



## Krušovice Cerné

Typ: Mörk lager

Producent: Královský Pivovar Krušovice, Tjeckien

Smak & Doft: Stor doft med bränd ton och inslag av mörkt rågbröd och kola. Fyllig smak med viss sötma och ganska mild beska.

Passar till: En typisk tjeckisk mörk lager, med balans mellan sötma och brända toner. Mycket törstsläckande trots sin mörka färg. Våldigt gott utan mat, men passar också utmärkt till sill, ost och köttbaserad husmanskost.

Övrigt: Krušovice brygger alla sina öl på en blandning av ljus moravisk och böhmisk malt, vatten från egna källor och smaksätter med Zatechumle (Saazer). **Krusovice Cerné** (cerné betyder mörk på tjeckiska), bryggs på tre sorters malt. Huvuddelen är ljus pilsnermalt men den mörka färgen och mustiga smaken uppnås av att man tillsätter hårt rostad färgmalt och mellanrostad karamellmalt. Detta är bryggeriets ursprungliga öl och det har bryggs enligt samma recept i mer än hundra år.

Královský Pivovar Krušovice betyder "Kungliga Bryggeriet i Krušovice". Det heter så på grund av att det ägdes av den Habsburgska kejsarfamiljen 1581 – 1685. Efter att också ha varit i statlig ägo privatiserades bryggeriet 1993. Det har nu genomgått en omfattande renovering och är idag ett av Tjeckiens modernaste bryggerier.

Alkoholhalt: 4,4 %

Jäsning: Underjäst

Artikelnummer: 3082-30 (Fat 30 liter)  
1680-02 (500 ml burk)

1239-01 (500 ml flaska 3,5 %)  
(säljs i dagligvaruhandeln).

Hemsida: [www.krusovice.cz](http://www.krusovice.cz)

