

# INDIA PALE ALE 17°



**3,20€**  
**0,3l**

Veľmi silný Ale (vrchne kvasený anglický typ piva), výdatne chmelený už pri samotnom varení. Po prebehnutí prvej fázy fermentácie pridávame do tanku chmeľové šišky, ktoré sa vo vznikajúcom alkohole extrahujú, čo pridáva pivu ďalšiu horkosť a arómu - takzvané suché chmelenie. V 18. storočí sa vojací a úradníci v britských kolóniách domáhali svojho piva, ktoré po niekol'komesačnej ceste lôdou v tropickom podnebí skyslo. Najväčšia britská kolónia bola India a preto pivo, pri ktorom bol vyriešený problém s prepravou, dostalo názov India Pale Ale.

Ide o pivo veľmi silné s vysokým obsahom alkoholu, ako ochranou pred baktériami a tiež veľmi silno chmelené, pričom sa do transportných sudov ešte pridávali ďalšie hlávky chmeľu. Aj keď hlavným zámerom tohto suchého chmelenia bolo potlačenie bakteriálnej kontaminácie, vznikla výrazná chut', ktorá sa stala v tom čase veľmi populárna i v domácej Británii. V 20. storočí tento pivný štýl takmer vymizol, no bol úspešne oživený sládkami amerických minipivovarov, odkiaľ sa vrátil naspäť do Európy.

Very strong ale (top-fermented English type of beer), strongly hopped already whilst brewing. After the first phase of fermentation, we add more hop cones, that are being extracted in the nascent alcohol, which adds more bitterness and aroma to the beer. This process is called the dry hopping. During the 18th century the soldiers and officers in the British colonies were demanding their beer, but beer would spoil during the several months long voyage in the tropical climate. After few years of effort, the problem was solved and a new type of beer was born - famous India Pale Ale, named after the biggest British colony.

The solution consisted of making the beer very strong and sufficiently hopped, making it rather bitter. Apart from that, more hop cones were added to the transportation kegs. Hops namely contain large amount of antiseptic and antiviral substances. During the 20th century this beer type almost died out, until its renaissance, than American microbrewery brewmasters brought it back to life. From America it came back to its homeland, Europe.

# BLACK IPA 18°



**3,50€**  
**0,3l**

Velké sopečné pohorie Cascade Range na severozápade USA je sice vo svete známe dobrým vínom, no tiež odtiaľ pochádza najznámejší americký chmel' Cascade, ktorý v Oregone vyšľachtili a pestujú. Práve tu, na prelome storočí, vznikol štýl Black IPA. Vôni tohto tmavého „ejlu“ dominujú ovocné tóny citrusových plodov a marhulí, ktoré pochádzajú z piatich druhov amerických chmeľov. Samozrejme, ako prvý a arómou jeden z najcharakteristickejších, je Cascade, ale aj Citra, Centennial, Simcoe a Amarillo. Tie boli do piva postupne pridávané v až desiatich dávkach pri varení piva, ale tiež klasicky dochmeľované za studena, vložením hlávkových chmeľov priamo do kvasného tanku „tzv. dry hopping“, metóda známa už z histórie klasickej IPA.

Chut' je výrazne horká so živicovo grapefruitovým charakterom, po miernom ohriatí vystupuje aj vyvažujúca sladkosť karamelového sladu. Na dosiahnutie čiernej farby sme použili nesladovaný pražený jačmeň, ktorý sme po namletí ručne preosiali, čím sme odstránili spálené semenné obaly. Tie by pivu dodali silný pražený charakter Stoutu, nežiaduci v štýle Black IPA. Napriek vysokej stupňovitosti a obsahu alkoholu takmer 9% má prekvapujúco ľahké telo a piteľnosť ešte podporuje veľmi suché zakončenie.

The high volcanic mountains of Cascade Range in the US northwest is worldrenowned for its good wines, but it is also here, from where the most famous American hops sort originates – the Cascade, bred and still grown in Oregon. It was here, where at the turn of a century the Black IPA style was born. The aroma of this dark ale is dominated by tones of citrus fruits and apricots, descending from 5 different hops sorts, the first and most significant being Cascade, but also Citra, Centennial, Simcoe and Amarillo. These were added in ten dosages during the brewing process but also afterwards, whole cones of hops are inserted into the fermentation tank: so called 'dry hop-ping', a method wellknown from the original IPA.

The taste is exceptionally bitter with resingrapefruit properties, but after mild warming an equilibrating sweetness of caramel malt protrudes. To colour the beer black, we used unmalted roasted barley, after grinding we sieved it to remove burnt grain peels, preventing them from adding a dominating roasted character of Irish Stouth. Despite it's high degree and ABV of almost 9% it has a surprisingly light body and the easiness of drinking is even more accented by a very dry finish.

# IMPERIAL RED ALE 22°



**3,90€**  
**0,3l**

Niektorí hovoria, že Imperial Red Ale má prapôvod v silných predprohibičných polotmavých pivách, iní spomínajú legendu o kalifornskom mikropivovare Stone, kde do várky svetlého piva omylem pridali príliš veľa sladu a vznikol dnes už kultový Arrogant Bastard. Isté však je jedno: Tento silný Ale jantárovej, až červenej farby je kráľom medzi polotmavými americkými štýlmi. Je podobne vyrovnaný, no oveľa silnejší ako American Amber Ale a zároveň ešte viac chmelený a s výdatnejším sladovým základom než Red IPA.

Veľké množstvo špeciálnych sladov a až päťnásobné chmelenie v našom Imperial Red Ale sa postarali o skutočný zážitok. V silnej vôni je cítiť množstvo tropického ovocia a jemnú arómu kvetov a živice. Chut' je plná a vyrovnaná, karamelovo – sušienkové tóny sladu sa rafinované prelinajú s chmeľovou horkostou. Po dopítí sa sladké, takmer medové doznievanie pomaly vytráca a zanechá príjemne suchý, horký pocit v ústach, nabádajúci k ďalšiemu dúšku.

Some say that Imperial Red Ale had its origins in strong pre-prohibition amber ales, others recall the legend of California Microbrewery Stone, where a batch of pale ale was mistakenly made with excess ingredients, thus creating now iconic Arrogant Bastard. But one thing is for sure: This strong, amber to red colored ale is a king of American copper colored brews. It is similarly balanced, but much stronger than the American Amber Ale and even more hopped with more richer malt body than Red IPA.

The multitude of special malts and fivefold hopping of our Imperial Red Ale make of an extraordinary experience. The strong scent of tropical fruit blends with delicate aroma of flowers and resin. Flavor of full bodied brew is balanced, with caramel and biscuit notes of malt pleasantly intertwined with hop bitterness. Sweet, honey-like aftertaste will slowly fade away, leaving an enjoyable dry, bitter sensation, inciting to another sip.

# PORTER 14°



2,70€  
0,3l

Horké tmavé pivo anglického typu. Začalo sa vyrábať v Londýne v 18. storočí je pôvodným názvom Entire z lacných tmavých sladov a bolo určené pre mestskú chudobu. Pre veľkú popularitu medzi portermi (robotníkmi v dokoch) zľudovel jeho terajší názov.

Na výrobu používame originálne suroviny – slad typu Pale Ale, tmavý slad Black Patent, typický anglický chmel' a kvasnice vrchného kvasenia. Mnoho ľudí, ktorí tvrdili, že nemajú radi čierne pivo, po ochutnaní nášho Portera zmenilo názor. Zmeňte ho aj Vy a ochutnajte!

A bitter dar kEnglish ale. Its poduction began in 18th century in London under its former name “Entire” using cheap dark malts and was meant for the poor. Due to its great populatiriy among the dock workesrs, porter's current name came to knowledge.

Our way of brewing this beer comes from the original recipe – Pale Ale malt, Black Patent malt, typical English hops and top-fermenting yeast. Many people, claiming that they do not like dark beers, changed their minds about it after tasting our Porter. Change your mond as well, taste it!

# IRISH STOUT 16°



**2,90€**  
*0,3l*

Veľmi silné, menej chmelené, napriek tomu horké čierne pivo s tmavou penou. Jeho horkosť pochádza z kávovej chuti praženého sladu. Vznikol v 18. storočí v Anglicku ako tmavá a silnejšia verzia Porteru.

Ďalšími postupnými zmenami sa natol'ko odlišil od pôvodného pivného štýlu, že sa ujal samostatný názov Stout. Počas 1. svetovej vojny bolo v Anglicku praženie zrna za plytvanie a tak sa stal na dlhšie obdobie výlučne Írskym produkтом.

Very strong, less hopped, yet bitter dark ale with darker head. Its bitterness namely originates in the coffee flavours of roasted barley malt. This beer was born in 18th century ad a darker, stronger version of porter ales, than called "Stout Porter".

Slowly, one change at a time it became so distinct from the original style, that at the beginning of the 20th century it was well known as a Stout. During the World War I. grain roasting was declared being wastage in England and thus, stout became exclusively Irish product.

# WINTER WARMER 18°



**3,50€  
0,3l**

Anglicko je známe ako krajina pôvodu mnohých pivných štýlov. Mnohé z nich sú súčasťou anglickej prítomnosti a sú bežne konzumované v puboch ako domáce pivá. No okrem celoročných pív sa v Anglicku varia aj príležitostné špeciály, nazývané Strong Ale, Winter Ale, Spiced Ale či Winter Warmer. Sú to všetko rôzne názvy toho istého pivného štýlu, vareného na zahriatie počas chladných zimných období. Jedná sa o historickej anglický pivný štýl, ktorý sa vracia do obdobia, kedy ešte neboli známy alebo rozšírený chmel. Namiesto neho sa používali na dochutenie rôzne korenia a extrakty.

Špeciálne na zimné obdobie sa historickej Aley varili extra silné a pridávali sa typické zimné ingrediencie ako sú škorica, klinček, alebo dokonca aj nové korenia a rôzne ovocie či med. Nás „ohrievač“ obsahuje med a višne pre chut' a pomarančovú kôru, škoricu a muškátový orech pre arómu. Opatrne sme vyvážili korenia chmeľmi a vytvorili tak jemnú grapefruitovo-pomarančovú príchuť. Toto všetko vykvasené originálnymi londýnskymi kvasinkami dáva prísluš autentického historickeho Winter Ale-u tak, ako ho poznajú v Anglicku. Skúste, či aj Vás toto pivo príjemne zahreje!

England is known as the country of origin of many beer styles. Many of them are part of the English presence and are commonly consumed in pubs as home beers. But, apart from year-round beers, varied occasional specials in England, called Strong Ale, Winter Ale, Spiced Ale or Winter Warmer. They are all different names of the same beer style, cooked for warmth during cold winter periods. It is a historic English beer style that returns to a period when hops have not yet been known or expanded. Instead, different spices and extracts were used to soften them.

Especially for the winter season, the historic Aley boiled extra strong and added typical winter ingredients such as cinnamon, klinche, or even new spices and various fruits or honey. Our "heater" includes honey and sour cherries, and orange peel, cinnamon and nutmeg for aroma. Carefully we straighten the hops to create a smooth grapefruit-orange flavor. All of this, brewed with original London yeasts, gives the promise of an authentic, historic Winter Ale, as they know it in England. Try to warm this beer pleasantly!

## IMPERIAL ORANGE PORTER 19°



**3,50€**  
**0,3l**

Porter sa môže javiť ako nevýrazný pivný štýl, napriek tomu však bol dominantným pivom vo svete na prelome 18. a 19. storočia. Porter sa posielal do Indie ešte skôr ako India Pale Ale a jeho najsilnejšie verzie Baltic a Imperial Porter sa tešili popularite v Škandinávií, Poľsku a Rusku natol'ko, že tieto Pobaltské krajiny posielali do Anglicka drevo a glej na výrobu sudov pre tento nápoj. Rozhodli sme sa preto vzdať hold starému dobrému Porteru, ale s troškou novým šmrncom.

Náš Imperial Orange Porter sme navarili zo siedmich druhov sladu, ktoré mu dodávajú plné, čokoládové telo a kombinácie tradičných anglických a nových amerických chmeľov. Pomarančová kôra má dlhú tradíciu v pivovarníctve, my sme okrem nej však použili aj veľké množstvo citrónovej a mandarínkovej. Vďaka tejto stratégii sa typické suché pražené slady a zemité citrusové chmele prelínajú so sladkastými tónmi pomarančov a zanechajú na jazyku krémovú chut' podobnú čokoládovej pene. Veríme, že po jeho ochutnaní sa bude aj londýnsky robotík cítiť ako člen cárskeho dvora!

Porter might seem like a drab beer style, but despite that it was the dominant brew in the world on the turn of the 18th and 19th centuries. Porter was being shipped to India well before India Pale Ale and its most hearty versions of Baltic and Imperial Porter were so popular in Scandinavia, Poland and Russian, that these Baltic countries were supplying oak and glue for Porter cask production. We therefore decided to pay homage to the good old Porter, however with a new twist.

We brewed our Imperial Orange Porter from seven different malts, gaining a full, chocolate body, with a combination of traditional English and new American hops. Alongside the traditional orange peel we have used heavy doses of lemon and tangerine peel to give this brew a unique kick. Thanks to this strategy, typical dry roasted malts, earthy and citrusy hops are craftfully blended with slightly sweet oranges, which leaves a creamy mouthfeel similar to chocolate mousse. We believe that after a single glup, even a Cockney Porter will feel like royalty!

## BELGIAN HOPPY SAISON 19°



**3,20€**  
**0,3l**

Bière de Saison je svetlý „ejl“ s koreňmi vo Valónsku, francúzsky hovoriacej časti Belgicka. Tento pivný štýl je starý niekoľko sto rokov a je výnimočný hlavne použitými kvasinkami, ktoré kvasia pri veľmi vysokej teplote a sú schopné prekvasiť úplne všetky druhy sacharidov, ktoré sa v mladine nachádzajú. Kvasenie pri vysokej teplote dáva pivu ovocný nádych a hlboké prekvasenie vysoký obsah alkoholu. Tamojší farmári ho varili v jesennom a zimnom období a konzumovali v lete počas prác na poli. Hovorí sa, že priemerný farmár vypil až sedem litrov tohto piva denne. Pritom už 13° takéhoto piva obsahuje viac ako 6% alkoholu.

My sme pre Vás pripravili silnejšiu, zimnú, hrejivejšiu variantu s obsahom alkoholu takmer 10% a na zvýraznenie chuti sme použili suché chmelenie osviežujúcimi americkými odrodami, dodávajúcimi pivu citrusovo-ihličnatú arómu. Kombinácia karamelového tela a hlbokého prekvasenia s bohatým chmelením za studena stojí za vyskúšanie. Len nikomu nedoporučujeme hrať sa na valónskych farmárov a pokúšať sa vypíť 7 litrov tohto piva za deň.

Bière de Saison is a pale ale with roots in Wallonia, a French-speaking part of Belgium. This beer style is several centuries old and is extraordinary mainly thanks to its yeasts that ferment at very high temperature and are capable of fermenting even every saccharide of the wort. The deep high-temperature fermentation grants the beer a fruity flavour and high alcohol content. The Wallon farmers brewed this beer in the autumn and winter seasons and drunk it during their summer field work. An average farmer was said to be able to drink up to 7 litres of such beer. It is of a notice that even a light beer of the original gravity of 13% contains more than 6% ABV.

We prepared a stronger boozier winter edition with the alcohol content of nearly 10% ABV and we used dry-hopping by refreshing American hop varieties with their citrusy-coniferous aromas to potentiate the taste of the beer. The combination of caramel body and deep fermentation with rich dry-hopping gives rise to a beer worth a try. We just do not recommend to play a Wallon farmer by drinking 7 litres of it in a day.

## BELGIAN HERBAL ENKEL 11°



3,20€  
0,3l

Najznámejšími belgickými pivnými štýlmi sú bezpochyby Dubbel a Tripel – silné veľmi komplexné pivá, varené mníchmi v kláštoroch. Boli určené primárne na predaj, no svojím obsahom alkoholu neboli veľmi vhodné na celodenné popíjanie. Mníci si preto varili slabší osviežujúci Patersbier alebo „Otcovské pivo“. Dá sa povedať že ide o akési „stolové pivo“, jednoduché na výrobu a dostatočne slabé na to, aby sládok aj po jeho hojnej konzumácii dokázal zvládnúť varný proces bez väčších ťažkostí. Fláška takéhoto piva len zriedka opustí brány opátstva, ide preto o jeden z najoriginálnejších štýlov vôbec a pre lovcov pivných špeciálov je veľmi vyhľadávanou a cennou korisťou.

My sice nie sme kláštorný pivovar, no máme prístup k autentickým ingredienciám. Ich zoznam je veľmi krátky, použili sme totiž jediný druh svetlého sladu, jediný druh chmeľu a kvasnice z belgického pivovaru Westmalle. Napriek tomuto jednoduché u receptu je nás Patersbier s prihliadnutím na jeho silu veľmi komplexný. Vďaka použitým kvasniciam vonia po zelených jablkách a banánoch, v chuti je zasa príjemne korenistý a jeho pitelnosť ešte zlepšuje suchý, horko-kyslý koniec.

Among the most famous of Belgian beer styles are without a doubt the Dubbel and the Tripel, strong and very complex beers brewed by monks in abbeys. They have been intended primarily for resale, but its higher alcohol content made this beers unsuitable for allday drinking. The monks therefore brewed another kind of beer for themselves: Patersbier meaning ‘the Father’s beer’. It can be nicknamed a ‘table beer’, easy to brew and weak enough, so that the brewer was even after a plentiful ingestion still capable of performing the brewing process. A bottle of such beer rarely leaves the gates of an abbey, making it one of the most unique beer styles and very soughtafter and treasured bounty for beerhunters.

We are not an abbey brewery, yet we have the access to authentic ingredients. We used a single pale malt and hop variety and yeast from Belgian abbey of Westmalle. Despite the recipe, our Patersbier is very complex considering its strength. The yeast grant it an aroma of green apples and bananas, in taste it is pleasantly spicy with a dry bittersour finish only improving its drinkability.

## BELGIAN ABBEY TRIPEL 21°



**3,50€  
0,3l**

Prvé kláštorné pivo typu Tripel vzniklo v roku 1934 a finálnu podobu dostalo v roku 1956, presne sto rokov po jeho slabšom, tmavšom bratovi Dubbeli, v opátstve Westmalle na severe Belgicka. Podnetom na jeho vznik bola stúpajúca obľuba svetlých ležiakov, ktoré zaplavili Európu v dvadsiatych rokoch minulého storočia. Farbou však jeho podoba s ležiakmi končila. Bol totiž varený rovnakým spôsobom ako Dubbel – zo svetlého sladu, špeciálneho belgického karamelu (tentoraz veľmi svetlého) a kvasený unikátnym kmeňom kvasiniek, nevedome používaným v pivovare Westmalle už v stredoveku.

Na pitie v obdobiach pôstu bol príliš silný, získal si však obľubu návštevníkov opátstva ako dezertné pivo a postupne sa stal vlajkovou lodou nejedného belgického pivovaru. Náš sme uvarili tradičným spôsobom z jediného druhu sladu s príďavkom ľahko prekvášajúceho svetlého belgického karamelu. Vďaka tejto kombinácii sa pivo napriek svojej sile pije veľmi ľahko. 0 komplexnosť chutí sa postarali originálne kvasinky z pivovaru Westmalle, vďaka ktorým môžete zacítiť jemné korenisté chute a ovocné arómy v podobe banánu a žltého melónu. Nemalú úlohu tu zohral aj chmel' Bramling Cross, ktorý príjemne vyvažuje sladké sladové telo sviežou vôňou čiernych ríbezlí.

The first Tripel-style abbey beer was created in 1934 and it acquired its final form in 1956, exactly one hundred years after its dark weaker brother Dubbel, in the abbey of Westmalle in the northern Belgium. The motion for its creation was an ever-increasing demand for light lagers flooding Europe in 1920s. The color was however the sole resemblance to the lagers. It was brewed the same way as Dubbel – from pale malt, this time very pale Belgian caramel and fermented with a unique yeast strain, which had been unknowingly used since medieval ages in Westmalle.

Despite it was too strong to drink in the times of lent, it found its place as a popular desert beer by numerous visitors of the abbey and gradually has become the flagship of several Belgian breweries. We have brewed the one of ours following a traditional recipe, of a single malt with an addition of lightly-fermentable Belgian caramel. Thanks to this combination, the beer is despite its strength easily drinkable. The complexity of taste is catered by the original yeast of Westmalle abbey, granting the beer tender spicy flavours and fruity aromas of banana and honeydew. A significant role is also played by the Bramling Cross hops, which is pleasurable counterweighting the sweet malty body with a fresh scent of blackcurrant.

# FERNET STOUT 22°

## RUSSIAN IMPERIAL STOUT



**5,90€**  
**0,3l**

Toto extra silné čierne pivo sa začalo vyrábať v druhej polovici 18. storočia v londýnskom pivovare Thrale's brewery špecificky na export do Ruska pre cársky dvor Kataríny II. Veľkej. Všeobecne sa predpokladá, že sládkovia londýnskeho pivovaru upravili recept bežného Stoutu, ktorý by túto cestu nevydržal. Vysoká hustota a veľmi vysoký obsah alkoholu v Imperial Stoute však eliminovali možnosť zamrznutia a znehodnotenia piva počas tisícmiľovej plavby cez Baltské more. My sme sa tento rok inšpirovali horkým talianskym bylinným likérom, Fernetom.

Talianski mnísi už pred vyše 200 rokmi experimentovali s bylinkami s cieľom vyvinúť účinný liek na bolest žalúdka, na podporu trávenia alebo iných zdravotných ťažkostí. Originálne recepty na Fernet obsahujú desiatky bylín, pomarančovú a grapefruitovú kôru. My sme hľadali zloženie ktoré by najlepšie doplnilo komplexnosť nášho Russian Imperial Stoutu na vytvorenie harmónie chutí. Nami vybraté bylinky sme po niekoľko týždňovej macerácií pridali priamo do sekundárnej fermentácie pričom výsledkom je nás Fernet Russian Imperial Stout.

The production of this extra strong black ale started in the second half of the 18th century in London's Thrale's Brewery specifically for export to Russian royal court of Catherine II. Great. It is generally believed that London brewers must have modified the standard Stout recipe to withstand the thousand-mile journey to Russia via the Baltic Sea. Our inspiration for the development of this beer was Italian herbal liquor Fernet.

Italian monks were experimenting with herbs in order to create medicine for digestion and stomach ache. Original recepie for Fernet contains of dozen herbs , orange and grapefruit peel. We were looking for the composition which would comply with complexity of our Russian Imperial Stout. The herbs choosen by us Were macerated for couple of weeks after which we added them directly to secondary fermentation While That results to our Fernet Russian Imperial Stout.

## NONSTHOP SESSION IPA 11°



**2,90€**  
**0,3l**

Prvé počiatky session piva siahajú do čias prvej svetovej vojny, kedy mali anglickí robotníci povolené dve časové okná (sessions), kedy smeli počas dňa piť, no tak, aby boli schopní ďalej pracovať. Najvhodnejšie preto boli ľahké pivá ako Mild a Bitter, s obsahom alkoholu cca 3-5%. Session beer je teda pivo, ktorého môžete vypiť aj viac ako pohár za hodinu bez toho, aby sa Vám zatočila hlava. Tento koncept si podrobili aj otcovia pivnej revolúcie, americkí sládkovia a jeden z ich najnovších počinov sa nazýva India Session Ale, alebo Session IPA.

Myšlienka je to jednoduchá: Pivo menej karamelové ako APA, s približne polovičným obsahom alkoholu ako IPA. S bohatou, intenzívnu vôňou typickou pre IPA a rovnako horkým a chutným telom. Komplexný orchester chutí, v ktorom vyniká citrusové a tropické ovocie presne tak, ako to máte radi. Ak sa chcete osviežiť, no stále si dat' chmelovú bombu, naše Session IPA je tou pravou volbou. Pri športe, pri práci, v lete, nonstHOP!

The history of session beer can be traced back to WWI, when English workers had two allowable drinking periods (sessions) per day, without losing their ability to perform. The most suitable were Mild ale and Bitter, with ABV 3-5%. Session beer is therefore a beer, which can be drank by pints even more often than once per hour and won't knock you down. This concept appealed to the founding father of beer revolution, american brewers and one of their newest accomplishments is called India Session Ale or Session IPA.

The idea is simple: Ale less caramely than APA, with roughly half alcohol content of IPA. With rich, intense aroma, typical for IPA and equally bitter and tasteful body. A complex orchestra of flavors, with citrus and tropical fruits standing out, just the way you like it. If you want refreshment, yet still seek hop bomb, our Session IPA is the right choice. While sporting, at work, in the summer, nonstHOP!

# BELGIAN IPA 15°



**3,20€**  
**0,3l**

Doteraz sme Vám predstavovali rôzne pivné štýly z celého sveta, ktoré majú pôvod a tradíciu v určitej krajine. Sládkovia po celom svete kombinujú receptúry pivných štýlov v snahe vytvoriť unikátne pivá, obohacujúc globálnu pivnú pestrost'. Tentokrát sme aj my pripravili niečo výnimočné. Špeciál, ktorý kombinuje to najlepšie zo svetových pivných štýlov – Belgian IPA. Charakterizuje ho vyvážená kombinácia rozmanitých chutí a vôní, prinášajúca vzrušujúci zážitok zmyslov vo Vašom pohári.

Prenikavá vôňa bazového kvetu udiera do nosa a núti zodvihnuť pohár k prvému dúšku. Chutový vnem začína sladkým tropickým ovocím podporeným zamatovalou textúrou pšeničného sladu. V úvode je chmelová horkosť takmer nebadateľná, no zatiaľ čo sa príjemný chlad rozliva celým telom, vystupuje v jemnej, grapefruitovej podobe. Napokon pivo ladne prejde do veľmi suchého, mierne kyslastého konca, ktorý dokonale zaženie smäd, no zároveň podporí chut' na ďalší dúšok.

This far, we have been introducing you to various beer styles originating and preserving its tradition in individual countries. Brewmasters all around the world have been combining recipes of more basic beer styles in effort to create unique new styles, enriching the global beer diversity. This time, we crafted something extraordinary as well and combined the very best of global beer cuisine – Belgian IPA. It's characterized by balanced combination of diverse flavors and aromas, creating an exciting experience of senses in your glass.

The pervasive aroma of elderberry flower strikes at nose, making one to raise the glass for a first sip. The gustatory sensation begins with tropical fruits supported by the velvet texture of wheat malt. In the opening the hoppy bitterness is almost negligible, but while the pleasant chill spills throughout the body, it comes around in a tender grapefruit - like form. Thereafter the beer passes on to a very dry, mildly sour finish, chasing thirst away, yet promoting the craving for another sip.