18 97

Ferdinand

SKUTEČNÉ PIVO

RODNÝ LIST

Pěkný číslo π

Silné světlé pivo

MÍSTO NAROZENÍ: VÚPS a.s. a MFF UK v Praze
UVAŘENO: Pivovar Ferdinand v Benešově

KVAŠENÍ: Spodní, 7 dní (~ 2π dní)	ZRÁNÍ VE SKLEPÍCH: 90 dní (~ 29π dní)
OBSAH ALKOHOLU: 6,28 % obj. (~ 2π % obj.)	Z TOHO STUDENÉ CHMELENÍ: 28 dní (~ 9π dní)
	EPM*: 14,50 % (~ $3/2\pi^2$ %)
BARVA*: 15–20 EBC (~ 6π EBC)	HOŘKOST*: 31,4 IBU (~ 10π IBU)

CHARAKTEROVÉ VLASTNOSTI: Unikátní spodně kvašené za studena chmelené pivo jantarové barvy s příjemnou sladovou, lehce karamelovou chutí, doprovázenou silným chmelovým aromatem s ovocnými a citrusovými tóny s lehkým nádechem tymiánu.
Pivo má střední hořkost a silný říz.

SLOŽENÍ: Český ječný slad z vlastní humnové sladovny, chmely: Magnum, Huell Melon, Kazbek, Žatecký poloraný červeňák, voda.

ZAJÍMAVOST: Receptura inspirovaná π vyzkoušená a pečlivě odladěná Matfyzáky, představuje unikátní inovaci při zachování nejlepších tradic českého pivovarnictví.

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

DEJ BŮH ŠTĚSTÍ A NA ZDRAVÍ

Pivovar Ferdinand

Pěkný číslo neboli „πνO“ pochází z benešovského Pivovaru Ferdinand, kde vaříme poctivé pivo již od roku 1897. Navazujeme tak na tradici, se kterou přišel zakladatel pivovaru, arcivévoda František Ferdinand d´Este. Pivo připravujeme z těch nejkvalitnějších surovin – z vlastního humnového sladu a chmelů, jako je Žatecký poloraný červeňák či Kazbek, který je charakteristický svým citrusovým aroma. Používáme i odrůdu Huell Melon, která pivu dodává jemný ovocný nádech. Pivo vaříme klasickou českou technologií. Mladinu vyrábíme pomocí dvojího rmutování, zakládáme si na odděleném dvoufázovém spodním kvašení a používáme tradiční české kvasinky. Přesto má tento speciál chuťové vyznění podobné svrchně kvašeným pivům typu IPA (India Pale Ale).

Nápad vytvořit unikátní český ležák inspirovaný číslem π (~ 3,14) vznikl na Matematicko-fyzikální fakultě Univerzity Karlovy. Receptura pochází od Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského v Praze. Vývoj Pěkného čísla trval téměř dva roky a byli do něj zapojeni i samotní studenti Matfyzu. Jedinečné „πνO“ zaujme svou jantarovou barvou s lehkým nádechem karamelu, příjemnou sladovou chutí a tóny jemného cukrového melounu se stopami manga, vanilky, máty a tymiánu. Má silné chmelové aroma a říz. Všechny vlastnosti vynikají díky tradičním výrobním postupům, na které si v Pivovaru Ferdinand potrpíme. Zlatavému moku věnujeme dostatek péče a pozornosti, při výrobě nespěcháme. Vše tak, aby na nás mohl být pyšný i samotný František Ferdinand d´Este.
A nezapomeňte: Pijte po vzorcích, může mít vliv na funkce!

BENEŠOVSKÉ PIVO

TRADIČNÍ VÝROBNÍ POSTUPY
PIVO NEŘEDĚNÉ A NEUSPĚCHANÉ

HUMNOVÝ SLAD | ŽATECKÝ CHMEL | CK TANK | TECHNOLOGIE HGB

*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