

# 10 Mazaczech



**Pivní styl:** Farmhouse Ale

**EPM:** 10 %

**Alkohol:** 4,0 %

**Hořkost:** - IBU

**Složení:** voda, ječné slady, pšeničný slad, pšeničné vločky, ovesné vločky, granulované chmely

**Slady:** ječné slady, pšeničný slad, pšeničné vločky, ovesné vločky

**Chmely:** Agnus, Venus, Eris, Jupiter

**Legislativní označení:** světlé výčepní pivo, svrchně kvašené, nefiltrované a nepasterizované

**Charakteristika:** Lehký Farmhouse Ale s vyšší hořkostí, ve kterém se snoubí kořenité a peprné tóny specifického belgického kmene kvasnic s intenzivní ovocnou chutí nových českých chmelů Venus, Eris a Jupiter. Použili jsme je hojně na dry hop, ale také do whirlpoolu. Základem hořkosti a lehké pikantnosti je další český chmel Agnus, který má již pevné základy v našich pivech. Velmi brzo tento styl zopakujeme, ale trochu jinak a s dalšími odrůdami nových českých chmelů. Tak se můžete těšit a samozřejmě srovnávat.



Pivo z řady „**České chmely v různých pivních stylech**“. Již delší dobu spolupracujeme s Českým chmelařským institutem a využíváme nové české chmely v různých pivních stylech. Chceme tím jednak podpořit snahu o zachování chmelařských tradic v Česku, ale chceme Vám ukázat, že české chmely nemusí být používány jen v ležácích. O tom, že se nám to daří, svědčí spousta ocenění v rámci soutěže Česká pivní vize <https://beerresearch.cz/ceska-pivni-vize-2025/>. Podpořte i Vy české výrobky!