

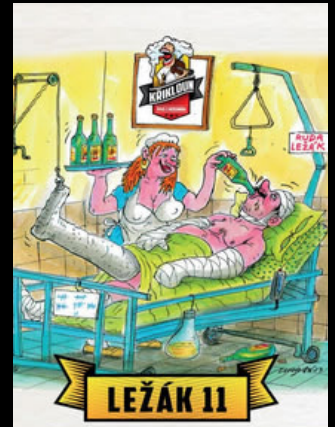
NABÍDKA

Piva klasická

■ 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 prémiová

■ 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 % ALK | 31 IBU



■ 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 % ALK | 27 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 % ALK | 41 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

■ 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

■ Nelson Sauvín 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 % ALK | 43 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

■ Dobyvatel Křikloun 13 *Novinka!

Plnější, vyváženější pivo s chmelem Denali, který má silné ananasové, citrusové a borovicové aroma.

Styl: ALE | 13 % EPM | 5,4 % ALK | 29 IBU



NABÍDKA

Moderní styly

■ West Coast IPA 14 ***Pouze KEG a sklo 0,75L!**

Nekompromisní West Coast IPA. Svatá trojice chmelů Simcoe, Citra a Mosaic servíruje nálož borovice a citrusů. Čistý profil, suché tělo a poctivá hořkost. Žádná mlha, jen chmel.

Styl: WC IPA | 14 % EPM | 6,2 % ALK | 46 IBU



■ Marakujáč Sour 11 ***Pouze KEG a sklo 0,75L!**

Takzvané Sour Ales, pro něž se vžil pojem kyseláč, patří pro svou svěží chuť a nižší obsah alkoholu k oblíbeným pivním stylům především během léta, ale užijete si je celoročně. Na rozdíl od piva typů Ale nedominuje sourům hořkost, a chmel je tu často tou nejméně podstatnou složkou. Toto pivo jsme osvěžili marakujovým pyré.

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



■ Malináč Sour 11 ***Pouze KEG a sklo 0,75L!**

Takzvané Sour Ales, pro něž se vžil pojem kyseláč, patří pro svou svěží chuť a nižší obsah alkoholu k oblíbeným pivním stylům především během léta, ale užijete si je celoročně. Na rozdíl od piva typů Ale nedominuje sourům hořkost, a chmel je tu často tou nejméně podstatnou složkou. Toto pivo jsme osvěžili malinovým pyré.

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



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

