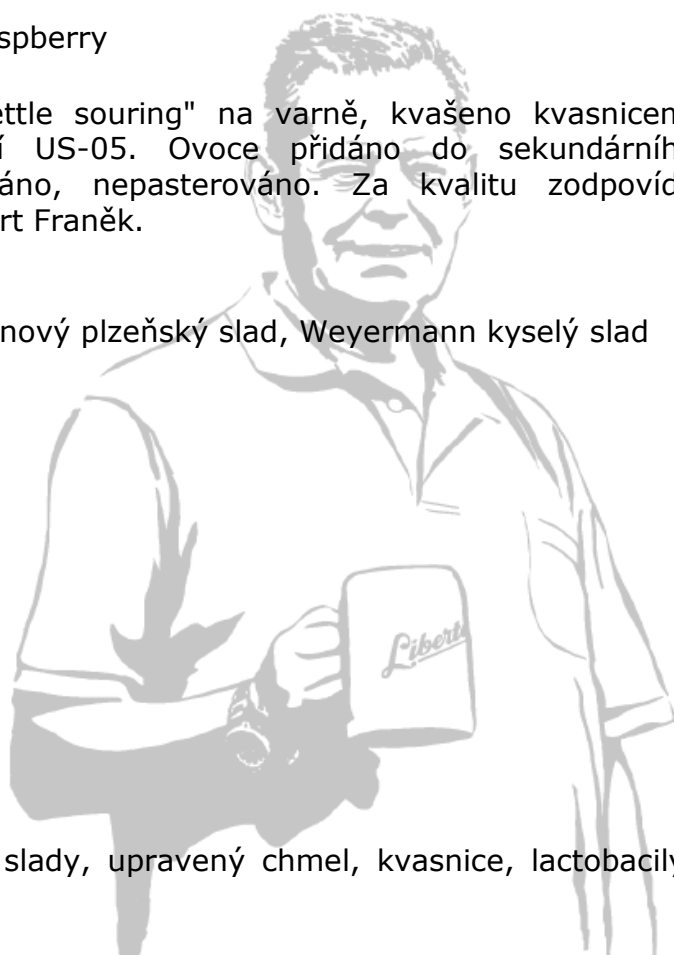


# Berliner WEISSE

## RASPBERRY SOUR ALE

Malina je tradiční příchuť při servírování 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!

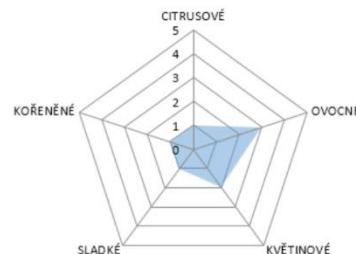
<b>Pivní styl</b>	Berliner Weisse Raspberry
<b>Výroba</b>	Vařeno infuzí, "kettle souring" na varně, kvašeno kvasnicemi svrchního kvašení US-05. Ovoce přidáno do sekundárního kvašení. Nefiltrováno, nepasterováno. Za kvalitu zodpovídá vrchní sládek Robert Franěk.
<b>Chmely</b>	Hüll Melon
<b>Slady</b>	White 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 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 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