

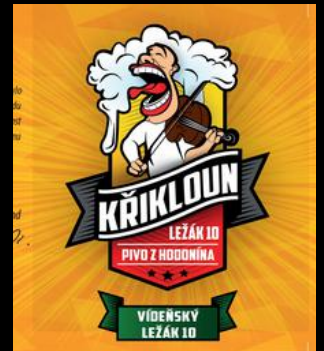
NABÍDKA

Piva běžná

■ Vídeňský Ležák 10

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.

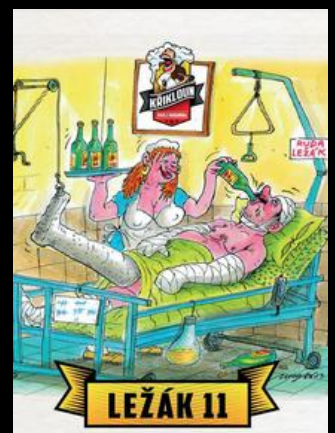
Styl: Ležák | 10 % EPM | 4 % ALK | 35 IBU



■ 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 % ALK | 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 % ALK | 35 IBU



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 % ALK | 31 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.

BLACK ALE | 12 % EPM | 5,2 % ALK | 34 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 % ALK | 41 IBU



NABÍDKA

Piva speciální

■ 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 % ALK | 41 IBU



■ Středověké pivo 11

Speciální pivo vařeno k příležitosti 850 let od první písemné zmínky o hodonínském hradu, v jehož bývalých prostorách dnes náš pivovar sídlí. Tomuto pivu dávají chuť i vůni slady! Zajímavě se v pivu projevuje zejména slad nakuřovaný, který nám připomíná, jak se ve středověku sušil slad na valachu u otevřeného ohniště.

SmokedAle | 11 % EPM | 4,5 % ALK | 32 IBU

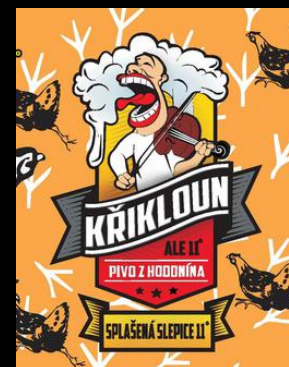


■ Splašená slepice 11

***Novinka!**

Svěží letní ejl s chmelem Lemondrop, který je znám perfektním citrusovým aroma profilem. Dále v pivu lze objevit tóny zeleného čaje a máty.

Styl: ALE | 11 % EPM | 4,7 % ALK | 35 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: APA | 12 % EPM | 5,2 % ALK | 32 IBU



■ Crystal APA 13

Chmel Crystal je americká odrůda vyšlechtěná v roce 1993 z Hallertau, Cascade, Northern Brewer a Early Green. Má citrusové aroma, především mandarinkové. Je však kořenitější, než Hallertau. Proto můžete cítit i skořici, černý pepř, muškátový oříšek.

Styl: APA | 13 % EPM | 5,7 % ALK | 37 IBU



■ Nelson Sauvín 13 *Poslední kusy!

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 % ALK | 43 IBU



■ El Dorado APA 13

Světlé pivo s chmelem El Dorado. Tento americký chmel pivu propůjčuje aroma po tropickém ovoci, (mangu a ananasu), vodnímu melounu a hrušce.

Styl: APA | 13 % EPM | 5,6 % ALK | 38 IBU



NABÍDKA

Extra piva

■ 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 % ALK



■ 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 % ALK | 30 IBU



■ Mont Blanc 13

Další pivo z naší single hop edice. Plzeňský slad dává možnost plně vyniknout německému chmelu Hallertau Blanc. Ten je proslavený svým aroma profilem, který se podobá vínu Sauvignon Blanc. V chuti spolu s hrozny ucítíte stopy angreštu, bezového květu a marakuji.

Styl: APA | 13 % EPM | 5,5 % ALK | 29 IBU



■ Callista 13

***Novinka!**

Pouze plzeňský slad a chmel Callista. Ten se vyznačuje chmelovým až ovocným aromatem s tóny meruněk, ostružin a malin. V pivu se projevují tóny maracuje, grapefruitu, broskve, angreštu a pinie.

Styl: ALE | 13 % EPM | 5,5 % ALK | 30 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

