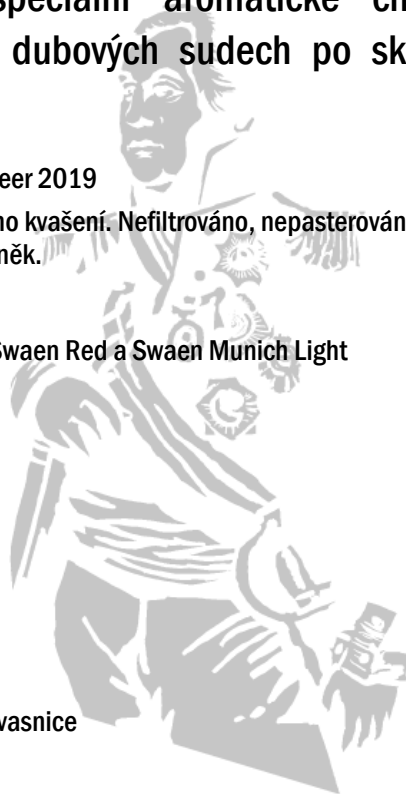


Russian IMPERIAL STOUT BARREL AGED BEER

Naše Silné, svrchně kvašené pivo tmavě hnědé barvy s výraznou chutí praženého sladu s karamelovými a kávovými tóny. Typicky vyšší hořkost a bylinně chmelovou vůni dodávají pivu speciální aromatické chmely. Komplexní charakter je zvýrazněn zráním v dubových sudech po skotské whisky. Na zdraví!

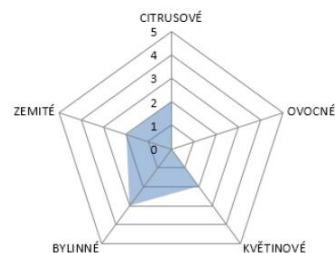
| | |
|-------------------|---|
| Pivní styl | Russian Imperial Stout 22% Barrel Aged Beer 2019 |
| Výroba | Vařeno infuzí, kvašeno kvasnicemi svrchního kvašení. Nefiltrováno, nepasterováno. Za kvalitu zodpovídá vrchní sládek Robert Franěk. |
| Chmely | Magnum, Galena |
| Slady | humnový plzeňský slad, Swaen Ale, Gold Swaen Red a Swaen Munich Light |
| Kvasnice | US-05 |
| Obsah alk. | 9,5% |
| Hořkost | 30 ibu |
| EPM | 22,5% |
| Barva | 150 ebc |
| Sládek | Robert Franěk |
| Složení | pivná voda, ječné slady, upravený chmel, kvasnice |



Chmel

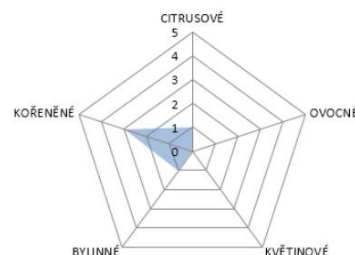
Magnum

| | |
|-------------------------|---|
| Původ: | německá vysoko-obsažná odrůda chmele pěstovaná od roku 1993 |
| Aroma: | aroma bez zřetele, čistá hořkost |
| Charakteristika: | hořká odrůda chmele s průměrným aroma používaná pro dodání základní chmelové hořkosti |



Galena

| | |
|-------------------------|--|
| Původ: | americká odrůda chmele vyšlechtěná z odrůdy Brewers Gold v roce 1978 |
| Aroma: | silné kořeněné tóny, nádech citrusového ovoce |
| Charakteristika: | vysokoobsažná odrůda chmele s dobrým profilem hořkosti i aroma |



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 Ale

- slad, který se používá na výrobu piv typ Ale a prémiových ležáckých piv
- barva: 6-9 EBC, extrakt v sušině: min. 81 %

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 zvyrazňuje a stabilizuje chuť.
- barva: 80-110 EBC

Carafa SP III

- speciální pražený slad pro výrobu tmavých víceúrovňových piv, například piva typu Bockbier, Altbier či Stout, černá piva apod.
- barva: 1100 - 1200 EBC

Chocoweizen

- vysoce pražený slad s tmavě hnědou barvou. Při výrobě piva se využívá ke zvýraznění barvy. Do piva přináší hlubší aroma tmavých piv a oříškové, pražené tóny v chuti.
- na druhou stranu poskytuje nižší hořkost, jelikož je pražen na nižší teplotu a po kratší dobu.
- barva: 800-1000 EBC

pražený ječmen

- využívá se v koncentraci minimálně 1% pro svrchně kvašená tmavá piva.
- do piva přináší nejen tmavou barvu, ale i jemné toustové tóny a v chuti zvyrazňuje hlavu a tělo piva.
- barva: 1000-1250 EBC