

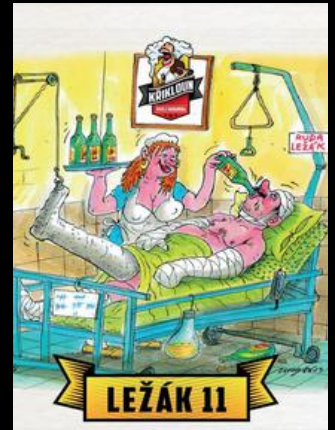
NABÍDKA

Piva běžná

■ Křikloun Ležák 11

Náš první ležák! Sladový profil obstarává plzeňák s troškou mnichovského. Hořkost má na svědomí český chmel Harmonie. Pivo je vyvážené, není přehořčené, je skvěle pitelné. Přesně, jak od ležáku očekáváte.

Styl: Ležák | 11 % EPM | 4,2 % ALC | 30 IBU



■ Plzeňský Ale 12

Klasická kombinace plzeňského sladu spolu s žateckým chmelem připomíná český ležák, avšak díky svrchnímu kvašení má pivo spíše lehčí a čerstvější charakter. Hodí se zejména pro lidi, kteří nemají rádi těžká piva a nechtějí se po pár pivech přesytit.

Styl: ALE | 12 % EPM | 5,4 % ALC | 35 IBU



■ Černý Kalcifer 12

Černé sladové pivo se kterým jsme vyhráli třetí místo v soutěži o nejlepší pivo v Padochově na festivalu malých pivovarů v roce 2018. Příjemně hořké, sušší, svrchně kvašené pivo, které má mnoho chuťových vlastností tmavého ležáku. Chuť piva je vyrovnaná a pohybuje se mezi kávou a čokoládou s jemnou chmelovostí.

BLACKALE | 12 % EPM | 5,2 % ALC | 34 IBU



NABÍDKA

Piva běžná

■ Ušatý Kapr 11

Část naší produkce letního ejlíku v novém kabátě. Jedná se o lehkou svěží jedenáctku. Díky pozdějšímu chmelení ŽPČ a Citrou má pivo nenápadný citrusový dojezd. I když IBU 27 je při nižší hranici, sensoricky je pivo mnohem hořčí.

Styl: ALE | 11 % EPM | 4,7 % ALC | 27 IBU



■ Mikulášská 11

Část naší produkce Ušatého kapra v novém svátečním kabátku. Jedná se o lehkou svěží jedenáctku. Díky pozdějšímu chmelení ŽPČ a Citrou má pivo nenápadný citrusový dojezd. I když IBU 27 je při nižší hranici, sensoricky je pivo mnohem hořčí.

Styl: ALE | 11 % EPM | 4,7 % ALC | 27 IBU



■ Vídeňský Ležák 11

***Novinka!**

Spodně kvašené pivo s kombinací vídeňského sladu a chmele Žateckého poloraného červeňáku. O něco plnější chuť, barva piva je jantarová až měděná. Chmelové aroma je lehounké až skoro nevýrazné. Hořkost rázná.

Styl: Ležák | 11 % EPM | 4,2 % ALC | 35 IBU

***Pouze KEG!**

NABÍDKA

Piva speciální

■ Galaxy 11

Velice světlý a lehký ejlík s barvou bílého vína. Australský chmel Galaxy dává pivu silné maracujové, broskvové a citrusové aroma. I když je hořkost vykalkulována pouze na 31, je sensoricky mnohem větší.

Typ: ALE | 11 % EPM | 4,8 % ALC | 31 IBU



■ Citra IPA 13

Světlý ejlík s příjemnou hořkostí, sušším tělem a chmelem Citra, který zde opravdu dominuje. Ve vůni cítíme silné citrusové aroma až do tropického ovoce. Pivo je svěží a dobře pitelné.

Styl: IPA | 13 % EPM | 5,7 % ALC | 41 IBU



■ Červený Nugget IPA 13

Unikátní kombinace 6 sladů a 4 chmelů dává tomuto pivu polotmavou, spíše červenou barvu. Tělo je díky sladům plnější, vůně chmelů je příjemná ovocná a lehce bylinná. Z použitých chmelů převažuje americký Nugget, podle kterého je pivo pojmenováno.

RED ALE | 13 % EPM | 5,2 % ALC | 41 IBU



■ Bystrozraký Krteček 11

Toto pivo se celé točí kolem zajímavého amerického chmele Bravo. Je známý svým duálním použitím, je vynikající pro hořkost i aroma. Dává pivu ovocné, květinové až citrusovo-pomerenačnové tóny.

Styl: IPA | 11 % EPM | 4,4 % ALC | 33 IBU



NABÍDKA

Extra piva

■ Divá Bára 12

Příjemná APA, jak má být. Pivu dodává chuť americký chmel Citra a vůni za studena použitý chmel Mosaic. Šťavnatí pivo s chutí citrusů a tropického ovoce.

Styl: IPA | 12 % EPM | 5,2 % ALC | 32 IBU



■ Berliner Weisse 11

***Pouze KEG a sklo 0,75L!**

S využitím nezvyklých kvasinek a dalších mikroorganismů, dříve vznikala i německá kyselá pšeničná piva zvaná Berliner Weisse. Pro jejich navinulé, trpké tóny jim napoleonská vojska v době obléhání Berlína říkala šampaňské a dnes se běžně v Berlíně nabízejí se sirupem, který zmírňuje kyselý charakter piva.

Styl: BW | 11 % EPM | 4,2 % ALC



■ Nelson Sauvin 13

Single hop z proslulého novozélandského chmele, který byl pojmenován po vinařské odrůdě Sauvignon Blanc, jejíž angreštové tóny ucítíte právě tento chmel pivu dává.

Styl: ALE | 13% EPM | 5,7 % ALC | 43 IBU



■ Mozaika chutí APA 13

Ejl s příjemnou hořkostí postavený pouze na světlých sladech a amerických chmelech. V pivu ucítíte převážně chmel Mosaic, jenž je vyšlechtěný z odrůd Simcoe a Nugget. Jeho květinová chuť po tropickém ovoci je ještě umocněna silným chmelením za studena.

Styl: APA | 13 % EPM | 5,4 % ALC | 30 IBU



NABÍDKA

Extra piva

■ Motueka 13

Světlý ejl uvařen z novozélandského chmele Motueka. Tato odrůda byla vyšlechtěna z 1/3 z českého žateckého chmele, projevuje se lehkým ovocným aroma doplněným o květinové a citrusové tóny.

Styl: ALE | 13% EPM | 5,2 % ALC | 38 IBU



■ US APA 13

Zajímavý ejlík, ke kterému jsme využili chmely, které bychom už jinak nespotřebovali. Tentokrát převážně s chmelem Sabro. Tuto náhodnou směs děláme vždy jen párkrát do roka a vždy se jedná o příjemný a neopakovatelný počin. *Pivo je velmi hořké.

Typ: APA | 13 % EPM | 5,3 % ALC | ?? IBU



■ Adventní Citra IPA 15

Naše oblíbené zimní pití. Vysoká hořkost a zároveň citrusová štavnatost, citrusové tóny mají dominantní charakter. Zrádně pitelná IPA chmelená Citrou.

Styl: IPA | 15 % EPM | 6,7 % ALC | 62 IBU



■ Wai-iti APA 13°

***Novinka!**

Světlý ejl se střední hořkostí a novozélandským chmelem Wai-iti. Tato odrůda je poměrně nová, byla uznána teprve v roce 2011. Od té doby si však vydobyla své místo ve světě. Chmel Wai-iti vytváří velice čistou hořkost a dává pivu ovocno-květinovou chuť s fantasticky svěžím broskvovo-meruňkovým aromatem.

Styl: APA | 13 % EPM | 5,6 % ALC | 30 IBU



NABÍDKA

Sour piva

■ Gose 11

***Pouze KEG a sklo 0,75L!**

Představujeme Vám pivo v německém pivním stylu. Toto pivo je nejen jemně kyselé, ale také slané. Že to zní bláznivě? Stačí překonat počáteční nedůvěru a okusit. Takzvaná goséčka jsou obvykle o něco méně kyselé, s jemným přídavkem soli a také různých bylin a koření. V našem případě můžete cítit koriandr.

Styl: Gose | 11 % EPM | 4,2 % ALC



■ Ibiškové Gose 11

Představujeme Vám naše další pivo z řady Gose, tentokrát ibiškové. Pivo je příjemně slané, s barvou do višňových tónů, v chuti ucítíte příjemnou svěžest ibiškového květu a vyváženou chuť soli. Toto osvěžující pivo stojí za to ochutnat!

Styl: Gose | 11 % EPM | 4,2 % ALC

***Pouze KEG!**
***Poslední kusy!**

Dodatečné informace

Milí zákazníci,

- Všechna piva jsou nefiltrovaná a nepasterizovaná, proto je nutné pro delší skladování zajistit vhodné podmínky! Ideální je tmavé a chladné prostředí a KEGY narážet s potravinářským plynem.
- Doporučená teplota servírování našich svrchně kvašených piv je 8 -12 °C. Tato teplota umožní chmelům se plně rozvinout v chuti a vůni.
- Všechny naše KEGy jsou opatřeny narážecí hlavou typu BAJONET (plzeňský typ).
- Záloha za KEG je 1000 Kč nebo je možná výměna KEGu za stejný typ.
- Preferujeme platbu hotově při převzetí zboží.
- Pivo do vzdálenějších měst od Hodonína expedujeme obvykle ve čtvrtek přes Craftbeer Import. Do Brna zboží dorazí přímo ve čtvrtek, do Bratislavy v pátek, do Prahy a Ostravy příští týden v pondělí nebo úterý. Po domluvě je možná zvláštní dodávka.
- Větší objednávky vyřizujeme delší dobu, na PET 2-3 dny, na skleněné lahve až 7 dní. Proto je vhodné objednávat pivo s předstihem!
- Objednávky vyřizujeme po telefonu, emailem nebo objednávkovým formulářem.

Děkujeme!

Kontakt na obchodní oddělení

obchod@krikloun.cz

Jana Doláková, +420 725 300 159

Minipivovar KŘIKLOUN s.r.o.,
Bratislavská 1/6, 695 01 Hodonín
facebook.com/krikloun www.krikloun.cz

