

*Libertas*

# Berliner WEISSE

PASSIONFRUIT & MANGO  
SOUR ALE

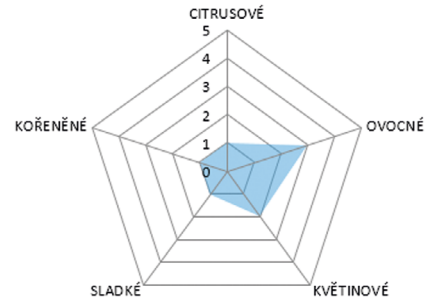
VE SVÉ DOMOVINĚ, JE BERLINER WEISSE ČASTO PODÁVÁNO S OVOCNÝMI SIRUPY. PROČ NEPŘIDAT OVOCE PŘÍMO PŘI VÝROBĚ? OSOBITÁ KYSELOST JE DOPLNĚNA OVOCNÝMI TÓNY MARAKUJI A MANGA, KTERÉ PŘIDÁVÁME PŘI SEKUNDÁRNÍ FERMENTACI. PŘIVŘETE OČI A NECHTE ROZEHRÁT TROPICKOU SYMFONII PŘI KAŽDÉM NAPITÍ. NA ZDRAVÍ!

<b>PIVNÍ STYL</b>	BERLINER WEISSE PASSIONFRUIT & MANGO
<b>VÝROBA</b>	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.
<b>CHMELY</b>	HÜLL MELON
<b>SLADY</b>	WHITE SWAEN, HUMNOVÝ PLZEŇSKÝ SLAD, WEYERMANN KYSELÝ SLAD
<b>KVASNICE</b>	US-05
<b>OBSAH ALK.</b>	4,2%
<b>HOŘKOST</b>	7 IBU
<b>EPM</b>	10,5%
<b>BARVA</b>	6 EBC
<b>SLÁDEK</b>	ROBERT FRANĚK
<b>SLOŽENÍ</b>	PITNÁ VODA, JEČNÉ SLADY, UPRAVENÝ CHMEL, KVASNICE, LACTOBACILY, UPRAVENÉ OVOCE

## CHMEL

### HÜLL MELON

<b>PŮVOD</b>	NOVÁ NĚMECKÁ ODRŮDA CHMELE VYŠLECHTĚNÁ Z AMERICKÉ ODRŮDY CASCADE A SAMČÍ ROSTLINY Z INSTITUTU HULL, KOMERČNĚ PĚSTOVANÁ OD ROKU 2012
<b>AROMA</b>	OVOCNÉ AROMA S NÁDECHEM VODNÍHO MELOUNU AŽ JAHOD
<b>CHARAKTERISTIKA</b>	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 ZDŮRAŽŇUJÍ 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