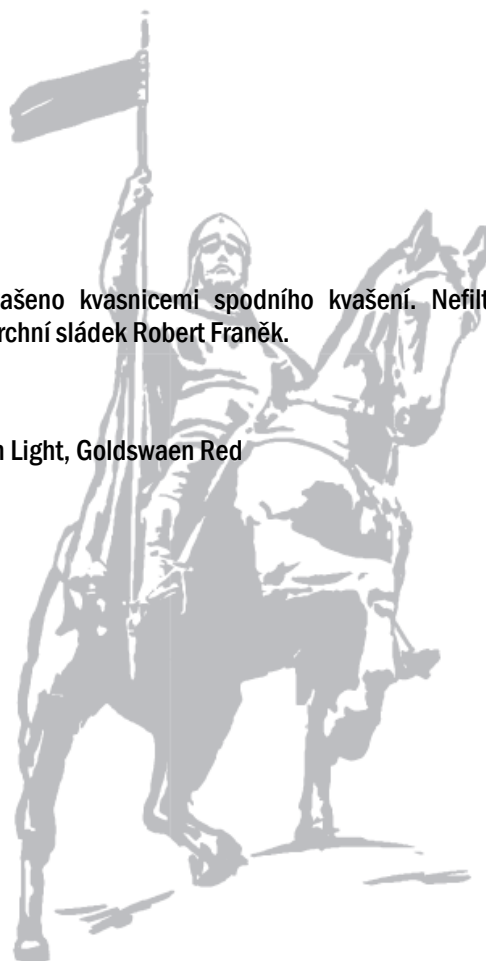


Bohemian **LAGER** UNFILTERED CELLAR BEER

Náš 11% ležák má plnější sladové tělo, vyváženou hořkost s jemným chmelovým aroma pocházející z ušlechtilých českých chmelových odrůd. Vyvážená chuť i aroma, přírodní nasycení CO2 přináší příjemné osvěžení a vysokou pitelnost. Na zdraví!

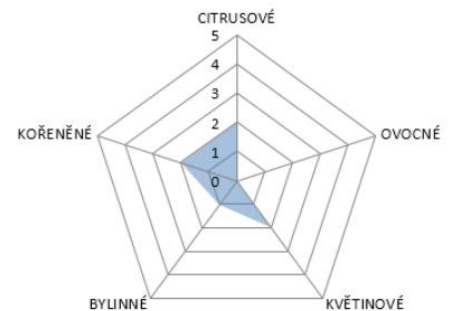
Pivní styl	ležák
Výroba	Vařeno dekokčně na dva rmuty, kvašeno kvasnicemi spodního kvašení. Nefiltrováno, nepasterováno. Za kvalitu zodpovídá vrchní sládek Robert Franěk.
Chmely	Agnus a Žatecký poloraný červeňák
Slady	humnový plzeňský slad, Swaen Munich Light, Goldswaen Red
Kvasnice	w-95
Obsah alk.	4,4%
Hořkost	35 ibu
EPM	11,5%
Barva	12 ebc
Sládek	Robert Franěk
Složení	pitná voda, ječné slady, upravený chmel, kvasnice



Chmel

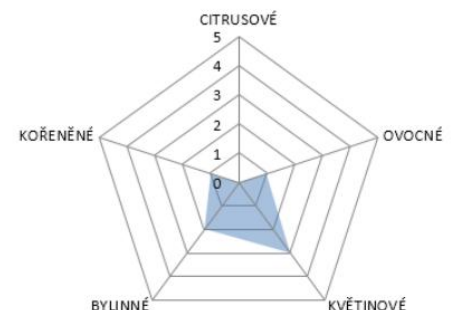
Agnus

Původ:	Agnus je česká hořká odrůda chmele vyšlechtěná z hybridního potomstva odrůdy Žatecký červeňák, Sládek, N. Brewer, Bor a Fuggle, povolena v roce 2001
Aroma:	chmelové, kořeněné
Charakteristika:	dobrý hořký chmel vhodný na první chmelení



Žatecký poloraný červeňák

Původ:	Žatecký poloraný červeňák je tradiční česká jemná aromatická odrůda používaná v mnoha pivech typu ležák po celém světě
Aroma:	jemné chmelové
Charakteristika:	jemná aromatická odrůda s velmi dobrým aroma profilem



Slad

humnový plzeňský slad

- světlý slad, který dává pivu typické sladové aroma a nazlátlou barvu
- barva: 3-4 EBC, extrakt v sušině: 80-83%, bílkoviny: 9-11,5%

Goldswaen Red

- soužívá se zejména při výrobě piva Ale, RedLager, Altbier nebo Lager. Má načervenalý lesk a typickou vůni, která slouží k zesílení a stabilizaci chuti.
- barva: 40-60 EBC

Goldswaen Munich Light

- posiluje tělo piva a jeho hladkost. Zesiluje sladovou vůni. Výrazně přispívají k plnosti a tělu patra, k zesílení sladové vůně, plné chuti a barvy a lepší retenci hlavy. Díky speciálnímu výrobnímu postupu má načervenalý lesk a typickou vůni, která zvýrazňuje a stabilizuje chuť.
- barva: 80-110 EBC