



Malastrana Bock

«Маластрана Бок»

Бок — разновидность крепкого лагера, впервые сваренного в середине XIV века в Нижней Саксонии. Особая композиция нескольких сортов солода придаёт пиву «Маластрана Бок» интенсивный рубиново-красный цвет. Это насыщенное, полнотелое пиво с карамельным вкусом, оставляющее ореховое послевкусие.

Место варки: Жатец, столица хмеля

Алкоголь: 7,5 %

Градусы Плато: 18°

IBU: 25

Солод: чешский, баварский, меланоидиновый, Караарома, карамельный

Хмель: 100 % жатецкий (саазский)

Брожение: низовое, 14 дней в открытых чанах

Созревание: 12 недель в горизонтальных танках

