

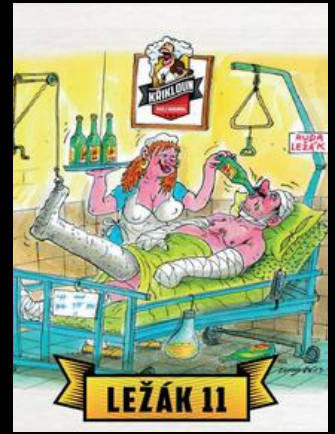
NABÍDKA

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 přehorčené, 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



■ Ušatý Kapr 11

Část naší produkce letního ejlíku v novém kabátě. Jedná se o lehkou svěží jedenáctku. Díky pozdějšímu chmelení ŽPC 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

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



NABÍDKA

Piva speciální

Galaxy 11

Velice světlý a lehký ejlík s barvou bílého vína. Australský chmel Galaxy dává pivo 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



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 pivo ovocné, květinové až citrusovo-pomerenačnové tóny.

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



Zelená 11

***Novinka!**

Část naší produkce o hořkosti IBU 30 jsme vyčlenili pro oslavu velikonočních svátků. K Zelenému čtvrtku v posledních letech neodmyslitelně patří zelený pivní mok. Vtom našem však nenajdete žádná škodlivá barviva, připravili jsme jej z přírodního extraktu z rostlin.

11 % EPM | 4,7 % ALC



Zelená 12

***Novinka!**

Část naší produkce o hořkosti IBU 35 jsme vyčlenili pro oslavu velikonočních svátků. K Zelenému čtvrtku v posledních letech neodmyslitelně patří zelený pivní mok. Vtom našem však nenajdete žádná škodlivá barviva, připravili jsme jej z přírodního extraktu z rostlin.

12 % EPM | 5,4 % ALC



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: APA | 12 % EPM | 5,2 % ALC | 32 IBU

■ Rakau 13

***Poslední kusy!**

Světlý ejl se střední hořkostí ve kterém vyniká novozélandský chmel Rakau. Pivo je velice svěží s ovocným aroma, ve kterém ucítíte meruňky a grep.

Styl: ALE | 13 % EPM | 5,4 % ALC | 31 IBU



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

