojrzenie na jeden z najbardziej charakterystycznych polskich stylów piwnych – Grodziskie.

Tradycyjne piwo grodziskie, znane również jako „polski szampan", wyróżnia się lekką strukturą, wysokim wysyceniem oraz charakterystycznym aromatem słodu pszenicznego wędzonego drewnem dębowym.

W tej interpretacji browar wzbogacił recepturę o dwa nietypowe dodatki: **hibiskus oraz różowy pieprz**.

Hibiskus – kwiatowa świeżość

Hibiskus jest ceniony za wyrazisty aromat, delikatnie cierpki charakter i owocowe skojarzenia przypominające żurawinę lub czerwone owoce. Jego zastosowanie może nadać piwu atrakcyjny różowy odcień i przyjemną świeżość.

Różowy pieprz – aromatyczna przyprawowość

Różowy pieprz, mimo swojej nazwy, nie jest botanicznie tym samym co klasyczny czarny pieprz. Charakteryzuje się subtelnie słodkim, kwiatowym i lekko żywicznym aromatem, który może dobrze współgrać z hibiskusem.

Nowoczesne oblicze polskiego stylu

The Time Is Now łączy inspirację tradycyjnym piwem grodziskim z nowoczesnym podejściem do dodatków. Delikatna baza piwna, kwiatowe aromaty i przyprawowe akcenty tworzą interesującą kompozycję, szczególnie atrakcyjną dla osób poszukujących lekkich, nietypowych piw kraftowych.

Profil degustacyjny – orientacyjny

Barwa: prawdopodobnie różowa lub różowoczerwona, zależnie od ilości hibiskusa.

Aromat: kwiatowy, lekko owocowy, z nutami hibiskusa, różowego pieprzu i możliwym subtelnym akcentem wędzonym.

Smak: orzeźwiający, lekko cierpki, z kwiatowo-owocowymi akcentami i delikatną przyprawowością.

Finisz: świeży, lekko kwaskowy i przyprawowy.

Serwowanie

Zalecana temperatura: **6–9°C**.

Rekomendowane szkło: wysoka, smukła szklanka do piw grodziskich lub kieliszek typu flute.

Połączenia kulinarne

Piwo może dobrze komponować się z sałatkami, lekkimi serami, daniami rybnymi, owocami morza oraz potrawami z dodatkiem cytrusów.