

*Libertas*

# 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 CO<sub>2</sub> ZAJIŠŤUJE KRÉMOVOU, DLOUHOTRVAJÍCÍ PĚNU. NA ZDRAVÍ!

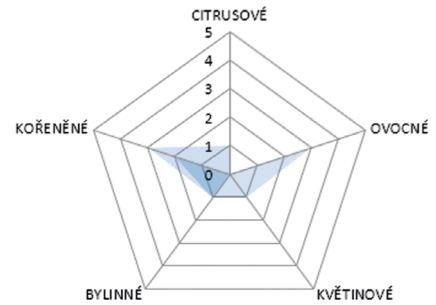
<b>PIVNÍ STYL</b>	BAVARIAN HEFEWEIZEN
<b>VÝROBA</b>	VAŘENO INFUZÍ, KVAŠENO KVASNICEMI SVRCHNÍHO KVAŠENÍ WB-06. NEFILTROVÁNO, NEPASTEROVÁNO. ZA KVALITU ZODPOVÍDÁ VRCHNÍ SLÁDEK ROBERT FRANĚK.
<b>CHMELY</b>	PREMIANT, CASCADE
<b>SLADY</b>	HUMNOVÝ PLZEŇSKÝ SLAD, WHITE SWAEN
<b>KVASNICE</b>	WB-06
<b>OBSAH 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

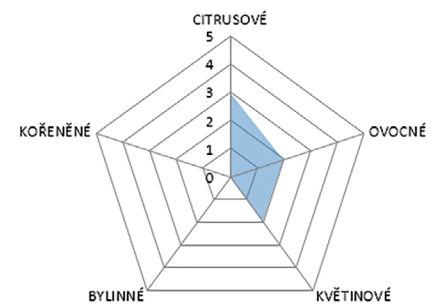
### PREMIANT

<b>PŮVOD</b>	PREMIANT JE ČESKÁ HOŘKO-AROMATICKÁ ODRŮDA VYŠLECHTĚNÁ Z HYBRIDNÍHO POTOMSTVA ODRŮDY ŽATECKÝ POLORANÝ ČERVENÁK 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 FUGGLE 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 ZDŮRAŽNŮJÍ TYPICKOU VŮNI SVRCHNĚ KVAŠENÉHO PIVA A PŠENICE.
- BARVA: 3-5 EBC