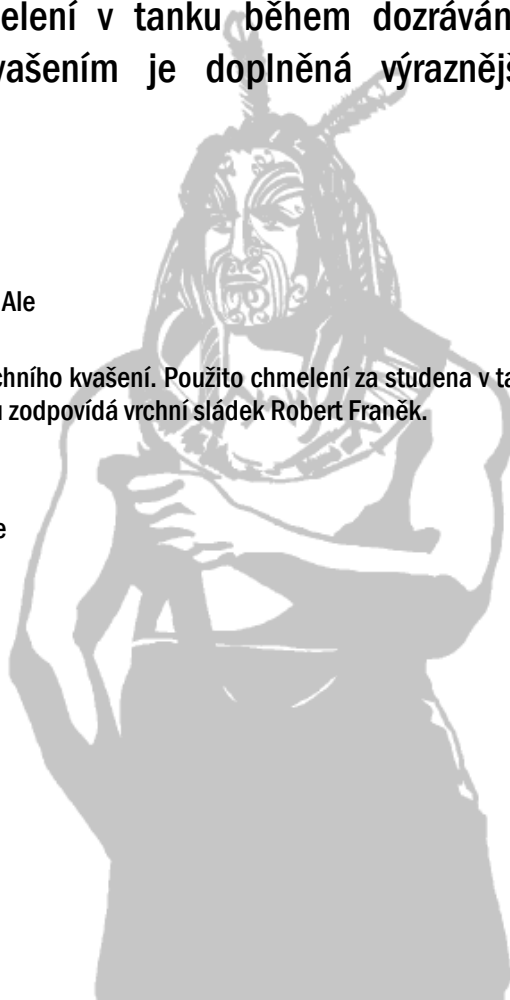


NEW ZEALAND PALE ALE

NEW WORLD PALE ALE

Svrchně kvašené pivo typu New Zealand Pale Ale má intenzivní chmelové aroma, s tóny citrusů a pinie pocházející z novozélandských chmelů použitých při chmelení na varně a studeném chmelení v tanku během dozrávání. Vyvážená sladová chuť s vyšším prokvašením je doplněná výraznější chmelovou hořkostí. Na zdraví!

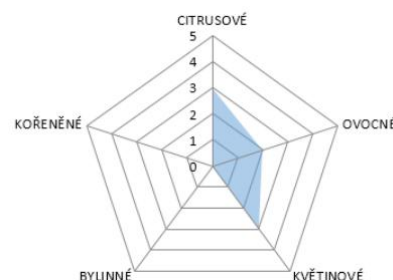
Pivní styl	New Zealand Pale Ale, New World Pale Ale
Výroba	Vařeno infuzí, kvašeno kvasnicemi svrchního kvašení. Použito chmelení za studena v tanku. Nefiltrováno, nepasterováno. Za kvalitu zodpovídá vrchní sládek Robert Franěk.
Chmely	Motueka, Waimea
Slady	humnový pšeničný slad, Swaen Pale Ale
Kvasnice	US-05
Obsah alk.	5,2%
Hořkost	40 ibu
EPM	12,3%
Barva	17 ebc
Sládek	Robert Franěk
Složení	pitná voda, ječné slady, upravený chmel, kvasnice



Chmel

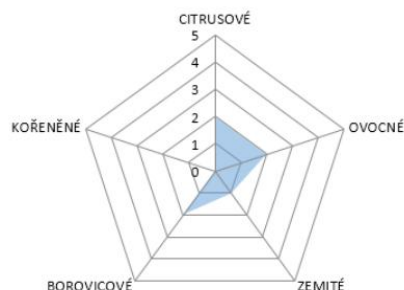
Motueka

Původ:	Motueka je triploidní odrůda s 1/3 původu v Žateckém chmelu někdy též nazývaná jako Saaz B
Aroma:	chmelové, jemně citrusové
Charakteristika:	unikátní aroma s vyváženou hořkostí, vysoký obsah farnesenu



Waimea

Původ:	Waimea je triploidní typ chmele vyšlechtěný z odrůdy Cluster, Žateckého červeňáku a Fuggles, povolený od roku 2012
Aroma:	svěží citrusové aroma s borovicovým nádechem
Charakteristika:	používáný pro první dávku chmele stejně tak i 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%

Swaen Pale Ale

- slad, který se používá na výrobu piv typ Ale a prémiových ležáckých piv. Jedná se o tmavší základní slad, který je využíván ke zlepšení plnosti patra.
- barva: 6-9 EBC