

Jarošovská 10° Galánka 30L keg

» Pivo sudové » Pivovar Jarošov



Popis

Vratná záloha KEG - 1.000,- Pivo je vyráběno dekokčním způsobem na dva rmuty, s odděleným hlavním kvašením a dokvašováním v ležáckých tancích při teplotě kolem 1 °C. Kromě světlého sladu z Kroměříže se používá pro jeho výrobu i slad mnichovský a karamelový ze Záhlinic. Pivo je chmeleno pouze českými chmely. Po napití očekávejte vyváženou sladovou chuť piva s navazující velmi příjemnou středně silnou hořkostí- přesně takovou, jakou má mít pořádná Desítka pro uhašení žízně. obsah alkoholu 4 % obj.

Kód produktu	26319
Orientační hmotnost	39,00 kg
DPH	21 %

Dostupnost na skladě: na dotaz

Hlavní parametry

Objem	30,000 L
Naražeč	Plochý