

Black IPA

Pivo se suchostí, chmelovostí (citrusy a pryskyřice) a chuťovou charakteristikou American IPA, jen ve tmavším provedení. Chuť tmavších sladů je jemná, podpůrná. Pitelnost je klíčovou charakteristikou.

Použité suroviny: Plzeňský, karamelový 200EBC, barvicí, cukr, Citra, Cascade

Kvasinky: *Saccharomyces cerevisiae* RIBM 194, lyofilizovaná forma

Analytické parametry

barva spektrofotometricky	j. EBC	107
extrakt zdánlivý	% hm.	3,98
extrakt skutečný	% hm.	5,66
alkohol (% hm.)	% hm.	3,64
alkohol (% obj.)	% obj.	4,67
extrakt původní mladiny (Plato)	% hm.	12,69
prokvašení zdánlivé	%	68,6
prokvašení skutečné	%	55,4
hořkost (izosloučeniny)	JH	47
pH	j. pH	4,63

Hazy ALE

Výrazně zakalený ale se středním tělem, střední až silnější hořkostí. Výraznou ovocností s tóny tropického ovoce, a hlavně manga a jemnými tóny koriandru a hřebíčku.

Použité suroviny: Pale ale slad, Plzeňský, Citra, Cascade

Kvasinky: *Saccharomyces cerevisiae* RIBM 194, lyofilizovaná forma

Analytické parametry

barva spektrofotometricky	j. EBC	14,6
extrakt zdánlivý	% hm.	4,10
extrakt skutečný	% hm.	5,66
alkohol (% hm.)	% hm.	3,35
alkohol (% obj.)	% obj.	4,31
extrakt původní mladiny (Plato)	% hm.	12,16
prokvašení zdánlivé	%	66,3
prokvašení skutečné	%	53,5
hořkost (izosloučeniny)	JH	48
pH	j. pH	4,75

Irish Red Ale

Do červena zbarvený ale s praženými a lehce karamelovými tóny. Středně plné tělo a střední hořkost je následována sušším dozníváním se stopami koření.

Použité suroviny: Pale ale slad, sušenkový, Crystal 100, X red, Perle East Kent Golding

Kvasinky: *Saccharomyces cerevisiae* RIBM 194, lyofilizovaná forma

Analytické parametry

barva spektrofotometricky	j. EBC	38,3
extrakt zdánlivý	% hm.	4,04
extrakt skutečný	% hm.	5,74
alkohol (% hm.)	% hm.	3,67
alkohol (% obj.)	% obj.	4,71
extrakt původní mladiny (Plato)	% hm.	12,81
prokvašení zdánlivé	%	68,5
prokvašení skutečné	%	55,2
hořkost (izosloučeniny)	JH	29
pH	j. pH	4,74

Nealkoholické pivo / Nízkoalkoholické pivo

Nízkoalkoholické pivo se střední plností a hořkostí, příjemným a vyšším chmelovým aroma. Absence mladinové chuti je dáno delším ležením (2 – 4 týdny, dle kapacity). Množství alkoholu je regulováno obsahem fruktózy v mladině (jak původní, tak přidané)

Použité suroviny: Pale ale slad, Citra, Sorachi Ace

Kvasinky: *Saccharomyces cerevisiae* RIBM 198, lyofilizovaná forma

Analytické parametry

barva spektrofotometricky	j. EBC	14,8
extrakt zdánlivý	% hm.	6,11
extrakt skutečný	% hm.	6,41
alkohol (% hm.)	% hm.	0,62
alkohol (% obj.)	% obj.	0,80
extrakt původní mladiny (Plato)	% hm.	7,64
prokvašení zdánlivé	%	20,0
prokvašení skutečné	%	16,1
hořkost (izosloučeniny)	JH	38
pH	j. pH	5,33