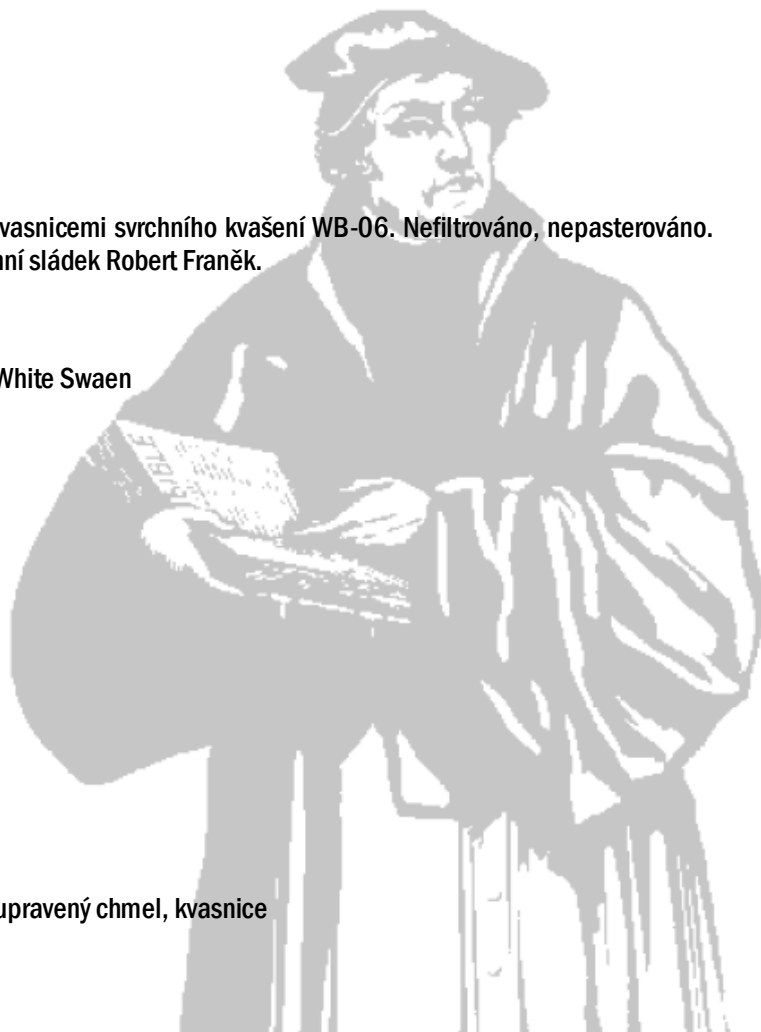


# HEFE Weizen

BAVARIAN HEFEWEIZEN

Při prvním napití ucítíte typické banánové aroma doplněné tóny hřebíčku, chlebnatost pšeničného sladu lehce doplněnou citrusovým chmelovým aroma. Hořkost je nízká, vysoký obsah CO2 zajišťuje krémovou, dlouhotrvající pěnu. Na zdraví!

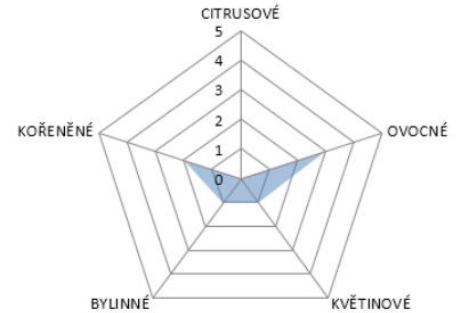
<b>Pivní styl</b>	Bavarian Hefeweizen
<b>Výroba</b>	Vařeno infuzí, kvašeno kvasnicemi svrchního kvašení WB-06. Nefiltrováno, nepasterováno. Za kvalitu zodpovídá vrchní sládek Robert Franěk.
<b>Chmely</b>	Premiant, Cascade
<b>Slady</b>	humnový plzeňský slad, White Swaen
<b>Kvasnice</b>	WB-06
<b>Obsah alk.</b>	4,9%
<b>Hořkost</b>	20 ibu
<b>EPM</b>	11,5%
<b>Barva</b>	20 ebc
<b>Sládek</b>	Robert Franěk
<b>Složení</b>	pitná voda, ječné slady, upravený chmel, kvasnice



## Chmel

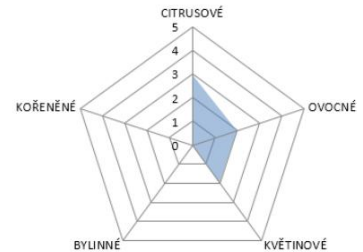
### Premiant

<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



### Cascade

<b>Původ:</b>	Cascade je aromatická odrůda chmele pěstovaná v USA od roku 1972. Získaná z křížení odrůdy Fuggie a ruské odrůdy Serebrianka
<b>Aroma:</b>	květinové a citrusové aroma
<b>Charakteristika:</b>	aromatická odrůda chmele s vyváženou hořkostí, často používaná pro "suché chmelení"



## 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%

### White Swaen

- slad, který se používá na výrobu pšeničných piv. Vytváří jemná, šumivá piva, která zdůrazňují typickou vůni svrchně kvašeného piva a pšenice.
- barva: 3-5 EBC