

Aromatyzowanie miodem można porównać do dodawania soku owocowego do piwa. Najskuteczniejszym sposobem wydaje się dodatek właśnie płynnego miodu bezpośrednio przed podaniem trunku.

PIWA MIODOWE

Daje nam to możliwości wyboru zarówno samego piwa jak i rodzaju miodu. Nie traci się przy tym witamin, enzymów i innych pozytywnych komponentów miodu pszczelego.

Miód od wieków był cennym łupem, który ludzie podkradali pszczołom. W czasach kiedy o pożywienie nie było tak prosto, każda zdobyta kaloria była niezmiernie cenna. W przed-sionku cywilizacji ludzie przemierzali duże odległości aby zbierać to, co dała im natura. Znalezione miód był więc swojego rodzaju zastrzykiem energii, dzięki któremu można było przejść kolejne kilometry lub sprawnie wspiąć się na drzewo uciekając przed jakimś drapieżnikiem. Dość szybko i w naturalny sposób ludzie poznali też przefermentowaną jego formę. Dzisiaj,



Rafał Kowalczyk
browarzyciel.pl

kiedy większość czasu spędzamy w fotelu i wiele osób zmagają się z dolegliwościami cywilizacyjnymi, miód jawi nam się nieco inaczej. Nie mówi się już o cennych, ale o pustych kaloriach i wysokim indeksie glikemicznym. Mówi się też o alergenach, które zawiera miód. My jednak wolimy słuchać o tych bardziej pozytywnych, wręcz magicznych właściwościach: antyseptyczny, pełen witamin, dobry na przeziębienie, etc. Dlatego to miód cieszy się dobrą sławą i jest pozytywnie postrzegany. Tak było od lat i tak jest teraz. Wpisuje się zatem w znane wszystkim trendy przężności, zacności, staropolskiej tradycji i góralskiej uczciwości lub solidności, jak kto woli. Niejedna Babunia z łyżką miodu w dłoni kusi nas z etykiet różnych produktów. Ale czy o te prozdrowotne właściwości chodzi producentom piwa miodowego?

Dlaczego browary oferują piwa miodowe?

Producenci piw miodowych korzystają z dobrego wizerunku i z tego, że miód dobrze się nam kojarzy. Nic w tym złego. Największym jednak bonusem dla browarów i części konsumentów jest miodowy smak i aromat. Słodki smak zawsze podświadomie łączymy z pożywieniem, dlatego chętniej sięgamy po słodkie pokarmy. To jest właśnie taki atawizm z czasów kiedy uciekaliśmy przed tygrysem szablatozębym. Ten atawizm bardziej uwidacznia się pośród piękniejszej czyli żeńskiej części konsumentów. Od dziesiątków tysięcy lat to kobiety zajmowały się zbieractwem i zaopatrywaniem rodzin w pożywienie. Musiały więc sprawnie nauczyć się rozpoznawania wszystkich smaków: słodki = dojrzałe; kwaśny = jeszcze niedojrzałe lub już zepsute; gorzki = trujące.



Wiedzą to wszyscy producenci napojów, jogurtów, hamburgerów i innych „dobroci”. Wiedzą o tym również producenci piwa. Kobiety stanowią jedynie 30% wszystkich konsumentów złotego trunku, dlatego jest o kogo powalczyć, co browary ochoczo czynią. Dotyczy to również pełnoletnich, acz dalej młodych konsumentów, którzy jeszcze niedawno mieli słodkie mleko pod nosem, a którzy jeszcze nie zdążyli „nauczyć się” dorosłych smaków. Nie dziwi więc generalnie coraz mniejsza zawartość goryczki w piwie oraz boom na piwa aromatyzowane w tym dostarczane i miodowe.

Miód jako surowiec

Mój niemiecki znajomy pracujący w branży piwowarskiej powiedział kiedyś – jak ktoś opracuje recepturę

na dobre, prawdziwe piwo miodowe, to zostanie bardzo bogatym człowiekiem. Czy oznacza to, że nie jest tak łatwo zrobić dobre piwo miodowe?

Najprostszym i najtańszym rozwiązaniem wydaje się użycie sztucznych aromatów miodowych. Łatwe w dozowaniu, tanie, nie powodują zmętnienia piwa – nic tylko dodawać! Jednak obecnie nie wpisują się w modne trendy zdrowego odżywiania się – podobnie jak konserwanty, barwniki, stabilizatory, etc. Ludzie unikają takich sztucznych aromatów również dlatego, że większość z nich nie pachnie naturalnie i często dalece odbiega od tych oryginalnych, które znamy ze stoika. Mimo to trzeba obiektywnie powiedzieć, że pośród wielu syntetycznych aromatów można znaleźć te gorsze i te lepsze, te które swoim zapachem są nieprzyjemnie

Braggot

(lub: bracket, brackett, bragawd)

To stary trunek, który opisywany jest głównie w literaturze anglosaskiej. Nie ma jednak powodu aby sądzić, że nie był przygotowywany również kiedyś przez Słowian. Oryginalnie był to czysty miód fermentowany z dodatkiem chmielu, czyli na sposób bardziej goryczkowy. Później fermentowano brzeczkę miodową wespół z brzeczką piwną w proporcjach 50/50. Dopuszczalne przy tym było zarówno chmielenie brzeczki, jak i rezygnacja ze szlachetnej goryczki.

Biorąc pod uwagę ilość potrzebnych składników Braggot pozostaje jednak bardziej miodem pitnym niż piwem miodowym i po polsku nazwalibyśmy go chyba ... **Piwniakiem**

Subiektywna ocena

Browar Ciechan, Miodowe ★★☆☆☆☆

Piwo jasne o nikłej pianie. Wyraźnie słodkie o intensywnym zapachu popularnego miodu wielokwiatowego. Specyficzny aromat można odebrać również jako nutę miodu sztucznego. Producent nie deklaruje jednak „syntetyków” a jedynie naturalne składniki, co potwierdza nieklarowność i osad w butelce. Oprócz aromatu miodowego piwo to charakteryzuje również swoista goryczka, która wychodzi dogłębnie na finiszu - jest ostra, drażniąca, nieco zalegająca i może pośrednio być efektem właśnie aromatyzowania miodem. Warto przy tym generalnie wspomnieć, że miód naturalny oprócz naturalnej słodyczy ma również naturalną goryczkę. Zależy to od ilości i rodzaju pożytku zbieranego z roślin, które zawierają m.in. dużo alkaloidów. Czasem goryczka w miodzie może być bardzo zjadliwa wręcz „apteczna”.

Browar Fortuna, Miodowe ★★☆☆☆☆

Piwo ciemne, brązowe o rubinowych przeblaskach. Klarowne z obfitą, ale nietrwałą pianą. W aromacie tuż po nalaniu obecne są akordy miodowe, ale szybko zanikają i ustępują miejsca nutom palonym. Zapach miodu jest umiarkowany i dobrze pomieszany z innymi: słodowym, karmelowym i kawowym. W efekcie powstaje ciekawy bukiet bez zbędnej dominacji miodu. W smaku jest niestety inaczej. Dominuje miodowa słodycz bez równoważącej goryczki. Charakter miodu nie jest specyficzny czy gatunkowy i raczej można go opisać jako wielokwiatowy.

Browar Jałowo, Piwo na miodzie gryczanym ★★☆☆☆☆

Ciemne piwo o kolorze dobrze zaparzonej herbaty. Nie jest klarowne, ale nie jest jeszcze mętne, a w butelce pozostaje wyraźny osad specyficzny dla ciemnych miodów. W zapachu faktycznie obecny jest miód gryczany, jednak bardziej jako

i sztuczne, albo bardziej przypominają naturalny produkt.

Jeżeli nie syntetyki, to pozostaje nam prawdziwy miód. Tylko, czy aby na pewno nadaje się jako wyłączne źródło intensywnych aromatów? Mimo, że sam pachnący, to przy niewielkim jego dodatku do piwa okazuje się, że ma dość mały potencjał i efekty mogą być mizerne. Jeżeli nie decydujemy się na znaczący udział ostro pachnącego miodu, to koniecznym niestety wydaje się dodatek również aromatu. Również z innych powodów suplementacja szlachetnego miodu wydaje się pewnym kłopotem dla browarów. Poza technicznymi wyzwaniami związanymi z oczyszczeniem, upłynnieniem i dozowaniem miodu pozostają jeszcze wymogi jakościowe jakie stawiane są wszystkim surowcom w tym i miodom.

Można dojść do wniosku, że browary wykorzystując miód przywiązują mniej uwagi do oryginalnych aromatów, a bardziej traktują go jako substancję słodzącą.

Musimy pamiętać, że nie są one standaryzowanymi produktami i każdego roku mogą być inne. Choć pszczoły są dość wierne i monotematyczne jeżeli chodzi o wybór kwitnących w tym czasie roślin, to zawsze jest jakaś domieszka innego kwiatu. Dotyczy to przede wszystkim miodów gatunkowych, które mogą mieć większy lub mniejszy dodatek innego pożytku. Miody zawsze więc będą różne i zależne od pory roku, regionu a nawet pasieki. Dlatego też browary najchętniej sięgają po te wielokwiatowe, ponieważ są mniej narażone na zmianę swojego profilu. Istotna też jest ich wyższa podaż oraz niższa cena w porównaniu z miodami gatunkowymi.

Rodzi się więc generalne pytanie: ile i na jakim etapie warzenia piwa dodawać miodu, aby pozostawił słodki smak i niepowtarzalny aromat? Dodany

w fazie przygotowania brzezki piwnej doskonale nam się rozpuści, oczyści i pozbedziemy się niepożądanych mikroorganizmów. Niestety z parą wodną uleci większość aromatu i dezaktywujemy to co w miodzie cenne i wartościowe. Pewnym kompromisem – na wzór chmielenia dla aromatu – byłoby dodanie miodu w ostatnich minutach gotowania brzezki. Pozwoliłoby to na zatrzymanie części cennych zapachów. Miód naturalny składa się głównie z glukozy i fruktozy, czyli cukrów prostych, z którymi drożdże poradzą sobie w pierwszej kolejności. Dodany do brzezki lub na etapie fermentacji zostanie całkowicie przefermentowany i nie pozostawi cienia słodczy. Podobnie jak podczas intensywnego gotowania tak i podczas fermentacji możemy spodziewać się degradacji

piw miodowych

Rafała Kowalczyka



delikatny akcent niż znaczący wyraz. W smaku charakterystycznie kwaskowe i cierpkie, zostało dobrze zrównoważone miodową słodyczą. Na finiszu wychodzi drapiąca goryczka. W składzie producent deklaruje dodatek gryki – prawdopodobnie jako surowca niesłodowanego - i wydaje się to dobry krok w kierunku zintensyfikowania aromatu. Chciałoby się zachęcić browar do bardziej odważnego zastosowania gryczanych komponentów – gryki podczas zacierania oraz gryczanego miodu na innych etapach, niekoniecznie wyłącznie na etapie dosładzania.

Browar Jabłonowo, Miodowe Mocne



Zawartość alkoholu 7,2% obj. Cena 1,50 zł brutto – aż strach się bać... Ale do dzieła! Piwo głęboko złote, tworzy dość ubogą, jednak trwałą pianę. W zapachu miodowe, lecz nienatarczywie. Charakter aromatu bardziej kwiatowy i niestety syntetyczny, co potwierdza informacja na kontrytykcie. W smaku wcale nie

tak słodkie jak można by się spodziewać. Dobrze zbalansowane smaki podstawowe łącznie z goryczką. Ma czysty lagerowy i wytrawny charakter. Wyraźna alkoholowa nuta i cierpkość. Rozgrzewające. Dobrze uwarzone piwo, choć brak mu pełni i treści – generalnie inne niż pozostałe. Budzi dwojakie uczucia: uznania i dezaprobaty. Na pewno będzie miało tyle samo zwolenników, co wrogów.

Browar Łomża, Miodowe Export



Piwo jasne, idealnie klarowne, więc próżno szukać tu naturalnego miodu. Producent co prawda deklaruje oprócz aromatu również i miód, ale chyba tylko po to by z dumą powoływać się na szlachetność tego naturalnego składnika rodem spod łomżyńskich pasiek. W zapachu pojawia się sztuczny miodowy akord, do którego - o dziwo! - szybko się przekonujemy. Piwo ma podwyższoną słodycz, jednak nie jest przesłodzone. Smak miodu

części aromatów miodowych. W efekcie tego otrzymamy wyższy ekstrakt początkowy, wyższą zawartość alkoholu i posmaki miodowe, ale w ograniczonym stopniu. Alternatywnie można dodać miód tuż przed rozlewem. Wówczas piwo należy bezdyskusyjnie spasteryzować aby uniknąć ponownej fermentacji w butelce i zakażenia drobnoustrojami. Niestety dodatek miodu wpływa na klarowność piwa i może pozostawiać osad w butelce. Ale coś za coś.

Jak więc stosować miód, aby piwo było prawdziwie miodowe? Jedynym rozsądnym rozwiązaniem wydaje się połączenie metod i dodawanie miodu zarówno na etapie fermentacji jak i rozlewu. Kluczową kwestią przy tym jest jego ilość i jakość. Nie bez powodu w przeszłości stosowano go w znacznej mierze (patrz opis Braggot) – tylko

Można dojść do wniosku, że browary wykorzystując miód przywiązują mniej uwagi do oryginalnych aromatów, a bardziej traktują go jako substancję słodzącą.

czy obecnych producentów jest na to stać? Dlatego zagadnienie to pozostaje dalej dylematem dla wielu piwowarów, włączając w to mojego niemieckiego przyjaciela.

Po analizie profili wielu piw można dojść do wniosku, że browary wykorzystując miód przywiązują mniej uwagi do oryginalnych aromatów, a bardziej traktują go jako substancję słodzącą. Wiele piw jest przy tym przesłodzonych, a zapachy kojarzą nam się przeważnie z popularnym miodem wielokwiatowym lub wręcz ze sztucznymi nutami kwiatowymi i perfumowymi. Większość piw miodowych to piwa jasne, pozbawione innych aromatów pochodzących ze stodów specjalnych czy palonych – „zakłócających” bukiet miodu. Tym bardziej cieszą mariaże bardziej odważne, złożone smakowo,

gdzie aromat miodowy co prawda gra pierwsze skrzypce, ale w towarzystwie innych zapachów i smaków. Niestety większość oferowanych piw oprócz szlachetnego surowca zawiera również aromaty syntetyczne. Jest to przede wszystkim konieczność wynikająca z właściwości samego miodu, zastosowanego w minimalnej ilości. Wystarczy to jednak do tego, aby dumnie obnosić się na etykietach ze swoją „naturalnością”. Szkoda również, że tak rzadko sięga się po charakterystyczne miody gatunkowe jak gryczany lub lipowy. Mam nadzieję, że to się zmieni a póki co niecierpliwym polecam dodatek łyżki miodu we własnym zakresie – np. właśnie miodu gryczanego do ciemnego, bardziej krępego i wyrazistego koźlaka.



trochę zbyt długo pozostaje na finiszu i mimo że sztuczny, to generalnie nie wpływa negatywnie na poprawny balans i wysoką pijalność tego trunku.

Browar Staropolski, Miodowe, Piwo Staropolskie



Plastikowa butelka – mimo że ekologiczna – nie wygląda zachęcająco, a patentowe zamknięcie pasuje do niej jak kwiatek do kożucha. Piwo bardzo słabo się pieni choćby i lać do szklanki z czwartego piętra. W zapachu bardziej kwiatowe – przypominające geraniol – niż miodowe. No cóż może ten syntetyczny aromat „miodowy” tak ma. Na kontretykencie czytamy, że oprócz aromatu dodany jest i miód naturalny w ilości 3%. Piwo jasne i klarowne, ale płaskie i zgaszone, a na dnie odrobina szlachetnego osadu. Zbyt słodkie, zbyt pachnące - generalnie niezbalansowane.

Browar Witnica, Lubuskie Miodowe



Piwo bardzo jasne i wręcz krystaliczne. Niska zawartość alkoholu 4,2% obj. – i słuszenie, piwo pijemy również dla smaku i aromatu, a nie tylko dla procentów. W tym jednak przypadku zapach jest bardzo intensywny i przypomina raczej perfumy niż miód. Nie jest nieprzyjemny, ale syntetyczny i sztuczny – nie jest mocną stroną tego trunku. W smaku piwo jest intensywnie słodkie. Goryczka na dobrym poziomie, chociaż drażniąca, pikantna i zalegająca. Mocno ściągający efekt, nie poprawia ogólnego wrażenia. Producent przyznaje się do unikalnej receptury.

Browar Cornelius - Sulimar Sp. z o.o., Miodowe-Trybunał



Piękna szata - etykieta, kratka i kapsel - brawo! Piwo ma pomarańczowy kolor, jest nieklarowne i tworzy bardzo trwałą pianę. Posiada osad w butelce. Aromat miodowy jest obecny, nie mniej jednak współzawodniczy z aromatami słodowymi i karmelowymi. Wyczuwalna słodycz

jest lekko zdominowana przez podwyższoną kwaśność. Umiarkowana goryczka razem z kwaśnością sprawia wrażenie cierpkości i efektu ściągania. Generalnie piwo bogate, aromatyczne i naturalne w smaku. Nieznaczna korekta smaków podstawowych i piwo byłoby idealne. Oprócz piwa polecam uwadze tekst na kontretykencie – napisany jest polszczyzną sprzed 100 lat lub jak kto woli składnią przypominającą wypowiedzi małego, zielonego Yody z filmu „Gwiezdne Wojny”.

Warzone przez Sulimar Sp. z o.o. dla Maćkowe s.c., Miodowe Maćkowe



Jasne, klarowne, tworzy obfitą i dość trwałą pianę. Aromat bardziej słodowy i toffi aniżeli miodowy. Głęboki i ciężki, lekko kwiatowy, zduszony. Piwo słodkie o obniżonej kwaśności. Smakuje trochę tak, jakby było dosłodzone laktozą, czyli cukrem trochę mniej słodkim, ale podnoszącym pełnię. Piwo minimalnie tylko goryczkowe, pozostawia pustkę po przełknięciu i lekką alkoholową cierpkość. Sprawia wrażenie utlenionego lub nieco nadwyreżonego pasteryzacja. Generalnie mocno odmienne i mało miodowe.

reklama

MIÓD
PSZCZELI NEKTAROWY
LIPOWY
z dozwonikiem®
350 g

MIÓD
SPADZIOWY

MIÓD
PSZCZELI
WIELOKWIATOWY

Miody dla przemysłu
tel. +48 33 827 09 53 www.cd-sa.com.pl

Browar Cornelius - Sulimar Sp. z o.o. Pszeniczne piwo miodowe – Cornelius Miodowy



Piwo pszeniczne z miodem. Kolor, klarowność i piana są charakterystyczne dla bawarskich Weizen'ów. W zapachu wyczuwalne są głównie fenole, które mają charakter bardziej przyprawowy, goździkowy (4-VG). Delikatna nuta miodowa miesza się z owocowymi estrami i wyczuwalna jest szczególnie na finiszu. Brak miodowej słodyczy i orzeźwiająca kwaśność to cecha charakterystyczna tego piwa. Ma profil przyzwyczajonego „pszenicznika” z delikatnym miodowym akcentem. W momencie pisania tego artykułu piwo to jeszcze funkcjonowało równocześnie pod etykietą „Honig Weizen”. Zakupiony egzemplarz tej starszej wersji miał jednak

sporą wadę – zapach końskiej derki. Potraktować ją chyba należy jako wypadek przy pracy.

Browar Cornelius – Sulimar Sp. z o.o., Bartnik – piwo miodowe ★ ★ ★ ★ ★

Kolejne piwo miodowe z ul. Browarnej 5. Na kontretykcie czytamy: Pienienie piwa może być niejednakowe – jest efektem naturalnej fermentacji. Nie wiem co autor miał na myśli, ale piwo speniło się poprawnie i dość jednakowo w całej szklance J. Za to piana szybko opadła. Piwo swoim profilem przypomina Maćkowe. Wydaje się utlenione, postarzałe – puste na języku. Brak miodowych akcentów, jedynie podwyższona słodycz. Ale za to ciekawa etykieta.

Browar Kormoran, Miodne ★ ★ ★ ★ ★

Ciemne piwo w kolorze rubinowobrazowym. Tworzy obfitą i trwałą pianę. W zapachu głównie nuty palone i miodowe, ale również owocowe i karmelowe. Smaki słodki i kwaśny na wysokim poziomie są dobrze zrównoważone. Poprawna, dobrze współgrająca goryczka jest przyjemnie długa, jednak nieostra i niedrażniająca. Retronosowo wyczuwamy sporą dawkę aromatu miodowego – niestety identycznego z naturalnym – trochę jakby funkcjonował oddzielnie w tym bukcie. Piwo pełne, krągle w kierunku tęgiego. Pozostawia lekką cierpkosć na języku. Na finiszu karmelowe, miodowe i słodkie. Odważna kombinacja, na pewno ma duże grono swoich zwolenników.

Browar Kormoran, Orkiszowe z miodem ★ ★ ★ ★ ★

Trunek ma wygląd typowego jasnego, niefiltrowanego piwa pszenicznego z obfitą i „bezczelnie” trwałą pianą. W zapachu wyraźna słodka nuta miodowa o nieco sztucznym charakterze. Dodany aromat miodowy dominuje wszystkie pozostałe zapachy, jednakowoż nie jest zbyt natarczywy. Przypomina trochę zapach mleka z miodem. W smaku orzeźwiająco kwaskowe i cierpkie. Goryczka choć niska, to nieco drapiąca i nieprzyjemna. Nie wynika to z rodzaju lub sposobu użycia chmielu, ale raczej z powodu pozostałych komponentów w tym miodu. Jest to na pewno ciekawe piwo, o interesującym wyglądzie i oryginalnym smaku.

Perła Browary Lubelskie S.A., Perła Miodowa ★ ★ ★ ★ ★

Jasne i bardzo klarowne piwo. Tworzy białą, średniotrawą pianę. W zapachu ciężko zidentyfikować nutę miodową. W smaku wyraźnie podwyższona słodycz, jednak nie aż tak, aby to przeszkadzało – dobrze zbalansowana goryczką nieco ostrą na finiszu. Aromat miodowy wyczuwalny po przełknięciu, ale nie narzuca się sztuczną charakterystyką, a ponadto współgra z

nutą chmielową. Dodatkowo piwo jest nieznacznie cierpkie. Jest to bardzo przyzwoity Lager, nieśmiało pokójony z miodem.

Perła Browary Lubelskie S.A., Trybunalskie Miodowe ★ ★ ★ ★ ★

Jasne i klarowne piwo odwdzięcza się nietrwałą białą pianą. W zapachu wychodzi wyraźna nuta chmielowa oraz słodowa i tylko delikatnie miodowa. Głównym atrybutem miodowym tego piwa jest słodycz. Piwo to bardzo przypomina siostrzaną Perłę. Charakteryzuje się nieznacznie mniejszą goryczką, acz równie ostrą, cierpką i zalegającą. Aromat choć obecny, to bardzo skromnie podkreśla miodowy charakter.

Browar Zamkowy, Raciborskie Miodowe ★ ★ ★ ★ ★

Piwo o nikłej pianie, która szybko opada. Jasne i klarowne. W zapachu bardzo kwiatowe i owocowe – co jest cechą aromatu miodowego. W smaku oczywiście słodkie, chociaż nienachalnie. Retronosowo wyczuwalny przyjemny aromat miodu i to nie takiego wielokwiatowego, ale z wyraźną przewagą jednego gatunku kwiatów – naprawdę bardzo atrakcyjny. Oprócz tego wyraźna goryczka, która niestety długo zalega. Nie ma wątpliwości, że mamy do czynienia z zycznym trunkiem miodowym.

Browar na Jurze, Zawiercie Miodowe ★ ★ ★ ★ ★

Piwo jest w jasnym kolorze i prezentuje zgaszoną/płaską klarowność. Trochę opornie tworzy pianę, ale za to trwałą, która wdzięcznie oblepia szkło. W zapachu przede wszystkim aromatyczna nuta chmielowa i głęboko słodowa. Słodkie i dość uciążliwie goryczkowe – co jest charakterystyczną cechą większości piw miodowych. Nie odwdzięcza się jednak odpowiednim aromatem naturalnego miodu. Piwo zasługuje na dodatkową gwiazdkę za udział chmielu w bukcie. Niewątpliwie ma swoich amatorów.

Browar Jagiełło, Miodowe ★ ★ ★ ★ ★

Pierwszy egzemplarz który kupiłem, okazał się skwaśniały, choć termin przydatności był jeszcze 3 miesiące. Drugi natomiast okazał się już w porządku, więc oto co skrywał przed nami: piwo jasne, krystalicznie klarowne z opornie budującą się pianą, ale za to dość trwałą. W zapachu intensywne, landrynkowe aromaty sztucznego miodu, takiego, jaki starsze pokolenia znają z czasów ciężkiego kryzysu. Piwo słodkie z uzupełniającą się pikantną goryczką. Wyraźnie aromatyzowany, jasny Lager długo pozostawia swój słodki, miodowy akcent na finiszu.

Browar Koreb, Miodowe ★ ★ ★ ★ ★

Mimo dwóch podejść i zakupu próbek tego trunku, nie udało mi się nabyć świeżego. Oba piwa były niestety zepsute. □