



GLUTEN FREE

## RODNÝ LIST

### BEZLEPKOVÉ PIVO NEALKOHOLICKÉ SVĚTLÉ

MÍSTO NAROZENÍ: Pivovar Ferdinand v Benešově

KVAŠENÍ: Spodní, 1 den	ZRÁNÍ VE SKLEPÍCH: 30 dní
OBSAH ALKOHOLU: 0,5 %	EPM: 6 %
BARVA: 6-8 EBC	HOŘKOST: 14 EBU

**CHARAKTEROVÉ VLASTNOSTI:** Chuťově zcela výjimečné nealkoholické pivo s delikátní jemnou hořkostí. Chmelené za studena.

**SLOŽENÍ:** Český ječný slad z vlastní humnové sladovny, chmel Magnum, Premiant, Žatecký poloraný červeňák, voda.

**ZAJÍMAVOST:** Nepoznáte rozdíl od klasického nealkoholického piva Ferdinand.



CZ-105-002

Obsah lepku je menší než 10 mg/l  
Obsah pšeničného prolaminu (gliadinu) méně jak 5 mg/l.

\***EPM** udává stupňovitost. Jde o extrakt původní mladiny. Tato stupňovitost se odvíjí od množství rozpuštěných cukrů v mladině a její hodnotu EPM uvádíme v procentech, nikoli ve stupních.

\***Barva** piva se odvíjí od sladu, ze kterého se pivo vaří. V Evropě se k měření barvy piva používají tzv. EBC jednotky (European Brewery Convention). Průmyslově vyráběná světlá piva mají například 2 až 5 EBC, stouty mezi 100 a 250 EBC.

\***Hořkost piva** v EU udávají jednotky EBU (European Bitterness Units). Tyto hodnoty určují obsah izosloučenin chmele v pivu, mezi nimi i podíl alfa-hořkých kyselin. Čím víc těchto kyselin v pivu najdeme, tím je hořčejší.

DEJ BŮH ŠTĚSTÍ A NA ZDRAVÍ



GLUTEN FREE

## RODNÝ LIST

### BEZLEPKOVÉ PIVO LEŽÁK SVĚTLÝ PREMIUM 12 %

MÍSTO NAROZENÍ: Pivovar Ferdinand v Benešově

KVAŠENÍ: Spodní, 7 dní	ZRÁNÍ VE SKLEPÍCH: 60 dní
OBSAH ALKOHOLU: 5,0 %	EPM: 12 %
BARVA: 10-12 EBC	HOŘKOST: 30 EBU

**CHARAKTEROVÉ VLASTNOSTI:** Zlatá, čirá barva a hustá vysoká pěna. Naprosto vyladěná sladová chuť s nádherným, jemným hořkým dozvukem. Správný říz.

**SLOŽENÍ:** Český ječný slad z vlastní humnové sladovny, chmel Magnum, Premiant a Žatecký poloraný červeňák, voda.

**ZAJÍMAVOST:** Získalo ocenění Regionální potravina.



CZ-105-002

Obsah lepku je menší než 10 mg/l  
Obsah pšeničného prolaminu (gliadinu) méně jak 5 mg/l.

\***EPM** (extrakt původní mladiny) udává stupňovitost, která je dána množstvím rozpuštěných cukrů v mladině. Její hodnotu EPM uvádíme v procentech, nikoli ve stupních.

\***Barva** je dána slady, ze kterých se pivo vaří. V Evropě se k měření barvy piva používají tzv. EBC jednotky (European Brewery Convention). Tradiční bohemia pilsner (spodně kvašený ležák) má barvu 8-15 EBC, stouty mezi 100-250 EBC.

\***Hořkost** závisí na jakosti chmele a je závislá na obsahu (v Evropě se měří v jednotkách EBU-European Bitterness Units) isosloučenin chmele v pivu, mezi nimi i podíl hořkých kyselin a derivátů. Čím vyšší obsah, tím je pivo hořčejší.

DEJ BŮH ŠTĚSTÍ A NA ZDRAVÍ