

muista oluista erottuvaa bitteriä, jonka maku on tumma ja maltainen ja jota tasapainottaa runsas humaloini. Saadaksesi parhaan Highland Heavy Ale -nautinnon tarjolle se kellariämpötilassa.

Imperial Stout

Kun keisarillinen Venää laajentui Baltian valtioihin 1780-luvun alkupuolella, keisarinna Katarina Suuri rakastui vahvan brittiläisen stoutin makuun.

Täytelävällä rungollaan, rikkaalla mustalla värillään ja muista oluista erottuvalla kiuivalla karvauksella Imperial Stout tavoittaa tämän klassikko-oluen olennaisimmat piirteet. Sulava, kermanen vaahto korostaa sitä, että tässä on olut, joka tulee juoda nautiskellen – etenkin kun se tarjollaan kylmänä, noin 5°C (41°F) lämpötilassa.

Old English Bitter

Tämä erinomainen Old English Bitter on aikamatka on kuningatar Viktorian ajan Iso-Britannian täysirunkoisin rikkaisiin aleihin. Tämä parhaimmillaan kellariämpötilassa 13°C (56°F) tarjottu laatuolut yhdistää ensilaatuisen ponnalmaitaan ja vartavasten valitut humalat, noudattaen täten satavuotisia panemisperinteitä. Tämän perinteen mukaisesti voit nyt luoda uudeleen viktoriaanisen Englannin maun erinomaisella Old English Bitter -oluella, jonka makuun perannee ja kypsyy iän myötä. Oluen vahvuus on noin 6%. Tarjolle kumpikin versio kellariämpötilassa (noin 13°C, 56°F), jotta voit todella arvostaa keveyttä.

India Pale Ale (Troops Tipple)

Brittien Intian-vallan aikana joukkojen ylläpito oli ongelma. Pitkä merimatka pilasi tavalliset oluet, joten panettiin erityisolutta, joka kestäisi koko matkan.

India Pale Alesta tehtiin vahvaa, jotta bakteerit pysyisivät loitolla matkan aikana. Perille saapunut olut miedonnettiin tavallisille sotilaille normaaliin puhuvahuuteen.

Upseerit saivat tietysti tislamatonta vesiota! Muntons Gold India Pale Ale -pakkaus mahdollistaa joukoille tarkoitettun Troops Tipple -oluen, jonka vahvuus on 4,5 %, panemisen.

OHJEET, JOILLA VOIT PANNA 23 LITRAA OLUTTA

ALKOHOLIPIITOISUUS NOIN 4,5% (SOKERIA EI VAADITA)

1 Laita uutepurkit kumaan veteen noin 5 minuutin ajaksi, jotta sisältö pehmeene.

2 Avaa purkit ja kaada niiden sisältö puhtaaseen, steriiliin käymisasiaan.

3 Keitä 3,5 litraa vettä ja lisää käymisasiaan.

4 Sekoita läpikotaisesti varmistaaaksesi, että mallasuute liukenee täysin.

5 Lisää 16,5 litraa kylmää vettä niin, että määrä astiassa on noin 23 litraa.

Sekoita ja anna seistä, kunnes lämpötila on 18–21°C (65–70°F).

6 Lisää mukana hiiva ja sekoita.

7 Peitä käymisasiita, aseta se lämpimälle alueelle 18–21°C (65–70°F) lämpötilaan, ja jätä käymään.

8 Käymisprosessi on valmis kun kuplat lopettavat nousemiseen (yleensä 8–12 päivän jälkeen) tai, jos käytät ominaispainomittaria, kun ominaispainolukema pysyy alle 1,014 asteessa.

9 Suppiloi olut (välttä hiivasakkaan koskemista) vahvoihin pulloihin tai painetynnyriin. HUOM: käytä vain palautettavia olutpulloja. Kertakäyttöiset/palautettavaksi kelpaavat pulloet eivät riitä kestämään painetta.

10 Lisää 1/2 teelusikallista kevyttä spraymallasta noin 0,55 litraa kohti kunkin pullon, tai enintään 85 grammaa 23 litran painesäiliötä kohti. Voit käyttää vaihtoehtoisesti sokeria.

11 Laita pullohin korkki ja sulje ne tiivistä ja laita lämpimään paikkaan, 18–21°C (65–70°F), 2 päivän ajaksi.

12 Laita pulloet lopulta ennen juomista viileään paikkaan ainakin 21 päiväksi, tai kunnes olut on selkeyntynyt.

Higher Rank’s Reserve – ALKOHOLIPIITOISUUS NOIN 6% (VAADITAA SOKERIA)

Noudata Troops Tipple -ohjeita, mutta lisää vaiheessa 2, samalla kun lisäät kahden uutepurkit sisällön, kito sokeria (mieluiten oluen panemiseen tarkoitettua) puhdistaaksesi ja steriloidaksesi käymisasiatan. Noudata loppuja ohjeita mutta huomaa, että askeleessa kahdeksan hydrometrin lukema voi olla hieman korkeampi (jopa 1,019 astetta).

FRENCH FR

Continental Pilsner

Continental Pilsner incarne le caractère entier des bières européennes de style lager – légères, délicates et désaltérantes, et à la fois riches et rassasiantes.

Cette bière Continental Pilsner préserve l'équilibre délicat de l'amertume naturelle du houblon et de la douceur du malt, et il est conseillé de la servir froide à environ 5 °C ou 41 °F.

Conformément à notre référence Gold, en utilisant les instructions de brassage faciles à suivre, vous brasserez une bière de la plus haute qualité : une qualité qui soutient largement la comparaison avec les pilsners fines appréciées dans toute l'Europe continentale.

Docklands Porter

Au début du 19e siècle, on brassait une bière très spéciale pour les travailleurs du chantier naval du port animé de Londres. Docklands Porter porte le nom des hommes robustes qui déchargeaient la cargaison des navires à qui dans les nombreux quais le long de la Tamise. Porter avait une saveur unique, riche et rassasiante, qui épanchait la soif des dockers après de longues journées de travail difficiles.

Maintenant, vous pouvez retrouver le goût unique de la Victorian Porter. Le caractère distinctif houblonné léger, la saveur de malt et la richesse en couleur sont obtenus en utilisant uniquement les meilleurs malts torréfiés.

Highland Heavy

Il y a des siècles, dans les Highlands d’Écosse, des petites brasseries ont commencé à produire de riches bières brunes houblonnées connues localement sous le nom de « Heavy ». En outre, des bières « Light » ont également été brassées, connues au sud de la frontière comme « Milds ». Mais une pinte de « Heavy » caractérisait toujours la préférence du Highlander. Muntons Gold vous permet de brasser cette bière amère caractéristique, avec sa saveur brune et maltée équilibrée par une généreuse portion de houblon. Pour profiter du meilleur de Highland Heavy Ale, servez à température de cave.

Imperial Stout

Alors que la Russie impériale étendait ses territoires aux États baltes au début des années 1780, Catherine la Grande (impératrice de toute la Russie) est tombée sous le charme du goût de la forte British Stout.

Avec son corps entier, sa riche couleur noire et son amertume sèche distinctive, l’Imperial Stout capture l’essence de cette bière vraiment classique. Agrémenté d’un chapeau lisse et crémeux, c’est un breuvage

à déguster et apprécier – surtout lorsqu’il est servi très froid à environ 5 °C ou 41 °F.

Old English Bitter

Cette Old English Bitter fine rappelle les riches ales au corps plein de la Grande-Bretagne victorienne. Il est recommandé de la servir à température de cave à 13 °C, 56 °F. Cette bière de qualité combine le meilleur malt de brassage et le houblon le plus sélect, pour suivre une tradition séculaire de brassage excellent. Conformément à cette tradition, vous pouvez maintenant recréer le goût apprécié par l’Angleterre victorienne, avec cet excellent Old English Bitter – un goût qui s’améliore et mûrit avec l’âge, à environ 6 % d’alcool. Servez les deux versions à température de cave (environ 13 °C, 56 °F) pour apprécier pleinement la light.

India Pale Ale (Troops Tipple)

Approvisionner les troupes en bière fraîche dans les Indes britanniques s’avérait être un problème. Le long voyage par mer gâtait les bières ordinaires : ainsi, une bière spéciale a été brassée pour résister au voyage.

L’India Pale Ale a été brassée à un titre alcoolométrique élevé pour écarter les risques de bactéries pendant le voyage. À l’arrivée, la bière a été « diluée » à la puissance de rigueur dans les pubs pour les troupes.

Les officiers, bien sûr, avaient accès à la version non-diluée ! Le kit Muntons Gold India Pale Ale vous donne le choix de brasser la Troops Tittle à environ 4,5 % d’alcool.

INSTRUCTIONS DE BRASSAGE POUR FABRIQUER 23 LITRES TITRE ALCOOMÉTRIQUE D’ENV. 4,5 % (SANS SUCRE REQUIS)

1 Placez les deux boîtes dans de l’eau chaude pendant 5 minutes pour ramollir le contenu.

2 Ouvrez les deux boîtes et versez le contenu dans un fermenteur nettoyé et stérilisé.

3 Faites bouillir 3,5 litres d’eau et ajoutez-les au fermenteur.

4 Mélangez bien pour faire en sorte que l’extrait de malt soit complètement dissous.

5 Ajoutez 16,5 litres d’eau froide pour amener le volume à 23 litres. Remuez et laissez reposer jusqu’à ce que la température atteigne 18–21 °C (65–70 °F).

6 Saupoudrez la levure fournie et remuez.

7 Couvrez le fermenteur, placez dans un endroit chaud, à 18–21 °C (65–70 °F) et laissez fermenter.

8 La fermentation sera complète lorsque les bulles cesseront de monter (généralement après 8–12 jours), ou si vous utilisez un densimètre, lorsque la gravité reste constante à un chiffre inférieur à 1,014*.

9 Siphonnez la bière (évituez de troubler les sédiments de levure) dans les bouteilles solides ou un baril de pression. ATTENTION : N’utilisez que des bouteilles de bière consignées. Les bouteilles non consignées ne sont pas adaptées pour résister à la pression de conditionnement.

10 Ajoutez 1/2 cuillerée à café de Light Spraymalt par 560 ml dans chaque bouteille, ou un maximum de 85 grammes par baril de pression de 23 litres. Vous pouvez utiliser du sucre à la place.

11 Bouchez et scellez les bouteilles en toute sécurité et conservez-les dans un endroit chaud, à 18–21 °C (65–70 °F), pendant 2 jours.

12 Enfin, déplacez les bouteilles dans un endroit frais pendant au moins 21 jours, ou jusqu’à ce que la bière soit claire, avant de boire.

Higher Rank’s Reserve – TITRE ALCOOMÉTRIQUE D’ENVIRON. 6 % (SUCRE REQUIS)

Suivez les instructions pour Troops Tipple, mais à l’étape 2 ajoutez 1kg de sucre (de préférence du sucre de brassage) et nettoyez et stérilisez le fermenteur ainsi que le contenu des deux boîtes. Suivez les instructions restantes mais notez qu’à l’étape 8 la lecture du densimètre peut être légèrement plus élevée (jusqu’à 1,019*).

GERMAN DE

Continental Pilsner

Das Continental Pilsner bietet das typische europäische Lagerbier – hell, fein und durstlöschend, aber auch besonders köstlich. Das Continental Pilsner bewahrt perfekt das empfindliche Gleichgewicht zwischen dem bitteren Geschmack des natürlichen Hopfens und der Süße des Malzes. Es wird am besten bei ca. 5°C (41°F) serviert.

Vor dem Hintergrund unseres Gold-Standards können Sie mit einfachen Brauanleitungen ein Bier höchster Qualität brauen – eine Qualität, die mit den feinen Pilsener-Bieren vergleichbar ist.

Docklands Porter

An der Wende zum 19. Jahrhundert wurde im geschäftigen Hafen von London ein spezielles Bier für die Dockarbeiter gebraut. Das Docklands Porter wurde nach dem kräftigen Mann benannt, der die Schiffsfracht an den vielen Docks entlang der Themse entladen hat. Das Porter hatte ein einmaliges, reichhaltiges und köstliches Aroma, das den Durst der Dockarbeiter nach langen, harten Schichten gelöscht hat.

Heute können Sie diesen einmaligen Geschmack des Victorian Porter wiederbeleben. Der besonders leichte Hopfencharakter, dass malzige Aroma und die intensive Farbe ist das Ergebnis des ausschließlich verwendeten feinen gerösteten Malzes.

Highland Heavy

Vor Jahrhunderten begannen kleine Brauereien im schottischen Hochland mit der Produktion eines reichhaltigen, dunklen Hopfen-Ale, das vor Ort unter dem Namen „Heavy“ bekannt war. Außerdem wurden „Light“ gebraut. Diese leichten Biere bezeichnete man im Süden als „Milds“. Die schottischen Highlander haben aber immer das „Heavy“ bevorzugt. Mit Muntons Gold können Sie dieses besondere dunkle Bier mit Bitteraroma brauen, das dank des Hopfens einen ausgewogenen Malzgeschmack hat. Das Highland Heavy Ale wird am besten bei Kellertemperaturen serviert.

Imperial Stout

Als das zaristische Russland Anfang 1780 sein Territorium in die baltischen Länder ausdehnte, verliebte sich die Zarin Katharina die Große in den Geschmack des kräftigen British Stout.

Seine Vollmundigkeit, die intensive schwarze Farbe und die eigene herbe Bitternote gibt dem Imperial Stout das Aroma dieses echten Klassikers. Die weiche, cremige Schaumkrone verleiht zusätzlich einen speziellen Genuss – besonders wenn es sehr kalt bei ca. 5°C (41°F) serviert wird.

Old English Bitter

Dieses feine Old English Bitter lässt das Vollmundige alter britisch-viktorianischer Ale-Sorten wieder aufleben. Am besten wird es bei einer Kelleremperatur von 13°C (56°F) serviert. Dieses Qualitätsbier enthält Premium-Braumalz sowie den besten Hopfen und folgt damit einer jahrhundertealten Tradition des feinen Brauens. Auf den Spuren dieser

Tradition können Sie nun mit dem Old English Bitter den Geschmack aus dem viktorianischen England nachempfinden. Dieses Bier mit ca. 6 % Alkoholgehalt reift mit dem Alter. Servieren Sie jede Version bei einer Kelleremperatur von ca. 13°C (56°F) für den perfekten Genuss.

India Pale Ale (Troops Tipple)

Die britischen Truppen in British-Ost-Indien mit frischem Bier zu versorgen, war eine logistische Herausforderung. Die lange Fahrt auf dem Meer hätte jedes herkömmliche Bier ruiniert. Deshalb wurde ein Spezialbier gebraut.

Dem India Pale Ale wurde, um die Bakterien auf der Überfahrt zu bekämpfen, sehr viel Alkohol zugesetzt. Bei der Ankunft wurde das Bier dann für die Soldaten auf die herkömmliche „Pub-Qualität“ verdünnt.

Die Offiziere hatten natürlich Zugang zu den unverdünnten Versionen! Mit dem Muntons Gold India Pale Ale-Set können Sie Troops Tipple, das Lieblingsgetränk der britischen Truppen, mit ca. 4,5 % Alkoholgehalt selbst brauen.

BRAUANLEITUNGEN FÜR 23 LITER TROOPS TITTLE – ALKOHOLGEHALT CA. 4,5 % (KEIN ZUCKER ERFORDERLICH)

1 Stellen Sie die zwei Dosen fünf Minuten in heißes Wasser, um den Inhalt weich zu machen.

2 Öffnen Sie die beiden Dosen und gießen Sie den Inhalt in einen sterilisierten Gärungsbehälter.

3 Kochen Sie 3,5 Liter Wasser auf und fügen Sie es dem Gärungsbehälter hinzu.

4 Mischen Sie den Inhalt sorgfältig und stellen Sie sicher, dass der Malzextrakt komplett aufgelöst ist.

5 Fügen Sie 16,5 Liter kaltes Wasser für eine Gesamtmenge von 23 Litern hinzu. Vermühren Sie die Mischung und lassen Sie diese ruhen, bis sie eine Temperatur von 18–21°C (65–70°F) erreicht hat.

6 Verteilen Sie die mitgelieferte Hefe und rühren Sie um.

7 Bedecken Sie den Gärungsbehälter und stellen Sie ihn für die Gärung an einen warmen Ort (18–21°C, 65–70°F).

8 Die Gärung ist abgeschlossen, wenn Blasen an die Oberfläche steigen (meist nach sieben bis acht Tagen). Wenn Sie ein Aräometer verwenden, muss die Dichte konstant unter 1,014* bleiben.

9 Füllen Sie das Bier in feste Flaschen oder ein Fass (vermeiden Sie das Aufwirbeln der Hefeablagerungen). ACHTUNG: Verwenden Sie nur Mehrwegflaschen. Einwegflaschen halten dem Druck eventuell nicht stand.

10 Geben Sie einen Teelöffel Spraymalt Light in jede Flasche oder maximal 85 Gramm in ein 23-Liter-Fass. Stattdessen kann auch Zucker verwendet werden.

11 Verschließen Sie die Flaschen sicher und bewahren Sie diese zwei Tage lang an einem warmen Ort auf (18–21°C, 65–70°F).

12 Abschließend lagern Sie die Flaschen vor dem Genuss mindestens 21 Tage an einem kühlen Ort, bis das Bier klar ist.

Higher Rank’s Reserve – ALKOHOLGEHALT CA. 6 % (ZUCKER ERFORDERLICH)

Folgen Sie den Anleitungen für das Troops Tipple, füllen Sie aber bei Schritt 2 ein Kilogramm Zucker (vorzugsweise Malzzucker) zusammen mit dem Inhalt der Dosen in den gereinigten und sterilisierten Gärungsbehälter. Folgen Sie den weiteren Anleitungen, beachten Sie aber, dass das Aräometer in Schritt 8 etwas höher sein darf (bis zu 1,019*).

NORWEGIAN NO

Continental Pilsner

Continental Pilsner gir hele karakteren til pils av europeisk type – lett, delikat og leskende, dog veldig tilfredsstillende.

Øl som lages med Continental Pilsner bevarer den delikate balansen av naturlig bitterhet fra humlen med sotheten til malt og er best når den serveres avkjølt ved omtrent 5 °C eller 41 °F.

I henhold til Gold-standarden vår, vil du brygge ol av virkelig høyeste kvalitet ved å følge de enkle instruksjonene for brygging – en kvalitet som kommer godt ut sammenlignet med de gode pilsnerne som rytes på det europeiske fastlandet.

Docklands Porter

Ved det 19. århundreskiftet, ble et veldig spesielt øl brygget for verftsarbeiderne ved den livlige havnen i London. Docklands Porter fikk navnet sitt etter de sterke mennene som lastet frakt av skipene som var fortyod ved de mange vertene langs Thames. Porter hadde en unik fyldig og tilfredsstillende smak som slukket tørsten til havnearbeiderne etter lange, tunge skift.

Nå kan du gjenvinne den unike smaken av Victorian Porter. Den særpregene lette humlekarakteren, fyldige maltsmaken og rike fargen oppnås ved å bare bruke det beste innen ristet malt.

Highland Heavy

For flere århundre siden startet små bryggerier på det skotske høylandet å produsere fyldig, mørkt humleøl som ble kjent som «Heavy» blant de lokale. I tillegg ble «Light» øl brygget, som er kjent som lette oltyper sør for grensen. Men det var alltid en pint «Heavy» som personifiserte høykøytens preferanse. Muntons Gold lar deg brygge denne særpregne bitteren, men sin mørke, maltaktige smaken balansert med rikelige mengder humle. For å kunne nyte Highland Heavy Ale på det beste, skal det serveres ved kjelleremperatur.

Imperial Stout

Da Russland i kaiser tiden utvidet territoriet sitt til de baltiske statene tidlig på 1780-tallet, falt Catherine den store (keiserinne av hele Russland) for smaken av sterk britisk porter.

Med sin fyldige konsistens, sorte farge og særpregende tørre bitterheten, fanger Imperial Stout inn essensen av dette virkelig klassiske ølet. Men et hette av et rundt, kremaktig hode, er det et brygg som skal smakes og nytes – spesielt når det serveres veldig kaldt ved omtrent 5 °C eller 41 °F.

Old English Bitter

Denne fremragende Old English Bitter gjennoppretter de ekstra fyldige og konsistente olene fra viktorianske Storbritannia. Dette kvalitetsølet, som nytes best når det serveres ved kjellertemperaturen 13 °C, 56 °F, kombinerer forsteklases bryggemalt og utvalgt humle for å følge en tradisjon for god brygging som er flere århundre gammel. I henhold til denne tradisjonen, kan du nå gjenspeke smaken som ble satt pris på i viktorianske England, med denne utmerkede Old English Bitter – en smak som forbedres og modnes med alderen, med omtrent 6 %

alkoholinhold. Server begge versjonene ved kjellertemperatur (omtrent 13 °C, 56 °F) for å sette full pris på det.

India Pale Ale (Troops Tipple)

Det viste seg å være problematisk å forsyne troppene med ferst øl i de britiske østindiske omene. Den lange sjøreisen odela vanlig øl, så et spesielt øl som kunne overleve reisen ble brygget.

India Pale Ale ble brygget med en høy alkoholstyrke for å holde bakteriene unna under reisen. Ved ankomst ble ølet «vannet ned» til vanlig pubstyrke for troppene.

Offiserer hadde selvfølgelig tilgang til versjonen som ikke var utvannet! Muntons Gold India Pale Ale-settet gir deg muligheten til å brygge Troops Tipple ved omtrent 4,5 % alkoholinnhold.

INSTRUKSJONER FOR Å BRYGGE 23 LITER

OMTRENT 4,5 % ALKOHOLLINHOLD (KREVER IKKE SUKKER)

1 Plasser de to boksene i varmt vann i 5 minutter for å mykne innholdet.

2 Åpne de to boksene og hell innholdet inn i et rent og sterilisert gjærkar.

3 Kok 3,5 liter vann og legg til i gjærkaret.

4 Legg grundig for å sikre at maltekstraktet har løst seg helt opp.

5 Bland til 16,5 liter kaldt vann for å øke volumet til 23 liter.

Rør og la det stå til temperaturen når 18–21 °C (65–70 °F).

6 Stro inn gjæren som følger med ør.

7 Dekk gjærkaret, plasser det på et varmt sted, 18–21 °C (65–70 °F) og la det stå og gjære.

8 Gjæring er fullført når boblene slutter å stige (vanligvis etter 8–12 dager), eller, hvis du bruker et hydrometer, når tyngdekraften holder seg konstant på under 1,014*.

9 Tapp ølet (ungå forstyrrelse av gjærslammet) inn i de sterke flaskene eller et trykkfat. OBS: bruk bare returtflasker. Engangsflasker/ikke-returtflasker tåler ikke utvæjningsstrykket.

10 Legg til 1/2 teskje Light Spraymalt per 560 ml i hver flaske, eller maksimalt 85 gramper trykkfat på 23 liter. Du kan bruke sukker i stedet.

11 Sett på lokk og foresegl flaskene godt og la dem stå på et varmt sted, 18–21 °C (65–70 °F), i 2 dager.

12 Flytt til slutt flaskene til et kjølig sted for minst 21 dager, eller til ølet er klart, for du kan drikke det.

Higher Rank’s Reserve – OMTRENT 6 % ALKOHOLLINHOLD (KREVER SUKKER)

Følg instruksjonene for Troops Tipple, men legg til 1 kg sukker på trinn 2 (helst bryggesukker) i det rene og steriliserte gjærkaret, sammen med innholdet til de to boksene. Følg resten av instruksjonene, men vær obs på at i trinn 8 kan avlesningen av hydrometere være litt høyere (opptil 1,019*).

POLISH PL

Continental Pilsner

Continental Pilsner odzwierciedla pełnię charakteru europejskiego piwa typu lager. Jest lekkie, delikatne, doskonałe gasi pragnienie i charakteryzuje się intensywnym smakiem.

Ten Continental Pilsner oferuje delikatne połączenie naturalnej goryczki chmielowej ze słodkim smakiem siodu. Najlepiej podawać je schłodzone do temperatury 5°C (41°F).

Aby zachować zgodność z naszym standardem Gold i uzyskać piwo najwyższej jakości – porównywalne z najlepszymi piwami typu pilsner produkowanymi w Europie kontynentalnej – wystarczy postępować zgodnie z naszymi łatwymi instrukcjami warzenia piwa.

Docklands Porter

Na początku XIX w. opracowano bardzo wyjątkowe piwo specjalnie dla robotników pracujących w londyńskim porcie. Piwo Docklands Porter zawiądzęca swą nazwę niezwykle silnym męzczyznom, którzy rozładowywali towary ze statków przycumowanych przy licznych nabrzeżach wzdłuż Tamizy. Ten Porter charakteryzuje się wyjątkowo intensywnym, satysfakcjonującym smakiem, który gasił pragnienie robotników portowych po długich i ciężkich zmianach. Teraz można na nowo odkryć wyjątkowy smak piwa Victorian Porter. Wyjątkowy lekki smak chmielowy, pełny aromat siodu oraz bogaty kolor uzyskano poprzez stosowanie wyłącznie najlepszych prażonych siodów.

Highland Heavy

Wiele stuleci temu w górach Szkocji małe browary zaczęły produkować intensywnie, ciemne, chmielowe piwa typu ale, znane lokalnie jako „Heavy”. Oprócz nich produkowano również odmianę „Light”, znaną na południe od granicy jako „Milds”. Jednak pierwszym wyborem górali zawsze była pinta piwa typu „Heavy”. Muntons Gold pozwala teraz zwraczyć to pytanie piwo, charakteryzujące się ciemnym, słodowym smakiem uzupełnionym dużą ilością chmielu. Piwo Highland Heavy Ale smakuje najlepiej w temperaturze leżakowania.

Imperial Stout

Gdy Imperialna Rosja poszerzała swoje terytorium w stronę państw bałtyckich we wczesnych latach 80-tych XVIII w., caryca Katarzyna Wielka zakochała się w smaku mocnego brytyjskiego piwa typu stout.

Dzięki pełnemu kształtowi, intensywnie czarnej barwie oraz wyjątkowej goryczce piwo Imperial Stout oddaje charakter w pełni klasycznego piwa. To zwińczenie gładką i kremową pianą piwa oferuje idealny posmak i satysfakcję – zwłaszcza wtedy, gdy jest podawane w temperaturze około 5°C (41°F).

Old English Bitter

Do wspomnianie piwo Old English Bitter oddaje pełny kształt intensywnych piw typu ale charakterystycznych dla epoki wiktoriańskiej. Smakuje najlepiej, gdy jest podawane w temperaturze 13°C (56°F). Łączy najlepszy słód warzelniczy oraz starannie dobrany chmiel, tak aby doskonale odzwierciedlił stosowane przez stuleciem techniki warzenia piwa. Przestrzegając tej tradycji, teraz można odtworzyć smak wiktoriańskiej Angli za pomocą tego doskonałego zestawu Old English Bitter. Jakość tego piwa poprawia się i dojrzewa wraz z wiekiem. Zawartość alkoholu wynosi około 6%. Aby w pełni cieszyć się lekkością smaku, najlepiej podawać w temperaturze około 13°C (56°F).

India Pale Ale (Troops Tipple)

Dostarczenie żołnierom stacjonującym w Brytyjskich Indiach Wschodnich zapasów świeżego piwa okazało się problemem. Długi transport morski sprawiał, że zwykle piwo się psuło, dlatego konieczne stało się opracowanie specjalnej receptury, która pozwoli przetrwać podróż.

India Pale Ale