

## Bohemian BEER

BOHEMIAN ART OF BREWING

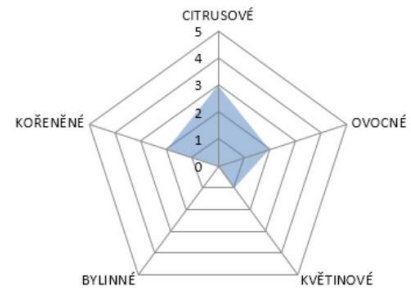
Naše "osmička" překvapí relativně plným sladovým tělem a vyváženou hořkostí, spíše charakteristické pro silnější piva. Jemné kořenito-citrusové tóny pochází z použitého chmele Kazbek. Nízký obsah alkoholu z ní dělá perfektní osvěžení pro horké letní dni. Na zdraví!

|            |  |
|------------|--|
| Pivní styl | ležák  |
| Výroba     | Vařeno dekokčně na dva rmuty, kvašeno kvasnicemi spodního kvašení W-95. Nefiltrováno, nepasterováno. Za kvalitu zodpovídá vrchní sládek Robert Franěk. |
| Chmely     | Kazbek a Magnum  |
| Slady      | humnový plzeňský slad, Swaen Munich Light, Abbey Weyermann   |
| Kvasnice   | W-95   |
| Obsah alk. | 3,3%   |
| Hořkost    | 25 ibu   |
| EPM        | 8,5%   |
| Barva      | 10 ebc   |
| Sládek     | Robert Franěk  |
| Složení    | pitná voda, ječné slady, upravený chmel, kvasnice  |

# Chmel

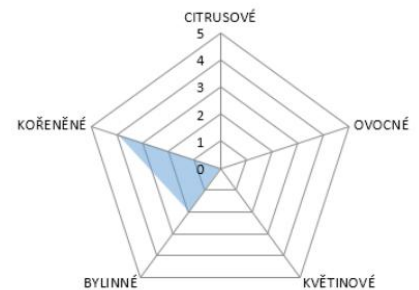
## Kazbek

|                         |  |
|-------------------------|--|
| <b>Původ:</b>           | Kazbek je česká aromatická odrůda chmele vyšlechtěná z hybridního potomstva zkřížená s divokým ruským chmelem, povolena od roku 2008 |
| <b>Aroma:</b>           | kořeněné s nádechem citrusu  |
| <b>Charakteristika:</b> | Aromatický chmel vhodný pro třetí nebo suché chmelení  |



## 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 |



# 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 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 načervenaný lesk a typickou vůni, která zvýrazňuje a stabilizuje chuť.
- barva: 80 -110 EBC

## Abbey Weyermann

- zvláště výrazný druh sladu s výraznou chutí sladu a medovým nádechem. Používá se zejména pro výrobu belgických piv, belgický Ale, trapistická piva, sváteční piva, ovocná piva, opatská piva (abbey)
- barva: 40-50 EBC