

*Libertas*

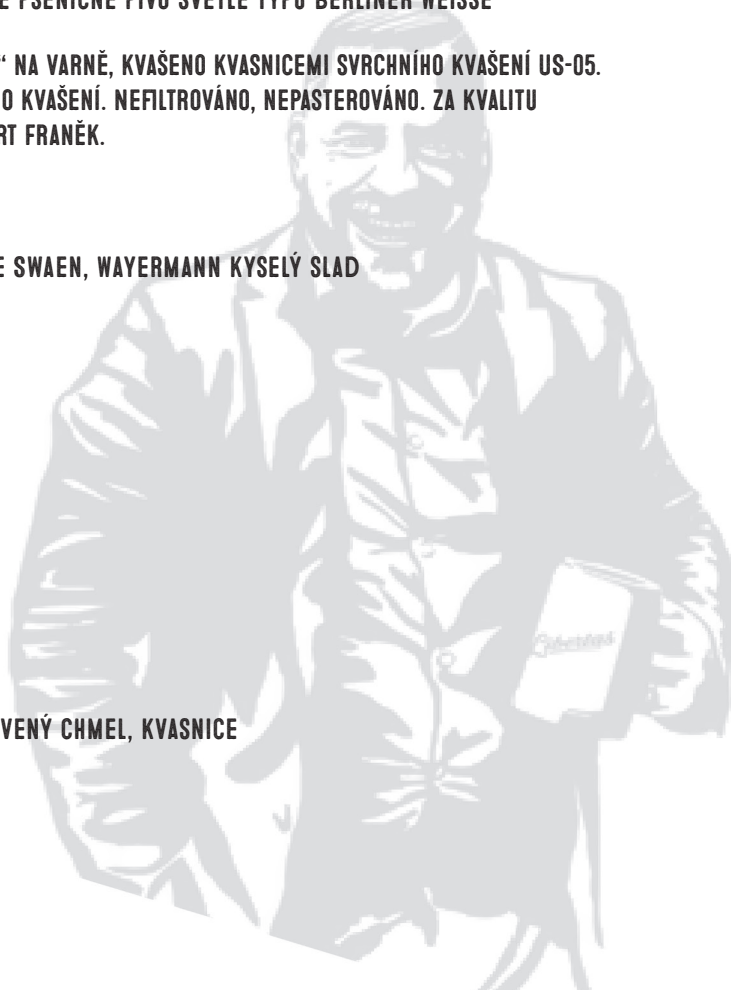
# BOB'S

## CHERRY & RASPBERRY SOUR ALE

### LIMITED EDITION

OSOBITOU OVOCNOU KYSELOST PIVNÍHO STYLU SOUR ALE, POCHÁZEJÍCÍ Z FERMENTACE POMOCÍ BAKTERIE LACTOBACILLUS, DOPLŇUJE OSVĚŽUJÍCÍ CHUŤ TŘEŠNÍ A MALIN, KTERÉ JSME U NÁS PŘIDALI DO SEKUNDÁRNÍ FERMENTACE. KOMBINACE KYSELOSTI A CHUTI OVOCE PŘINÁŠÍ NEVŠEDNÍ OSVĚŽUJÍCÍ ZÁŽITEK. NA ZDRAVÍ!

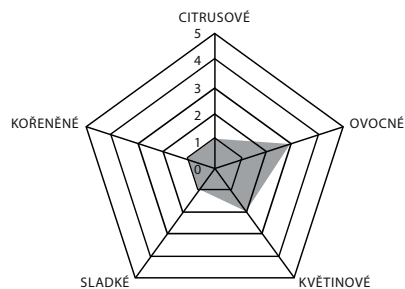
<b>PIVNÍ STYL</b>	SVRCHNĚ KVAŠENÉ NEFILTROVANÉ PŠENIČNÉ PIVO SVĚTLÉ TYPU BERLINER WEISSE
<b>VÝROBA</b>	VAŘENO INFUZÍ, „KETTLE SOURING“ NA VARNĚ, KVAŠENO KVASNICEMI SVRCHNÍHO KVAŠENÍ US-05. OVOCE PŘIDÁNO DO SEKUNDÁRNÍHO KVAŠENÍ. NEFILTROVÁNO, NEPASTEROVÁNO. ZA KVALITU ZODPOVÍDÁ VRCHNÍ SLÁDEK ROBERT FRANĚK.
<b>CHMELY</b>	HÜLL MELON
<b>SLADY</b>	PLZEŇSKÝ SLAD HUMNOVÝ, WHITE SWAEN, WAYERMANN KYSELÝ SLAD
<b>KVASNICE</b>	US-05
<b>OBSAH ALK.</b>	4,2%
<b>HOŘKOST</b>	8 IBU
<b>EPM</b>	10,5%
<b>BARVA</b>	6 EBC
<b>SLÁDEK</b>	ROBERT FRANĚK
<b>SLOŽENÍ</b>	PITNÁ VODA, JEČNÉ SLADY, UPRAVENÝ CHMEL, KVASNICE



## CHMEL

### HÜLL MELON

<b>PŮVOD</b>	NOVÁ NĚMECKÁ ODRŮDA CHMELE VYŠLECHTĚNÁ Z AMERICKÉ ODRŮDY CASCADE A SAMČÍ ROSTLINA Z INSTITUTU HULL, KOMERČNĚ PĚSTOVANÁ OD ROKU 2012
<b>AROMA</b>	OVOCNÉ AROMA S NÁDECHEM VODNÍHO MELOUNU AŽ JAHOD
<b>CHARAKTERISTIKA</b>	SPECIFICKÝ CHMEL PRO TŘETÍ A SUCHÉ CHMELENÍ



## SLAD

### PLZEŇSKÝ SLAD HUMNOVÝ

- SVĚTLÝ SLAD, KTERÝ DÁVÁ PIVU TYPICKÉ SLADOVÉ AROMA A NAZLÁTLOU BARVU
- BARVA: 3-4 EBC, EXTRAKT V SUŠINĚ: 80-83%, BÍLKOVINY: 9-11,5%

### WHITE SWAEN

- SLAD, KTERÝ SE POUŽÍVÁ NA VÝROBU PŠENIČNÝCH PIV. VYTVÁŘÍ JEMNÁ, ŠUMIVÁ PIVA, KTERÁ ZDŮRAŽŇUJÍ TYPICKOU VŮNI SVRCHNĚ KVAŠENÉHO PIVA A PŠENICE.
- BARVA: 3-5 EBC

### WEYERMANN KYSELÝ SLAD

- SLAD, KTERÝ OBSAHUJE 1-2% KYSELINY MLÉČNÉ A SNIŽUJE PH RMUTU, SLADINY A VÝSLEDNÉHO PIVA, ZVYŠUJE CELKOVOU ENZYMATICKOU AKTIVITU RMUTU A CELKOVOU TRVANLIVOST PIVA
- BARVA: 3-6 EBC