

Russian IMPERIAL STOUT ISLAY WHISKY BARREL AGED BEER

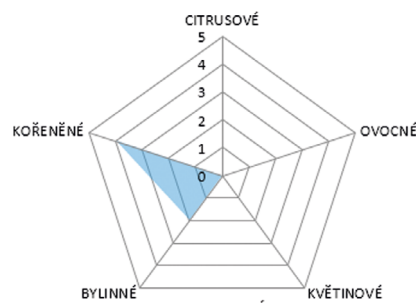
SILNÉ, SVRCHNĚ KVAŠENÉ PIVO TMAVĚ HNĚDÉ BARVY S VÝRAZNOU CHUTÍ. NÁŠ STOUT MÁ ROBUSTNÍ A KOMPLEXNÍ SLADOVÉ TĚLO S TÓNY PRAŽENÉ KÁVY, ČOKOLÁDY A ROZINEK. NĚKOLIKAMĚSÍČNÍ ZRÁNÍ V DUBOVÝCH SUDECH PO BRUICHLADDICH WHISKY, DODÁVÁ NÁDECH VANILKY, TANINU A SAMOTNÉ WHISKY. HOŘKOST CHMELE A PRAŽENÝCH SLADŮ JE POTLAČENA MASIVNÍ SLADOVOSTÍ. VELKÉ PIVO PRO VÝZNAMNÉ PŘÍLEŽITOSTI. NA ZDRAVÍ!

PIVNÍ STYL	RUSSIAN IMPERIAL STOUT 24% 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.	11,5%
HOŘKOST	30 IBU
EPM	22,5%
BARVA	150 EBC
SLÁDEK	ROBERT FRANĚK
SLOŽENÍ	PITNÁ VODA, JEČNÉ SLADY, UPRAVENÝ CHMEL, KVASNICE

CHMEL

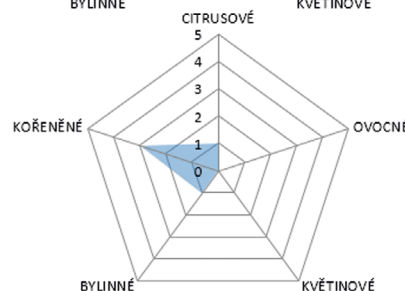
MAGNUM

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	VYSOKO-OBSAŽNÁ ODRŮDA CHMELE S DOBRÝM PROFEM 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 PŘÍSPÍVÁJÍ K PLNOSTI A TĚLU PATRA, K ZESÍLENÍ SLADOVÉ VŮNĚ, PLNĚ 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

CARAF A SP III

- SPECIÁLNÍ PRAŽENÝ SLAD PRO VÝROBU TMAVÝCH VÍCESTUPŇOVÝCH PIV, NAPŘ. PIVA TYPU BOCKBIER, ALTBIER ČI STOUT, ČERNÁ PIVA A POD.
- BARVA: 1100 - 1200 EBC

CHOCOWEIZEN

- VYSOCE PRAŽENÝ SLAD S TMAVĚ HNĚDOU BARVOU. PŘI VÝROBĚ PIVA SE VYUŽÍVÁ KE ZVÝRAZŇENÍ 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