

Jarošovská 14° Šohaj 1L

» » Jarošovský Pivovar



Popis

Jarošovský Šohaj 14% je dalším z řady spodně kvašených speciálních piv. Pro výrobu této světlé 14% byl použit světlý slad z Kroměřížské sladovny a mnichovský slad z humnové sladovny Záhlinice. Vařena je dekokčně na dva rmuty a čtyřikrát chmelena čtyřmi druhy chmele. Hlavní kvašení probíhá na spilce s následným dokvašováním v ležáckých tancích, kde také probíhá poslední chmelení, tzv. za studena, a to chmelem Kazbek a Vital. Po přivonění k pivu Vás zaujme vůně chmele s lehkými tóny citrusů. Po napití ucítíte plnější sladové tělo s chmelově kořenitou střední hořkostí s pozdějším nástupem. Díky síle piva může být rozpoznatelná i lehce alkoholová chuť. Pro toto pivo je typický nižší až střední říz. obsah alkoholu 6,0 % obj.

Kód produktu	24253
Orientační hmotnost	1,04 kg
DPH	21 %

Dostupnost na skladě: skladem
na cestě

Hlavní parametry

EAN	8594192130703
Objem	1,000 L