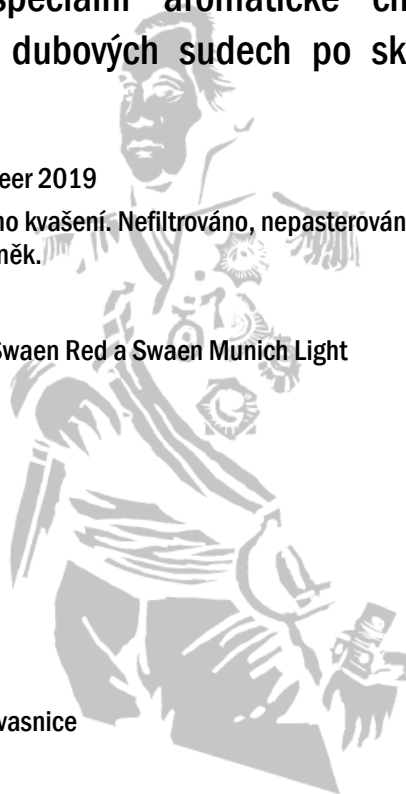


## Russian IMPERIAL STOUT BARREL AGED BEER

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!

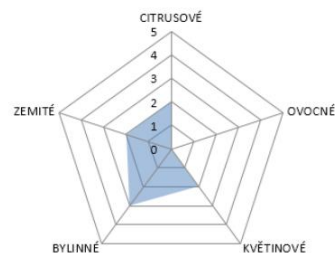
<b>Pivní styl</b>	Russian Imperial Stout 22% Barrel Aged Beer 2019
<b>Výroba</b>	Vařeno infuzí, kvašeno kvasnicemi svrchního kvašení. Nefiltrované, nepasterované. Za kvalitu zodpovídá vrchní sládek Robert Franěk.
<b>Chmely</b>	Magnum, Galena
<b>Slady</b>	humnový plzeňský slad, Swaen Ale, Gold Swaen Red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



## Chmel

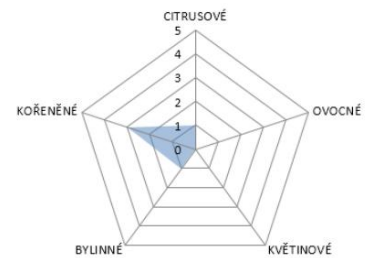
### Magnum

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



## Galena

<b>Původ:</b>	americká odrůda chmele vyšlechtěná z odrůdy Brewers Gold v roce 1978
<b>Aroma:</b>	silné kořeněné tóny, nádech citrusového ovoce
<b>Charakteristika:</b>	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