



Malastrana Dark

Malastrana Dark produkowane jest według specjalnej receptury, która wykorzystuje różne rodzaje chmielu, najczystsza wodę ze studni rzemieślniczych, słody najwyższej jakości oraz prażony jęczmień. Rezultatem jest magiczna kombinacja smaków z charakterystyczną dla ciemnego piwa goryczką.

Obszar produkcji: Saaz, miasto hop

Zawartość alkoholu 4,7 %

Skala Plato: 12°

IBU: 28

Słód: prażony jęczmień, czeski, karmelowy, bawarski

Chmiel: 100% Saaz

Fermentacja: niska

