



## RODNÝ LIST

# Slušné číslo<sup>π</sup>

Nealkoholické světlé pivo

**MÍSTO NAROZENÍ:** Praha, VÚPS a.s. a MFF UK

**UVAŘENO:** Pivovar Ferdinand v Benešově

<b>KVAŠENÍ:</b> Spodní, 1 den (1/3π dne)	<b>ZRÁNÍ VE SKLEPÍCH:</b> 30 dní (~ 9π dní)
<b>OBSAH ALKOHOLU:</b> 0,5 % obj. (~ 0,15π % obj.)	<b>Z TOHO STUDENÉ CHMELENÍ:</b> 30 dní (~ 9π dní)) <b>EPM*:</b> 6 % (~ 2π %)
<b>BARVA*:</b> 6-8 EBC (2π-2,5π EBC)	<b>HOŘKOST*:</b> 14 EBU (22/5π EBU)

**CHARAKTEROVÉ VLASTNOSTI:** Spodně kvašené „nealko“ za studena chmelené s využitím vinařských kvasnic, které pivu propůjčují příjemný buket po bílém víně. Má osvěžující chuť, ušlechtilé chmelové aroma, středně silný říz a čirou jiskrnou barvu. Slušné číslo využívá vlastností odrůd chmelů Kazbek a Mosaic, které při studeném chmelení dávají pivu kořeněnou vůni s nádechem citrusu s vůní tropického ovoce.

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

**ZAJÍMAVOST:** V patentované receptuře je použitý vinařský kmen kvasinek *Saccharomyces cerevisiae*. Díky tomu se tvoří jen velmi omezené množství alkoholu a pivo je dobře pitelné s potlačenou mladinovou chutí.

\*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 varí. 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 alfahořkých kyselin. Čím víc těchto kyselin v pivu najdeme, tím je hořčejší.

DEJ BŮH ŠTĚSTÍ A NA ZDRAVÍ

# Pivovar Ferdinand

Slušné číslo pochází z benešovského Pivovaru Ferdinand, kde již od roku 1897 vaříme poctivé pivo. Jak sami říkáme, skutečné pivo z Benešova.

Pokračujeme tak v tradici výroby piva, kterou zahájil zakladatel pivovaru, arcivévoda František Ferdinand d'Este.

Pivo vaříme klasickou českou technologií z těch nejkvalitnějších surovin – z vlastního humnového sladu a chmelů, jako je Žatecký poloraný červeňák, Premiant a chmel Vital. Slušné číslo je unikátní za studena chmelené nealkoholické pivo s recepturou vyvinutou Výzkumným ústavem pivovarským a sladařským v Praze. Vzniklo v úzké spolupráci s Univerzitou Karlovou a Matematicko-fyzikální fakultou. Všechny vlastnosti tohoto piva vynikají díky tradičním výrobním postupům, na které si v Pivovaru Ferdinand potrpíme. Mladinu vaříme dvourmutovým způsobem, zakládáme si na odděleném spodním kvašení a dokvašování v ležáckém tanku. Při výrobě používáme nový kmen vinařských kvasinek, přidanych ve fázi zrání přímo do piva. Díky nim je Slušné číslo celkově vyvážené, chuťově sladěné bez dominantní chuti. Chmel Kazbek propůjčuje pivu své charakteristické citrusové aroma. Pro studené chmelení používáme odrůdu Mosaic, která ležáku dodává chuť tropického ovoce.

Zlatavému moku věnujeme dostatek péče a pozornosti, při výrobě nespěcháme. Vše tak, aby na nás mohl být pyšný i samotný František Ferdinand d'Este.

## BENEŠOVSKÉ PIVO

### TRADIČNÍ VÝROBNÍ POSTUPY

### PIVO NEŘEDĚNÉ A NEUSPĚCHANÉ



#### Vysvětlivky:

**CK tank:** cylindro-konický tank (vysokokapacitní nádoba), kde probíhá celý proces celý proces výroby piva.

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

**Humnová sladovna:** Humny můžeme např. na vesnici rozumět místo, a to buď ve stodole, nebo ve dvoře a byl to vlastně mlat na obilí. V pivovarském žargonu se jedná o místnost, kde klíčí namočený ječmen. Humnová sladovna je vždy umístěna tak, aby zde byla celoročně zachována ustálená teplota, vhodná pro správné klíčení.

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

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