

## Общее описание: Германия

Пиво BraufactuM Darkon – "БрауфактуМ" Даркон – "BraufactuM" Darkon – темный Шварцбир, изготовленный по традиционному рецепту. Этот стиль пива происходит из Тюрингии и Брауншвейга, он отличается практически черным цветом и характерными тонами горького шоколада. Одно время Шварцбир был крайне редким сортом, поскольку промышленные производители не включали его в свой ассортимент из-за сложного процесса варки. От исчезновения его спасло набирающее обороты крафтовое движение.

"БрауфактуМ" Даркон демонстрирует классические шоколадные вкусо-ароматические характеристики, происходящие от обжаренного солода, а также карамельного и мюнхенского солода. Охмеление немецкими сортами Сапфир и Магнум придало ему уравновешенную горчинку, а дрожжи обеспечили приятные травяные нюансы.

### Вкус:

Вкус пива слегка игристый, с оттенками жареного солода, шоколада, карамели, ириски и трав. Послевкусие долгое, горьковатое.

### Аромат:

Аромат пива раскрывается мягкими тонами солода, ириски и шоколада, обрамленными ненавязчивыми нотками дымка и кожи.

### Гастрономические сочетания:

Пиво хорошо сочетается с дичью, твердыми сырами, мясными блюдами, рулетами и фрикадельками.

### Цвет:

Пиво черно-коричневого цвета с золотистым бликом.

### Классификация:

Фильтрованное, крафтовое, темное

Ферментация: Низового брожения.

Стиль: Шварцбир, лагер.

Плотность: 13,5 %

Крепость: 5,4 %

Сырье: ячмень, хмель, дрожжи, вода