

## Russian IMPERIAL STOUT ISLAY WHISKY BARREL AGED BEER

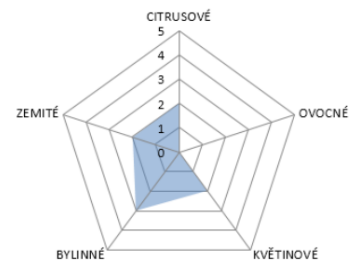
Silné, svrchně kvašené pivo tmavě hnědé barvy s výraznou chutí. Náš stout má robustní a komplexní sladové tělo s tóny pražené kávy, čokolády a rozinek. Několikaměsíční zrání v dubových sudech po Bruichladdich whisky, dodává nádech vanilky, taninu a samotné whisky. Hořkost chmele a pražených sladů je 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	24,5%
Barva	150 ebc
Sládek	Robert Franěk
Složení	pitná voda, ječné slady, upravený chmel, kvasnice

## Chmel

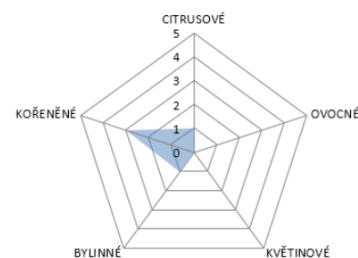
### Magnum

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



### Galena

<b>Původ:</b>	americká odrůda chmele vyšlechtěná z odrůdy Brewers Gold v roce 1978
<b>Aroma:</b>	silné kořeněné tóny, nádech citrusového ovoce
<b>Charakteristika:</b>	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, RedLager, 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