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

Link do produktu: https://www.piwaswiata.com/pohjala-northern-decadence-ba-imperial-stout-p-4262.html



Põhjala Northern Decadence – BA Imperial Stout

Cena	**56,00 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Producent	**Põhjala**
Alkohol	**14,5 %**
Pojemność	**0,33l**
Styl	**Imperial Stout**
Kraj	**Estonia**

Opis produktu

Põhjala Northern Decadence – BA Imperial Stout

Cellar Series | Swedish Single Malt Whisky Barrels

Northern Decadence to wyjątkowa propozycja z serii Cellar Series estońskiego browaru Põhjala, znanego z tworzenia intensywnych, wielowymiarowych piw ciemnych i eksperymentów z dojrzewaniem w beczkach po mocnych alkoholach.

Ten Imperial Stout został poddany leżakowaniu w beczkach po szwedzkiej whisky single malt. Dzięki temu tradycyjny charakter mocnego stouta może zostać wzbogacony o aromaty drewna, whisky i szlachetnego alkoholu.

Imperial Stout – intensywność i głębia

Imperial Stout to styl wyróżniający się wysoką zawartością alkoholu, bogatą strukturą oraz intensywnym profilem palonych słodów. Charakterystyczne są dla niego nuty espresso, gorzkiej czekolady, kakao, karmelu i ciemnego pieczywa.

Northern Decadence nawiązuje do tej tradycji, stawiając na bogaty charakter piwa bazowego i dodatkową złożoność wynikającą z dojrzewania w beczce.

Beczki po szwedzkiej whisky single malt

Najważniejszym wyróżnikiem tego piwa jest zastosowanie beczek po szwedzkiej whisky single malt.

Kontakt piwa z dębowym drewnem może wnosić nuty wanilii, tostowanego dębu, przypraw i alkoholu, uzupełniając intensywną słodowość stouta.

W odróżnieniu od wielu piw dojrzewających w beczkach po bourbonie, Northern Decadence wykorzystuje beczki po europejskiej whisky single malt, co nadaje tej edycji szczególny charakter.

Cellar Series – piwa do powolnej degustacji

Cellar Series to linia piw Põhjala skupiająca się na bogatych, intensywnych kompozycjach, często wykorzystujących dojrzewanie w beczkach.

Northern Decadence jest propozycją dla osób ceniących mocne piwa degustacyjne, wyraźną paloność oraz wpływ drewna na rozwój aromatów.

Profil degustacyjny – orientacyjny

Wygląd: bardzo ciemne, niemal czarne.

Aromat: palone słody, espresso, gorzka czekolada, dębina, możliwe nuty wanilii i whisky.

Smak: intensywny, bogaty, z akcentami kawy, kakao, karmelu i drewna.

Finisz: długi, rozgrzewający, z nutami palonymi i whisky.

Sposób podawania

Producent zaleca temperaturę **12–16°C**.

Najlepiej serwować w kieliszku typu snifter lub tulip, który pozwala skoncentrować bogaty aromat.

Połączenia kulinarne

Northern Decadence może dobrze komponować się z gorzką czekoladą, deserami kawowymi, brownie, serami dojrzewającymi oraz intensywnymi daniami mięsnymi.

Põhjala Northern Decadence to propozycja dla miłośników mocnych, beczkowych Imperial Stoutów oraz degustatorów poszukujących nietypowych połączeń piwa i whisky.