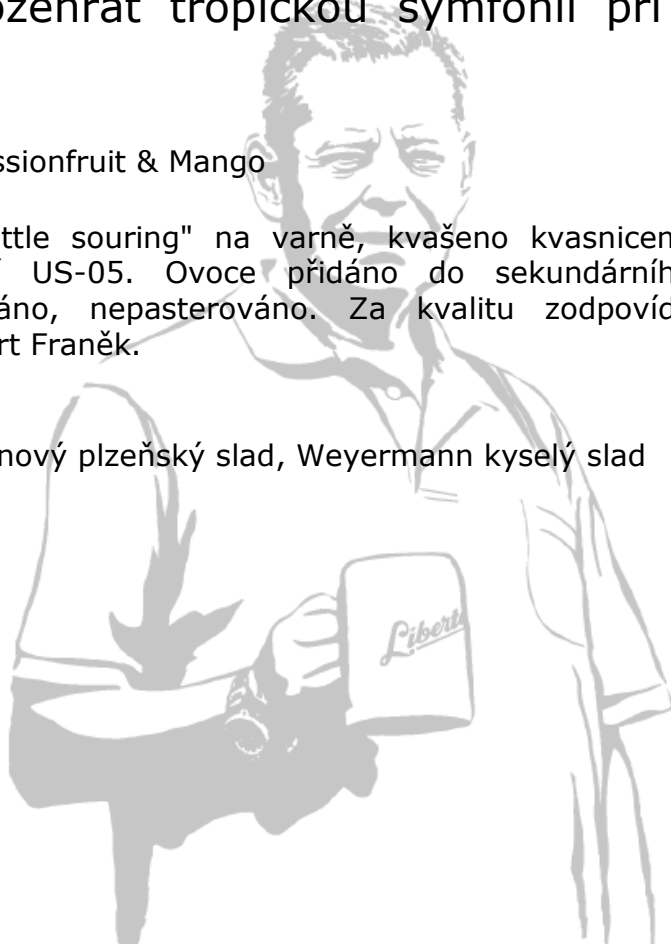


Berliner WEISSE

PASSIONFRUIT & MANGO
SOUR ALE

Ve své domovině, je Berliner Weisse často podáváno s ovocnými sirupy. Proč nepřidat ovoce přímo při výrobě? Osobitá kyselost je doplněna ovocnými tóny marakuji a manga, které přidáváme při sekundární fermentaci. Přivřete oči a nechte rozehrát tropickou symfonii při každém napití. Na zdraví!

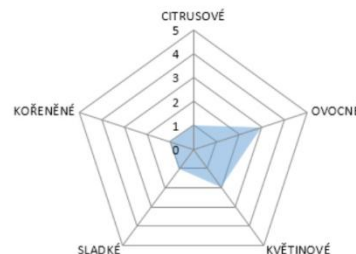
Pivní styl	Berliner Weisse Passionfruit & Mango
Výroba	Vařeno infuzí, "kettle souring" na varně, kvašeno kvasnicemi svrchního kvašení US-05. Ovoce přidáno do sekundárního kvašení. Nefiltrováno, nepasterováno. Za kvalitu zodpovídá vrchní sládek Robert Franěk.
Chmely	Hüll Melon
Slady	White Swaen, humnový plzeňský slad, Weyermann kyselý slad
Kvasnice	US-05
Obsah alk.	4,2%
Hořkost	7 ibu
EPM	10,5%
Barva	6 ebc
Sládek	Robert Franěk
Složení	pitná voda, ječné slady, upravený chmel, kvasnice, lactobacily, upravené ovoce



Chmel

Hüll Melon

Původ:	nová německá odrůda chmele vyšlechtěná z americké odrůdy Cascade a samčí rostliny z Institutu Hull, komerčně pěstovaná od roku 2012
Aroma:	ovocné aroma s nádechem vodního melounu až jahod
Charakteristika:	specifický chmel pro třetí a 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%

White Swaen

- slad, který se používá na výrobu pšeničných piv. Vytváří jemná, šumivá piva, která zdůrazňují typickou vůni svrchně kvašeného piva a pšenice.
- barva: 3-5 EBC

Weyermann kyselý slad

- slad, který obsahuje 1 - 2 % kyseliny mléčné a snižuje PH rmutu, sladiny a výsledného piva, zvyšuje celkovou enzymatickou aktivitu rmutu a celkovou trvanlivost piva
- barva: 3-6 EBC