

*Libertas*

# Berliner WEISSE

RASPBERRY SOUR ALE

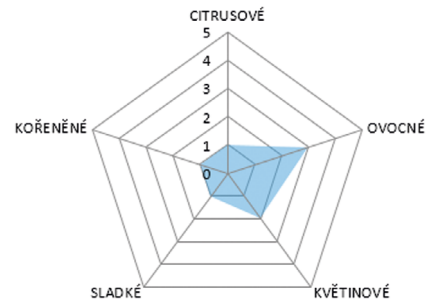
MALINA JE TRADIČNÍ PŘÍCHUT' PŘI SERVOVÁNÍ V BERLÍNĚ VE FORMĚ SIRUPU. U NÁS JSME PŘIDALI MALINY K SEKUNDÁRNÍ FERMENTACI. DOKONALÁ KOMBINACE OSOBITÉ OVOCNÉ KYSELOSTI, POCHÁZEJÍCÍ Z FERMENTACE POMOCÍ BAKTERIE LACTOBACILLUS, S KOMPLEXNOSTÍ CHUTI MALIN PŘINÁŠÍ NEVŠEDNÍ ZÁŽITEK. NA ZDRAVÍ!

|                   |   |
|-------------------|---|
| <b>PIVNÍ STYL</b> | BERLINER WEISSE RASPBERRY   |
| <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 ROSTLINA 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 VÝLEDNÉHO PIVA, ZVYŠUJE CELKOVOU ENZYMATICKOU AKTIVITU RMUTU A CELKOVOU TRVANLIVOST PIVA
- BARVA: 3-6 EBC