

# NABÍDKA KAMENICKÉHO PIVA

KONTAKT: 777 88 00 24

info@pivovarkamenice.cz

PIVOVAR a PALÍRNA ČESKÁ KAMENICE

K 24, s.r.o.

IČ: 273 06 801 DIČ: CZ27306801

Pivovarská 3, 407 21 Česká Kamenice



	AKTUÁLNĚ NA ČEPU	Popis
--	---------------------	-------



## Kamenický ZLAŤÁK 11°

světlý ležák

3. místo v degustační soutěži  
o Máz ústeckého pivního  
jarmarku 14.5.2016.

ANO

Světlý ležák zlatavé barvy s výraznější hořkostí a výraznější chmelovou vůní, chmelené žateckým chmelem, a dalšími českými chmely, **stupňovitost 11,9°**, obsah alk.: 4,3% obj., vařené z humnového sladu (původní technologie sladování). Pivo není filtrované ani pasterované. Vařeno dvourmutovým způsobem; třikrát chmelené. Název dle českokamenické pověsti Uhlíř a poklad. Získal 3. místo v degustační soutěži o Máz ústeckého pivního jarmarku malých a rodinných pivovarů 14.5.2016.



## Kamenická PODKOVA 12°

světlý ležák

3. místo v hlasování  
návštěvníků Teplického  
pivního rinku  
9.9.2017

ANO

Světlý ležák, vyvážená příjemná hořkost - chmelené žateckým chmelem, medově jantarová barva dosažená přidáním karamelového sladu, **stupňovitost 12,9°**, obsah alk.: 5% obj., vařené z humnového sladu (původní technologie sladování). Pivo není filtrované ani pasterované. Vařeno jednormutovým způsobem; třikrát chmelené. Název dle českokamenické pověsti o podkově na českokamenickém náměstí. První pivo vařené v obnoveném pivovaru při slavnostním zahájení vaření piva 10. 12. 2015.



## Kamenický RYTÍŘ 12°

tmavý ležák

ANO

Tmavý ležák, příjemná hořkost vyvážená velmi mírným karamelovým tónem - chmelené žateckým chmelem, barva českého granátu dosažená přidáním ječného karamelového sladu, **stupňovitost 12,9°**, obsah alk.: 4,7% obj., vařené z humnového sladu (původní technologie sladování). Pivo není filtrované ani pasterované. Vařeno jednormutovým způsobem; třikrát chmelené. Název dle pověsti o rytíři v životní velikosti na štítu domu na českokamenickém náměstí.



## Kamenický POKLAD 13°

polotmavý speciál

2. místo v degustační soutěži  
o Máz ústeckého pivního  
jarmarku 13.5.2017

ANO

Polotmavý ležák, příjemné vyvážené hořko-sladové chuti, chmelený žateckým chmelem, medově-rubínové barvy dosažené přidáním ječného karamelového sladu. **Stupňovitost 13,9°**, obsah alk.: 5,4% obj., vařené z humnového sladu (původní technologie sladování). Pivo není filtrované ani pasterované. Vařeno jednormutovým způsobem; třikrát chmelené. Název dle českokamenické pověsti poklad v bažině.



## Kamenická KAPLE 14°

medový speciál

ANO

Pivo světlé speciální, příjemné vyvážené hořko-sladové chuti s dozvkem medu a výraznou chmelovou chutí s citrónovou vůní, chmelený žateckým chmelem a speciálními chmely, světle-medové barvy dosažené přidáním ječného karamelového sladu. **Stupňovitost 14,9°**, obsah alk.: 5,7% obj., vařené z humnového sladu (původní technologie sladování). Pivo není filtrované ani pasterované. Vařeno jednormutovým způsobem; třikrát chmelené, po té chmelené ještě za studena. Název dle českokamenické Mariánské Kaple.



## Kamenická ZLATÁ PODKOVA 12°

pšeničné pivo

ANO

Světlé pšeničné pivo bavorského typu, svrchně kvašené. Velmi mírná hořkost laděná žateckým chmelem s jemnou chutí a banánovou vůní. Zlatavá barva dosažená přidáním malého množství karamelového sladu, **stupňovitost 12,2°**, obsah alk.: 4,5% obj., vařené z humnového ječného a pšeničného sladu (původní technologie sladování). Pivo není filtrované ani pasterované. Vařeno infúzním způsobem rmutování; třikrát chmelené. Název dle českokamenické pověsti o podkově na českokamenickém náměstí.

## Kamenický HRAD 16°

speciál typu bock

ANO

Polotmavý speciál Bock, silné pivo výrazné sladové chuti se znatelným podílem karamelu, podtržené vyšším obsahem alkoholu působící hřejivý pocit při napití. mírněji chmelené 3 druhy chmele, dokvašené dlouhou dobu při nízké teplotě, vařeno ze 3 druhů sladu. **Stupňovitost 16,8°**, obsah alk.: 6,5% obj., vařené z humnového sladu (původní technologie sladování). Pivo není filtrované ani pasterované. Vařeno jednormutovým způsobem; třikrát chmelené. Název dle českokamenické hradu na Zámeckém vrchu.