

GLUTEN FREE



## RODNÝ LIST

### SILNÉ POLOTMAVÉ OCHUCENÉ PIVO SEDM KULÍ 13 %

MÍSTO NAROZENÍ: Pivovar Ferdinand v Benešově

KVAŠENÍ: Spodní, 7 dní

ZRÁNÍ VE SKLEPÍCH: 90 dní

OBSAH ALKOHOLU: 5,5 %

EPM\*: 13 %

BARVA\*: 45 EBC

HOŘKOST\*: 28 EBU

**CHARAKTEROVÉ VLASTNOSTI:** Unikátní hořkosladký speciál s příchutí bylin. Lehká karamelová vůně doprovázená ušlechtilým chmelovým aromatem. Středně silný říz.

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

**ZAJÍMAVOST:** Každá šarže piva má svůj speciální rozbor.



Obsah lepku je menší než 10 mg/l.

Obsah gliadinu méně jak 5 mg/l.

CZ-105-003

\*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

# Pivovar Ferdinand

Od roku 1897 vaříme poctivé pivo podle tradičních receptur.

Používáme žatecký chmel a ten nejkvalitnější slad z vlastní humnové sladovny, která je od nepaměti součástí pivovaru. Jde o opravdový unikát, takových sladoven se v Česku zachovalo jen pár. Pivo na spilce spodně kvasí a dozrává v ležáckých sklepích. Svým ležákům věnujeme dostatek péče a pozornosti, při vaření nespěcháme. Postupujeme tak, aby na nás mohl být pyšný i zakladatel pivovaru, sám arcivévoda František Ferdinand d'Este.

**BEZLEPKOVÉ PIVO** z benešovského pivovaru je vyráběno stejným způsobem tak, aby neobsahovalo lepek – gluten. Obsah lepku je u tohoto piva menší než 10 mg/l (legislativní limit je 20 mg/l) a gliadinu obsahuje méně jak 5 mg/l.

Tento obsah pravidelně potvrzuje nezávislá odborná analýza z akreditované laboratoře společnosti Als Czech Republic, IČO: 27407551, provádějící rozbor potravin a farmacie metodou B-AGTELIO2-COM. Současně byl proveden audit výrobního procesu, který prokázal, že byla zvolena správná výrobní praxe, která odpovídá zásadám výroby bezlepkových potravin.

## BENEŠOVSKÉ PIVO

### TRADIČNÍ VÝROBNÍ POSTUPY PIVO POCTIVÉ A NEUSPĚCHANÉ



**Humnová sladovna:** V pivovarském žargonu se jedná o místnost, kde 4-5 dní klíčí namočený ječmen a je vždy umístěna tak, aby zde byla celoročně zachována ustálená teplota, vhodná pro správné klíčení. Slad z humnové sladovny je dnes celosvětovou raritou. Humnová sladovna je součástí Pivovaru Ferdinand.

**Spilka:** Jde o velké otevřené nádoby, kde mladina při nízkých teplotách kvasí a stává se pivem. Fázi kvašení lze poznat podle typické pěny na povrchu.

**CKT:** Cy Lindro-konický tank slouží pro zrychlený proces výroby piva. Pro výrobce výhodné, pro urychlené pivo již méně.

**HGB:** Technologie na vaření piva o vysoké stupňovitosti (zařízení, ve kterém je možné docílit různé stupňovitosti piva díky ředění vodou).

[www.pivovarferdinand.cz](http://www.pivovarferdinand.cz)