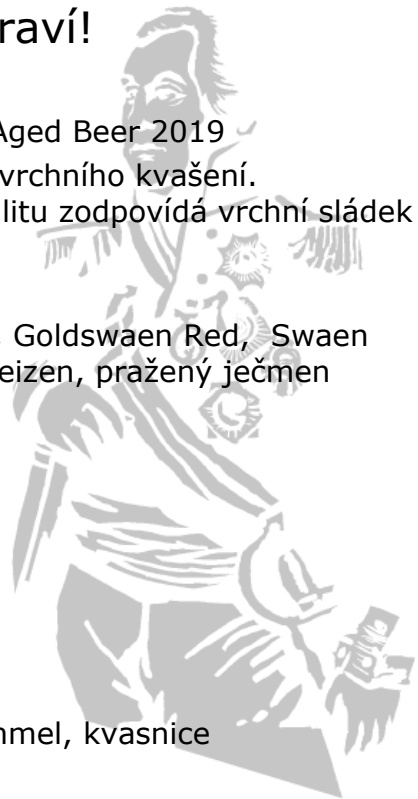


Russian IMPERIAL STOUT COGNAC BARREL AGED BEER

Silné, svrchně kvašené pivo tmavě hnědé barvy s výraznou chutí. Náš stout má robustní a komplexní sladové tělo s tóny pražené kávy, čokolády a rozinek. Několikaměsíční zrání v dubových limousinských sudech po koňaku, dodává nádech vanilky, taninu, zralých hroznů a vyžralého koňaku. Hořkost chmele a pražených sladů je potlačena masivní sladovostí. Velké pivo pro významné příležitosti. Na zdraví!

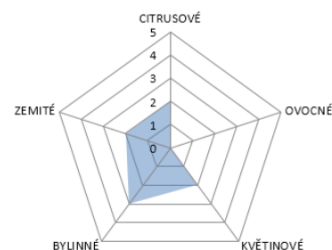
Pivní styl	Russian Imperial Stout 22% Barrel Aged Beer 2019
Výroba	Vařeno infuzí, kvašeno kvasnicemi svrchního kvašení. Nefiltrováno, nepasterováno. Za kvalitu zodpovídá vrchní sládek Robert Franěk.
Chmely	Magnum, Galena
Slady	humnový plzeňský slad, Swaen Ale, Goldswaen Red, Swaen Munich Light, Carafa SP III, Chocoweizen, pražený ječmen
Kvasnice	US-05
Obsah alk.	9,5%
Hořkost	30 ibu
EPM	22,50%
Barva	150 ebc
Sládek	Robert Franěk
Složení	pitná voda, ječné slady, upravený chmel, kvasnice



Chmel

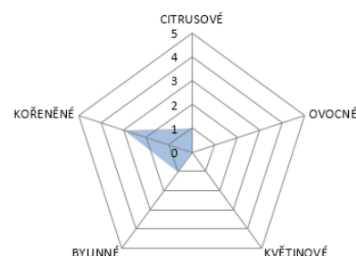
Magnum

Původ:	německá vysoko-obsažná odrůda chmele pěstovaná od roku 1993
Aroma:	aroma bez zřetele, čistá hořkost
Charakteristika:	hořká odrůda chmele s průměrným aroma používaná pro dodání základní chmelové hořkosti



Galena

Původ:	americká odrůda chmele vyšlechtěná z odrůdy Brewers Gold v roce 1978
Aroma:	silné kořeněné tóny, nádech citrusového ovoce
Charakteristika:	vysokoobsažná odrůda chmele s dobrým profilem hořkosti i aroma



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 Ale

- slad, který se používá na výrobu piv typ Ale a prémiových ležáckých piv
- barva: 6-9 EBC, extrakt v sušině: min. 81 %

Goldswaen Red

- používá se zejména při výrobě piva Ale, Red Lager, Altbier nebo Lager. Má načervenalý lesk a typickou vůni, která slouží k zesílení a stabilizaci chuti.
- barva: 40-60 EBC

Swaen Munich Light

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

Carafa SP III

- speciální pražený slad pro výrobu tmavých vícestupňových piv, například piva typu Bockbier , Altbier či Stout, černá piva apod.
- barva: 1100 - 1200 EBC

Chocoweizen

- vysoce pražený slad s tmavě hnědou barvou. Při výrobě piva se využívá ke zvýraznění barvy. Do piva přináší hlubší aroma tmavých piv a oříškové, pražené tóny v chuti.
- na druhou stranu poskytuje nižší hořkost, jelikož je pražen na nižší teplotu a po kratší dobu.
- barva: 800-1000 EBC

pražený ječmen

- využívá se v koncentraci minimálně 1% pro svrchně kvašená tmavá piva.
- do piva přináší nejen tmavou barvu, ale i jemné toustové tóny a v chuti zvýrazňuje hlavu a tělo piva.
- barva: 1000-1250 EBC