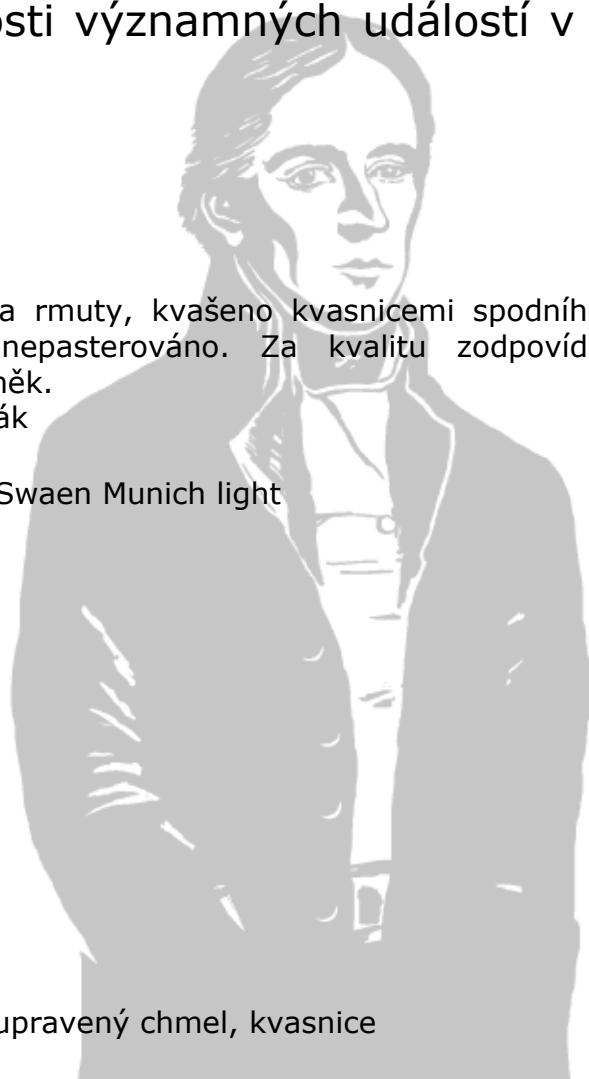


Bohemian **STRONG**

BOHEMIAN ART OF BREWING

Nejsilnější "ležák" z naší kolekce. Po prvním napití ucítíte silné sladové tělo. Ne nadarmo se pivo říká "tekutý chléb". Sladovost je však ihned doplněna příjemnou delikátní hořkostí ušlechtilého žateckého chmele, získanou při studeném chmelení v tanku. Toto pivo vaříme pouze u příležitosti významných událostí v našem pivovaře. Na zdraví!

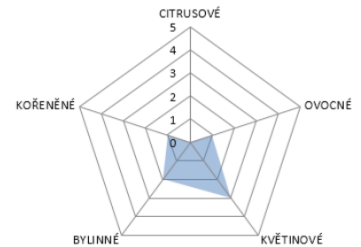
Pivní styl	Ležák
Výroba	Vařeno dekokčně na dva rmuty, kvašeno kvasnicemi spodního kvašení. Nefiltrováno, nepasterováno. Za kvalitu zodpovídá vrchní sládek Robert Franěk.
Chmely	Žatecký poloraný červeňák
Slady	humnový plzeňský slad, Swaen Munich light
Kvasnice	w - 95
Obsah alk.	5,9%
Hořkost	40 ibu
EPM	14,5%
Barva	13 ebc
Sládek	Robert Franěk
Složení	pitná voda, ječné slady, upravený chmel, kvasnice



Chmel

Žatecký poloraný červeňák

Původ:	Žatecký poloraný červeňák je tradiční česká jemná aromatická odrůda používaná v mnoha pivech typu ležák po celém světě
Aroma:	Jemné chmelové
Charakteristika:	Jemná aromatická odrůda s velmi dobrým aroma profilem



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%

Swaen Munich light

- posiluje tělo piva a jeho hladkost. Zesiluje sladovou vůni. Výrazně přispívá k plnosti a tělu patra, k zesílení sladové vůně a plné chuti. Vylepšuje také barvu piva a retenci hlavy. Díky speciálnímu výrobnímu postupu má načervenalý lesk a typickou vůni, která zvýrazňuje a stabilizuje chuť.
- barva: 80 - 110 EBC