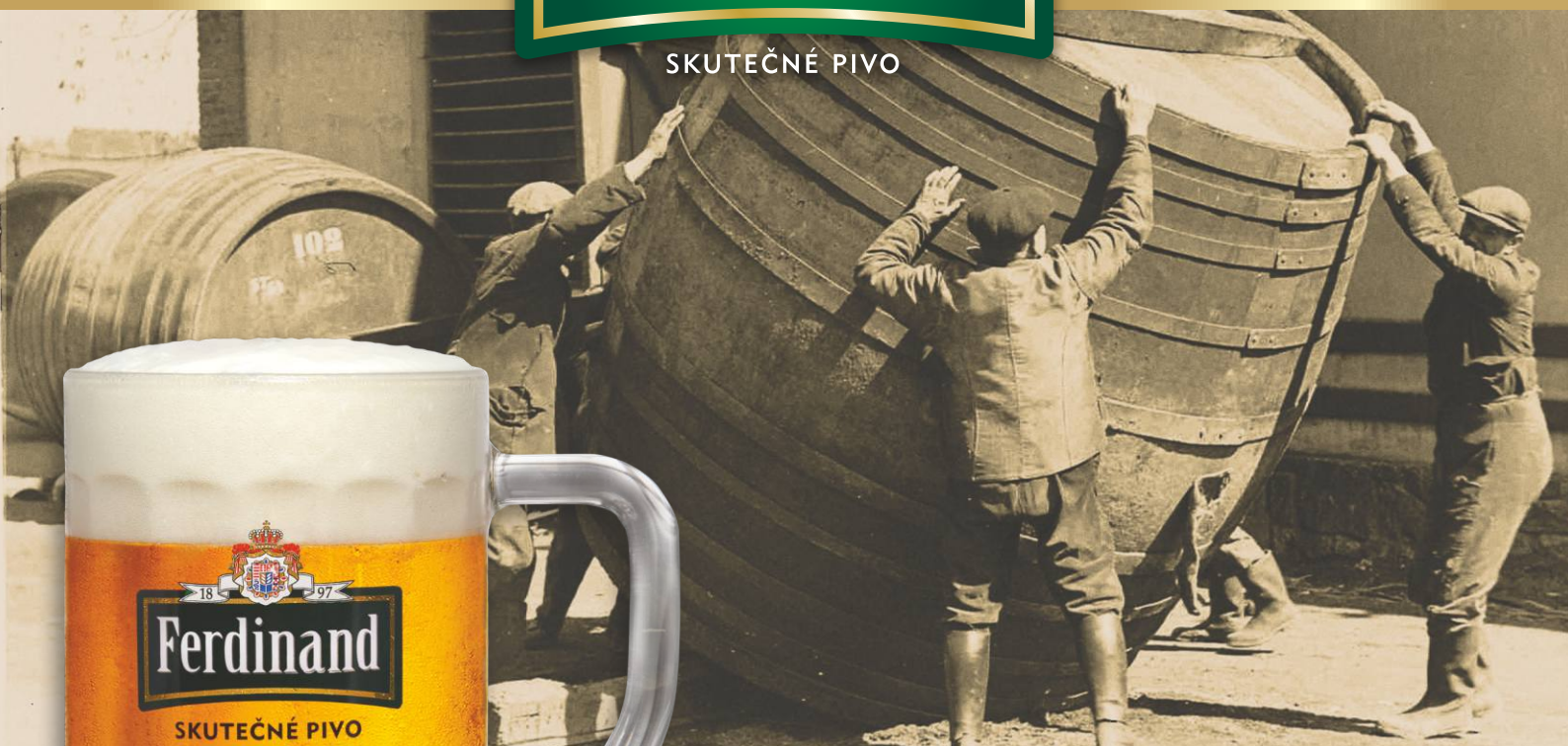




SKUTEČNÉ PIVO



来自贝内绍夫的啤酒

1897年至今，我们一直遵循使用优质原料进行传统方法的啤酒酿造。这是自创始人弗朗茨·费迪南德·埃斯特（Franz Ferdinand d'Este）建立酿酒厂以来延续的传统。在奥匈帝国时期，贝内绍夫酿酒厂就曾因独一无二的酿酒技术，在整个地区享有盛誉。

120多年来，我们很荣幸凭借着丰富的专业经验为市场提供着高品质的产品。我们选用萨兹（SAAZ）啤酒花和地板发麦工艺自有处理的麦芽，这种技术工艺如今在捷克共和国当地寥寥可数。我们的啤酒在拉格酒窖中进行底部发酵和熟化。在生产过程中，我们对这种“捷克黄金”倾注了很多心血。滴滴兼香，匠心酿造！

底部发酵、 酒窖陈酿、 权威认证

- 淡色拉格啤酒 10 %
- 淡色拉格啤酒 11 %
- 淡色拉格啤酒（醇厚型）11 %
- 黑啤酒 11 %
- 淡色拉格啤酒（珍藏款）12 %
- 无麸质淡色拉格啤酒（珍藏款）12 %
- 烈性浑浊琥珀拉格啤酒 13 %
- 埃斯特烈性拉格啤酒 15 %
- 无酒精淡色拉格啤酒 0,5 %
- 无酒精无麸质淡色拉格啤酒 0,5 %

来自贝内绍夫的啤酒 采用传统酿造工艺



淡色拉格啤酒 10%

原产地：捷克贝内绍夫费迪南德啤酒厂

发酵时间：底部发酵7天	窖藏熟化时间：30天
酒精度：4.0%	EPM*：10%
颜色：7-9 EBC	苦味指数：25 EBU

特点：精选捷克优质原料酿制而成。麦芽味怡人适中，微苦回甘，口感清爽。

原料：水、大麦芽芽（源自自有麦芽厂）、马格努门啤酒花、普莱米特啤酒花和扎泰茨半早红啤酒花。

成就：誉为捷克最畅销的费迪南德啤酒。



• 瓶子 0.5 l / 0.33 l 不锈钢 KEG, 15 l, 30 l, 50 l - PET 20 l, 30 l

淡色拉格啤酒 11%

原产地：捷克贝内绍夫费迪南德啤酒厂

发酵时间：底部发酵7天	窖藏熟化时间：60天
酒精度：4.7%	EPM*：11%
颜色：8-10 EBC	苦味指数：30 EBU

特点：口感细腻层次丰富，具有经典平衡的微苦余味，具有令人愉悦的麦芽清香，泡沫丰富，余韵醇香。

原料：水、大麦芽芽（源自自有麦芽厂）、马格努门啤酒花、普莱米特啤酒花和扎泰茨半早红啤酒花。

成就：成就高品质的佐肉佳酿；装桶储存。



• 不锈钢 KEG, 15 l, 30 l, 50 l - PET 20 l, 30 l

淡色拉格啤酒（醇厚型） 11%

原产地：捷克贝内绍夫费迪南德啤酒厂

发酵时间：底部发酵7天	窖藏熟化时间：60天
酒精度：4.7%	EPM*：11%
颜色：8-10 EBC	苦味指数：40 EBU

特点：麦芽味浓郁。富含萨兹啤酒花（SAAZ）的独特风味香气，相较于经典拉格而言更醇厚。

原料：大麦芽芽（源自自有麦芽厂）、维塔麦芽、焦糖麦芽、普莱米特啤酒花和扎泰茨半早红啤酒花、水。

成就：曾获捷克 Titbit 奖和 TOP Goody 奖。



• 瓶子 0.5 l / 0.33 l 不锈钢 KEG, 15 l, 30 l, 50 l - PET 20 l, 30 l

黑啤酒 11%

原产地：捷克贝内绍夫费迪南德啤酒厂

发酵时间：底部发酵7天	窖藏熟化时间：90天
酒精度：4.5%	EPM*：11%
颜色：80-100 EBC	苦味指数：24 EBU

特点：口感顺滑，略带苦味，带有甜味和焦糖味。真正的拉格啤酒香味--细腻的麦芽和怡人的啤酒花香味。酒体呈清澈的深色。

配料：自家麦芽厂出产的捷克大麦芽、有色麦芽、焦糖麦芽、马格努门啤酒花、普莱米特啤酒花和扎泰茨半早红啤酒花、糖、水、焦糖。

成就：荣获捷克金啤酒印章奖和 TOP Goody 奖。



• 瓶子 0.5 l / 0.33 l 不锈钢 KEG, 15 l, 30 l, 50 l - PET 20 l, 30 l

淡色拉格啤酒（珍藏款） 12%

原产地：捷克贝内绍夫费迪南德啤酒厂

发酵时间：底部发酵7天	窖藏熟化时间：60天
酒精度：5.0%	EPM*：12%
颜色：10-12 EBC	苦味指数：30 EBU

特点：酒体呈金黄色，色泽透亮清澈，泡沫丰富。纯正的麦芽香气，回味优美细腻，平衡的苦味恰到好处

原料：大麦芽芽（源自自有麦芽厂）、马格努门啤酒花、普莱米特啤酒花和扎泰茨半早红啤酒花。水。

成就：曾获捷克 Titbit 奖。



• 瓶子 0.5 l / 0.33 l 不锈钢 KEG, 15 l, 30 l, 50 l - PET 20 l, 30 l

GLUTEN FREE

无麸质淡色拉格啤酒 （珍藏款）12%

原产地：捷克贝内绍夫费迪南德啤酒厂

发酵时间：底部发酵7天	窖藏熟化时间：60天
酒精度：5.0%	EPM*：12%
颜色：10-12 EBC	苦味指数：30 EBU

特点：酒体呈金黄色，色泽清晰透亮，泡沫绵密厚实。富含麦芽味，回味优美具有平衡的苦味。风味恰到好处。

配料：大麦芽芽（源自自有麦芽厂）、马格努门啤酒花、普莱米特啤酒花和扎泰茨半早红啤酒花。水。

成就：获得地区食品标志。



这种新型无麸质啤酒已经过专家和消费者的测试；麸质含量：小于10毫克/升，麦醇溶蛋白含量：小于5毫克/升。

CZ-105-002

• 瓶子 0.5 l, 不锈钢 KEG, 15 l, 30 l, 50 l - PET 20 l, 30 l



烈性浑浊琥珀拉格啤酒 13 %

原产地：捷克贝内绍夫费迪南德啤酒厂

发酵时间：底部发酵7天	窖藏熟化时间：90天
酒精度：5,5 %	EPM*: 13 %
颜色：45 EBC	苦味指数：28 EBU

特点：令人难以抗拒的浓郁麦芽味与美味的啤酒花苦甜味相结合。淡淡的焦糖香气，伴有典雅的啤酒花香气。令人难忘的浓郁香气。

原料：大麦麦芽（源自自有麦芽厂）、慕尼黑麦芽、焦糖麦芽，祝福菊，马格努门啤酒花、普莱米特啤酒花和扎泰茨半早红啤酒花，糖，水。

成就：荣获 TOP Goody 奖和中捷克大区食品产品。



埃斯特烈性拉格啤酒 15 %

原产地：捷克贝内绍夫费迪南德啤酒厂

发酵时间：底部发酵7天	窖藏熟化时间：90天
酒精度：6,5 %	EPM*: 15 %
颜色：12-14 EBC	苦味指数：35 EBU

特点：浓郁麦芽风味与啤酒花独特的苦味达到平衡。略带酸味，酒体呈现沁人的金黄色。风味浓郁，令人难忘。

原料：大麦麦芽（源自自有麦芽厂）、马格努门啤酒花、普莱米特啤酒花和扎泰茨半早红啤酒花，水。

成就：荣获捷克 Titbit 奖和地区食品标志。



无酒精淡色拉格啤酒

原产地：捷克贝内绍夫费迪南德啤酒厂

发酵时间：底部发酵7天	窖藏熟化时间：30天
酒精度：0,5 %	EPM*: 6 %
颜色：6-8 EBC	苦味指数：14 EBU

特点：口感极佳的无酒精啤酒，麦汁香味更浓更甜，略带苦味口感细腻，酒体晶莹剔透，中等酸度。

原料：大麦麦芽（源自自有麦芽厂）、马格努门啤酒花、普莱米特啤酒花和扎泰茨半早红啤酒花，水。

成就：酿酒厂还推出了无麸质淡色拉格啤酒。



无酒精无麸质淡色拉格啤酒

原产地：捷克贝内绍夫费迪南德啤酒厂

发酵时间：底部发酵7天	窖藏熟化时间：30天
酒精度：0,5 %	EPM*: 6 %
颜色：6-8 EBC	苦味指数：14 EBU

特点：口味独特的无酒精啤酒，口感细腻柔和，中等酸度，酒体色泽清澈透明。

配料：大麦麦芽（源自自有麦芽厂）、马格努门啤酒花、普莱米特啤酒花和扎泰茨半早红啤酒花，水。

成就：它的风味和经典淡色拉格啤酒没有差别。



这种新型无麸质啤酒已经过专家和消费者的测试；麸质含量：小于10毫克/升，麦醇溶蛋白含量：小于5毫克/升。



• 瓶子 0,5 l, KEG, 15 l, 30 l, 50 l - PET 20 l, 30 l

• 瓶子 0,5 l, KEG, 15 l, 30 l, 50 l - PET 20 l, 30 l

* EPM（啤酒中原麦汁提取物的体积百分比 / 原麦汁浓度）表示麦汁中溶解固体（主要是糖）的含量。EPM 以百分数表示而不是度数。

* EBC 是欧洲啤酒颜色的测量标准（欧洲啤酒厂公会/协定）。传统的波西米亚皮尔森啤酒（底部发酵的拉格啤酒）颜色通常为 8-15 EBC，黑啤酒的颜色通常为 100-250 EBC。

* 啤酒的苦味取决于啤酒花的质量，也取决于啤酒中啤酒花中异构体的含量（EBU为欧洲啤酒苦味的测量单位），包括苦味酸和衍生物。含量越高，啤酒越苦。

地板发麦室：这是酿酒厂专门进行地板发麦的室内环境，地板发麦也是一项传统的酿酒工艺。通常将浸泡过的大麦平铺于房间地板上发芽 4-5 天，要求室内常年处于恒温的状态，以保证大麦正常发芽。如今，这种酿酒工艺在世界上极为罕见，但这种方式一直是费迪南德啤酒厂的独特部分。

主发酵室：装有大型开放式容器的室内环境，麦汁在这里低温发酵并成为啤酒。发酵阶段液体表面会产生白色泡沫。

CKT：圆柱形/圆锥形/罐体可用于加速啤酒生产工艺。这对生产商来说非常有利，但对速酿啤酒不利。

HGB：高比重酿造技术 -（通过添加碳酸水实现不同啤酒比重的设备）。



萨兹啤酒花和地板发麦的麦芽

酿造纯正啤酒的方法

Pivovar
Ferdinand
Skutečné pivo

BENEŠOV 1897



1) 挑选

精炼、筛选用于酿造的优质麦芽，在干燥环境储存。



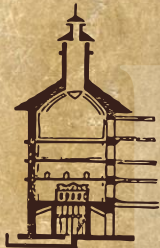
2) 浸泡

将麦芽浸泡72小时，让麦芽中的含水量从14%增加到45%



3) 发芽

将麦芽铺在地面发芽室，每隔12小时翻动一次，四至五天后即可发芽。



4) 烘干

将麦芽在 30 到 80 摄氏度的温度下烘干；全天24小时的两天时间内，麦芽的含水量降至 4%；大麦被赋予颜色和风味。



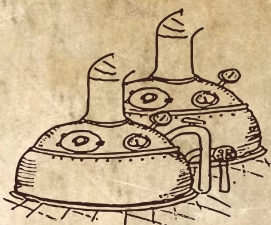
5) 脱芽

将麦芽进行脱芽根的步骤，之后将麦芽储存在筒仓中，等待其成熟。



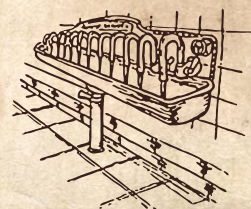
6) 研磨

将麦芽放进机器中碾磨成麦芽碎，而其他部分则被保留储存。



7) 糖化

在最高 37 ° C 的温度下将麦芽与水混合，形成恰当的 pH 值，将淀粉分解成可发酵的糖分，双重糖化法：第一次糖化 - 63 和 72 ° C，酿造



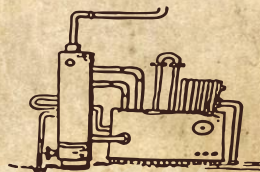
8) 过滤

分离液体部分，得到 - 麦芽汁
- 提取的谷物



9) 酿造

在麦芽汁中加入啤酒花（100-200 克/升），煮沸 2 小时，分别添加 3 次啤酒花，形成热啤酒花麦汁。



10) 冷却

使用板式冷却器将热的啤酒花麦汁冷却到6摄氏度的发酵罐中。



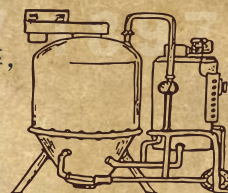
11) 主发酵

在加了酒花的麦汁中加入酵母；底部发酵在开放式发酵罐中进行，温度为最高 11 摄氏度，发酵过程持续 6 到 10 天，产出酒精并释放二氧化碳。



12) 酒窖熟化

新酿造的啤酒在 2-3 ° C 的温度下继续发酵 30 至 90 天，使啤酒中的二氧化碳达到饱和，并细化啤酒泡沫。提炼啤酒泡沫。



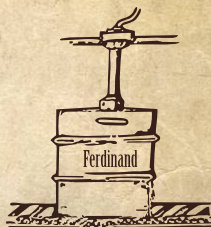
13) 硅藻土过滤

过滤去除剩余的酵母和其他不需要的成分。



14) 微过滤

冷巴氏杀菌



15) 啤酒装瓶

将啤酒装入桶和瓶中