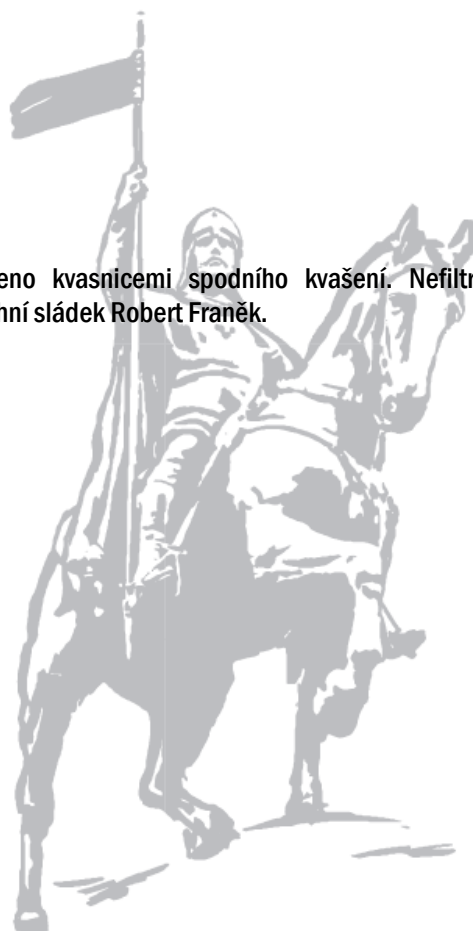


## Bohemian **LAGER** UNFILTERED CELLAR BEER

12% ležák je chloubou každého českého sládka. Náš ležák má delikátní chmelové aroma, zlatavou barvu a kompaktní dlouhotrvající pěnu. Po sladovém začátku následuje vyvážená hořkost s jemným dozníváním. Je vařen dekokčně na tři rmuty za použití humnového sladu, chmelen žateckými chmely a ve sklepě leží minimálně 7 týdnů. Na zdraví!

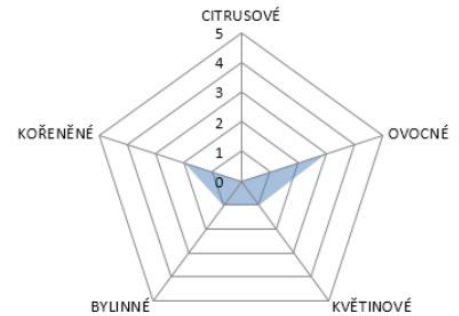
<b>Pivní styl</b>	ležák
<b>Výroba</b>	Vařeno dekokčně na tři rmuty, kvašeno kvasnicemi spodního kvašení. Nefiltrováno, nepasterováno. Za kvalitu zodpovídá vrchní sládek Robert Franěk.
<b>Chmely</b>	Premiant a Žatecký poloraný červeňák
<b>Slady</b>	humnový plzeňský slad, Goldswaen Red
<b>Kvasnice</b>	w-95
<b>Obsah alk.</b>	4,7%
<b>Hořkost</b>	37 ibu
<b>EPM</b>	12,3%
<b>Barva</b>	12 ebc
<b>Sládek</b>	Robert Franěk
<b>Složení</b>	pitná voda, ječné slady, upravený chmel, kvasnice



## Chmel

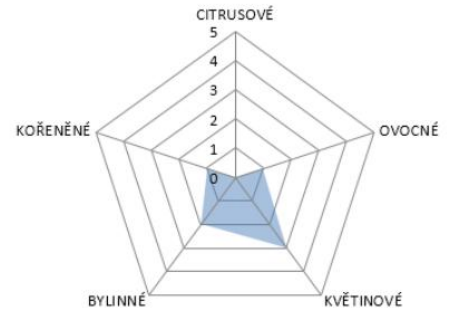
### Premiant

<b>Původ:</b>	Premiant je česká hořko-aromatická odrůda vyšlechtěná z hybridního potomstva odrůdy Žatecký poloraný červeňák a povolená od roku 1996
<b>Aroma:</b>	chmelové, kořeněné až hořké
<b>Charakteristika:</b>	aromatická odrůda s vyšším obsahem alfa kyselin



### Žatecký poloraný červeňák

<b>Původ:</b>	Žatecký poloraný červeňák je tradiční česká jemná aromatická odrůda používaná v mnoha pivech typu ležák po celém světě
<b>Aroma:</b>	jemné chmelové
<b>Charakteristika:</b>	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