

## Общее описание: Ирландское пиво

Пиво "Guinness" Draught Stout – "Гиннесс" Драфт Стаут – классический темный ирландский сухой стаут, легендарное пиво, создающееся из жженого солода, карамельного солода, жареного ячменя и хмеля. Эти ингредиенты придают пиву темный коричневый цвет, "жженные" и дымные нотки, а также оттенки кофе во вкусе. Интересно, что термин "стаут", который сначала имел значение "гордый, отважный", а начиная с XIV века – "крепкий", был впервые для обозначения пива использован в 1820 году именно компанией Гиннесс.

### Вкус:

Вкус пива гладкий, сливочный, с нотками жареного ячменя, какао, кофе, дыма, древесного угля, сухим шоколадным послевкусием.

### Аромат:

Аромат пива раскрывается нотками жареного солода, сливок, шоколада, нюансами торфа, орехов и хмеля.

### Гастрономические сочетания:

Пиво хорошо сочетается с мясом, приготовленным на гриле, копченым мясом, барбекю, блюдами латиноамериканской кухни, шоколадом.

### Цвет:

Пиво темного коричнево-рубинового цвета.

Классификация: Темное, Фильтрованное

Ферментация: Верхового брожения.

### Стиль:

Эль, Ирландский Эль, Ирландский Сухой Стаут

Плотность: 10 %

Крепость: 4,2 %

### Сырье:

жженный солод, карамельный солод, жареный ячмень, хмель, вода.

# НА АЗОТЕ