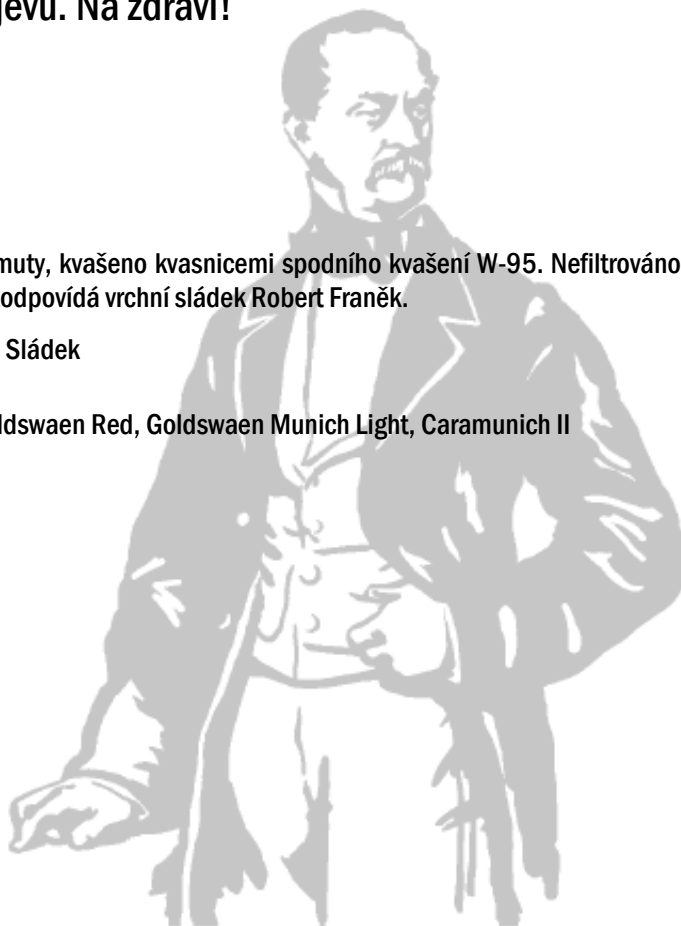


Vienna Lager

VIENNA LAGER BEER

Nevšední hnědočervená barva, sladové aroma s tóny lehce praženého sladu, to jsou typické atributy našeho Vídeňského ležáku. Už s prvním douškem ucítíte komplexní sladové tělo, kdy následující jemná chmelová hořkost ustupuje celkovému sladovému projevu. Na zdraví!

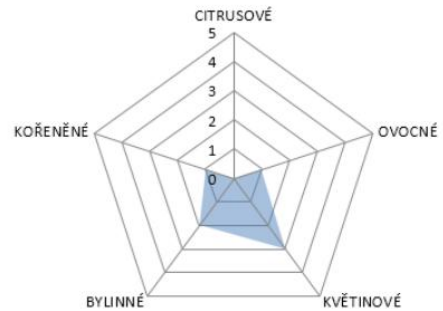
Pivní styl	Vienna Lager Beer
Výroba	Vařeno dekokčně na dva rmuty, kvašeno kvasnicemi spodního kvašení W-95. Nefiltrováno, nepasterováno. Za kvalitu zodpovídá vrchní sládek Robert Franěk.
Chmely	Žatecký poloraný červeňák, Sládek
Slady	humnový plzeňský slad, Goldswaen Red, Goldswaen Munich Light, Caramunich II
Kvasnice	W-95
Obsah alk.	5,0%
Hořkost	28 ibu
EPM	12,50%
Barva	26 ebc
Sládek	Robert Franěk
Složení	pitná voda, ječné slady, upravený chmel, kvasnice



Chmel

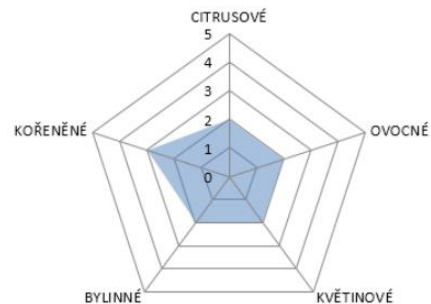
Žatecký poloraný červeňák

Původ:	Žatecký poloraný červeňák je tradiční česká jemná aromatická odrůda používaná v mnoha pivech typu ležák po celém světě
Aroma:	jemné chmelové
Charakteristika:	jemná aromatická odrůda s velmi dobrým aroma profilem



Sládek

Původ:	česká aromatická odrůda vyšlechtěná z odrůd Northern Brewer a Žatecký poloraný červeňák a povolená od roku 1994
Aroma:	Příjemné chmelové s kořenitými tóny
Charakteristika:	příjemná aromatická odrůda s velmi dobrým aroma profilem a vyšším obsahem alfa kyselin



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%

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

Caramunich II

- dává pivu plnější chuť, výraznější sladové aroma a zároveň i sytější barvu
- používá se zejména při výrobě piv typu: October beer, Bock, Porter, Stout, Pale, Red, Brown, přidavkem do 5% u světlejších, do 10% u tmavších piv
- barva: 110-130 EBC