

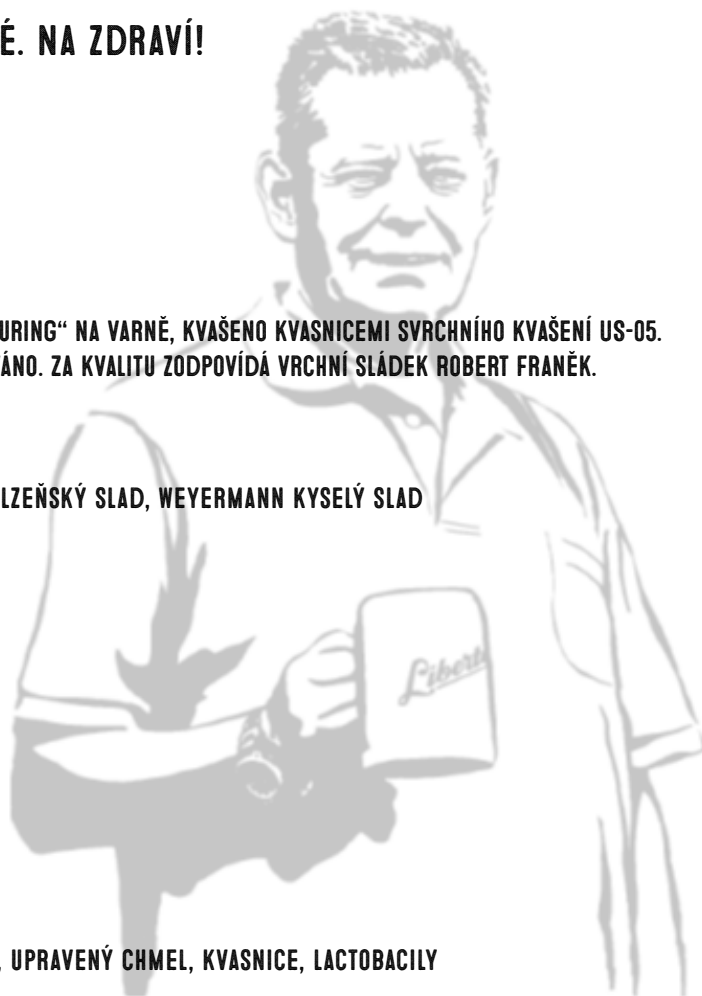
Libertas

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!

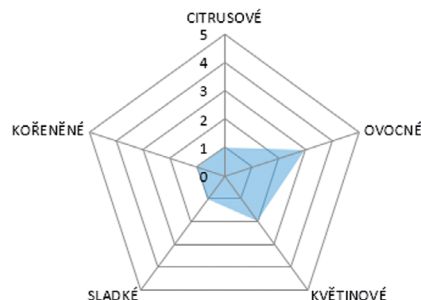
PIVNÍ STYL	BERLINER WEISSE
VÝROBA	VAŘENO INFUZÍ, „KETTLE SOURING“ NA VARNĚ, KVAŠENO KVASNICEMI SVRCHNÍHO KVAŠENÍ US-05. NEFILTROVÁNO, NEPASTEROVÁNO. ZA KVALITU ZODPOVÍDÁ VRCHNÍ SLÁDEK ROBERT FRANĚK.
CHMELY	HÜLL MELON
SLADY	WHITE SWAEN, HUMNOVÝ PLZEŇSKÝ SLAD, WEYERMANN KYSELÝ SLAD
KVASNICE	US-05
OBSAH 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 ROSTLINA 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 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