

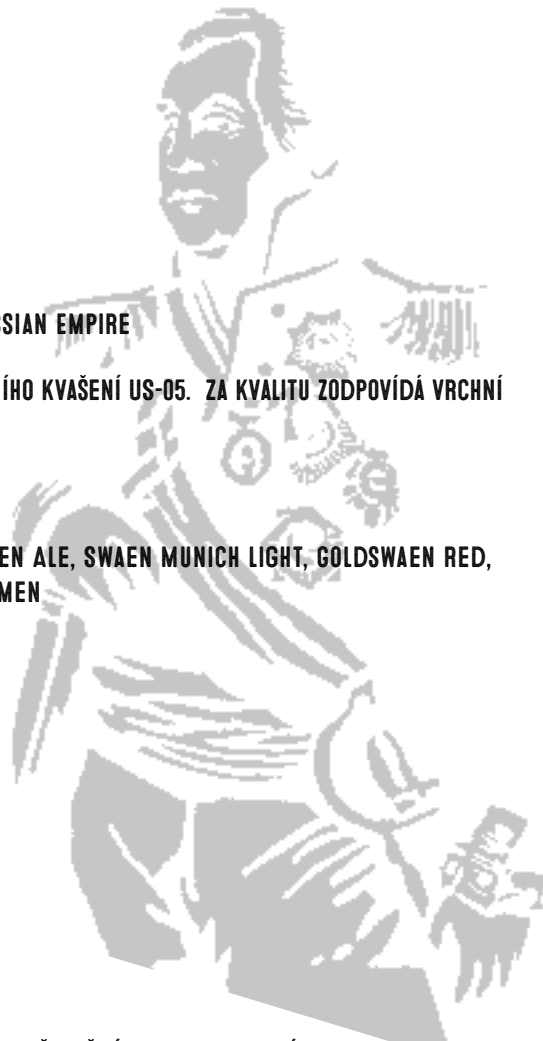
*Libertas*

# *Russian* **IMPERIAL STOUT**

BEER OF RUSSIAN EMPIRE

NÁŠ STOUT MÁ ROBUSTNÍ A KOMPLEXNÍ SLADOVÉ TĚLO, S TÓNY PRAŽENÉ KÁVY, ČOKOLÁDY A ROZINEK. HOŘKOST CHMELE A PRAŽENÝCH SLADU JE UPOZADĚNA MASIVNÍ SLADOVOSTÍ. VELKÉ PIVO PRO PŘÍJEMNOU KONVERZACI ČI ROZJÍMÁNÍ. NA ZDRAVÍ!

<b>PIVNÍ STYL</b>	RUSSIAN IMPERIAL STOUT 22% BEER OF RUSSIAN EMPIRE
<b>VÝROBA</b>	VAŘENO INFUZÍ, KVAŠENO KVASNICEMI SVRCHNÍHO KVAŠENÍ US-05. ZA KVALITU ZODPOVÍDÁ VRCHNÍ SLÁDEK ROBERT FRANĚK.
<b>CHMELY</b>	MAGNUM, GALENA
<b>SLADY</b>	HUMNOVÝ PLZEŇSKÝ SLAD FERDINAND, SWAEN ALE, SWAEN MUNICH LIGHT, GOLDSWAEN RED, CARAFA SP III, CHOCOWEIZEN, PRAŽENÝ JEČMEN
<b>KVASNICE</b>	US-05
<b>OBSAH ALK.</b>	8,5%
<b>HOŘKOST</b>	30 IBU
<b>EPM</b>	22,5%
<b>BARVA</b>	150 EBC
<b>SLÁDEK</b>	ROBERT FRANĚK
<b>SLOŽENÍ</b>	PITNÁ VODA, JEČNÉ SLADY, PRAŽENÝ JEČMEN, PŠENIČNÝ SLAD, CHMELOVÉ PELETY, 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>	VYSOKO-OBSAŽNÁ ODRŮDA CHMELE S DOBRÝM PROFEM HOŘKOSTI I AROMA



## SLAD

### HUMNOVÝ PLZEŇSKÝ SLAD FERDINAND

- 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%

### 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

### 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

### 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