

*Libertas*

# Gose

LIME & MINT SOUR ALE

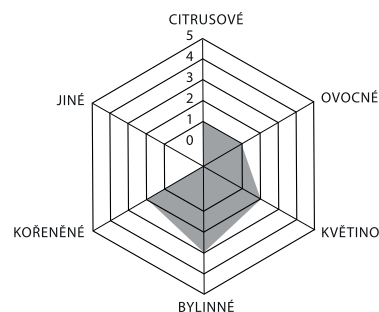
TRADIČNÍ NĚMECKÝ PIVNÍ STYL Z MĚSTA GOSLAR, VE KTERÉM SE OSVĚŽUJÍCÍ KYSELOST A JEMNÁ SLANOST SETKÁVÁ S CITRUSOVOU SVĚŽESTÍ LIMETKOVÉ KŮRY A CHLADIVÝM DOTEKEM MÁTY. HARMONICKÉ A OSVĚŽUJÍCÍ PIVO, IDEÁLNÍ PRO LETNÍ DNY I JAKO NETRADIČNÍ DOPROVOD K LEHKÝM JÍDLŮM. PIVO, KTERÉ VÁS PŘÍJEMNĚ POVZBUDÍ A ZANECHÁ SVĚŽÍ, ČISTOU DOCHUŤ. NA ZDRAVÍ!

<b>PIVNÍ STYL</b>	GOSE
<b>VÝROBA</b>	DO CHMELOVARU PŘIDÁN KORIANDR, LIMETKA A MÁTA PŘIDÁNA DO SEKUNDÁRNÍHO KVAŠENÍ. NEFILTROVÁNO, NEPASTEROVÁNO. ZA KVALITU ZODPOVÍDÁ VRCHNÍ SLÁDEK ROBERT FRANĚK.
<b>CHMELY</b>	HELLERTAU MITTELFRÜH
<b>SLADY</b>	HUMHUMNOVÝ PLZEŇSKÝ SLAD, WHITE SWAEN, WEYERMANN KYSELÝ SLAD
<b>KVASNICE</b>	US-05
<b>OBSAH ALK.</b>	4,4 ‰
<b>HOŘKOST</b>	7 IBU
<b>EPM</b>	11 ‰
<b>BARVA</b>	6 EBC
<b>SLÁDEK</b>	ROBERT FRANĚK
<b>SLOŽENÍ</b>	PITNÁ VODA, PŠENIČNÝ SLAD, JEČNÉ SLADY, CHMELOVÉ PELETY, HIMÁLAJSKÁ SŮL, LIMETKOVÁ KŮRA, SUŠENÁ BIO MÁTA, KORIANDR, KVASNICE SVRCHNÍHO KVAŠENÍ US-05 BAKTERIE LACTOBACILLUS

## CHMEL

### HELLERTAU MITTELFRÜH

<b>PŮVOD</b>	TRADIČNÍ NĚMECKÁ ODRŮDA CHMELE, KTERÁ JE POVAŽOVÁNA ZA JEDNU Z NEJSTARŠÍCH A NEJVÝZNAMNĚJŠÍCH ODRŮD V OBLASTI HALLERTAU.
<b>AROMA</b>	JEMNÉ, ALE KOŘENĚNÉ, S KVĚTINOVÝMI A CITRUSOVÝMI TÓNY
<b>CHARAKTERISTIKA</b>	ROMATICKÝ CHMEL, KTERÝ SE OBVYKLE POUŽÍVÁ POUZE PŘI POZDNÍM PŘIDÁVÁNÍ DO VARU, VČETNĚ SUCHÉHO CHMELENÍ



## SLAD

### HUMNOVÝ PLZEŇSKÝ SLAD

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

### 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