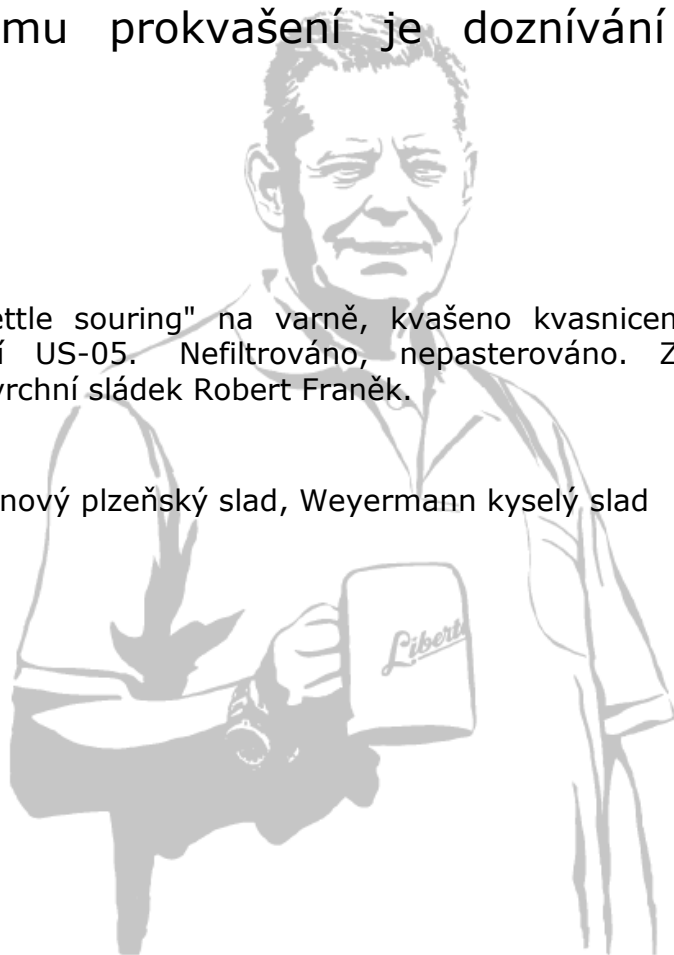


Berliner WEISSE

BERLINER SOUR ALE

"Champagne of the Nord" i tak byl označován tento pivní styl pocházející ze severního Německa. Při prvním napití ucítíte osobitou ovocnou kyselost, pocházející z fermentace pomocí bakterie Lactobacillus. Spolu s vysokým nasycením CO² jsou zárukou maximálního osvěžení. Díky hlubokému prokvašení je doznívání suché. Na zdraví!

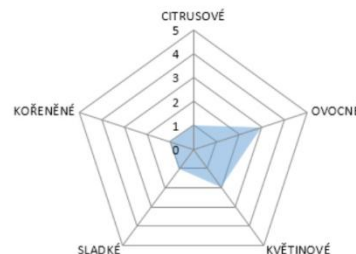
| | |
|------------|--|
| Pivní styl | Berliner Weisse |
| Výroba | Vařeno infuzí, "kettle souring" na varně, kvašeno kvasnicemi svrchního kvašení US-05. Nefiltrováno, nepasterováno. Za kvalitu zodpovídá vrchní sládek Robert Franěk. |
| Chmely | Hüll Melon |
| Slady | White Swaen, humnový plzeňský slad, Weyermann kyselý slad |
| Kvasnice | US-05 |
| Obsah alk. | 3,9% |
| Hořkost | 7 ibu |
| EPM | 10,5% |
| Barva | 6 ebc |
| Sládek | Robert Franěk |
| Složení | pitná voda, ječné slady, upravený chmel, kvasnice, lactobacily |



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