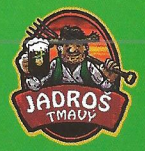
Ochutnejte naše Náměšťská piva !

Jadroš 11%

Tradiční český ležák vařený klasickou metodou. Jemnou hořkost dodává český chmel a moravský slad. Spodně kvašený ležák, obsah alkoholu 4,5%

Náměšťák 12%

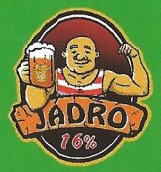
Poctivý český ležák s plným tělem, doplněno vyšší hořkostí. Vařeno speciálně ze sladu z Náměšťské sladovny. Spodně kvašený ležák, obsah alkoholu 5,3%



Tmavý Jadroš 13%

Klasicky vařený tmavý ležák s příjemnou karamelovou chutí. Spodně kvašený ležák, obsah alkoholu 5,1%

Naše speciály:



Otevírací doba pivovarské hospůdky

Pondělí	11:00 - 21:00
Úterý, Středa, Čtvrtek	11:00 - 22:00
Pátek a Sobota	11:00 - 23:00
Neděle	11:00 - 21:00

O aktuální nabídce piv se informujte na www.pivovarjadrnicek.cz nebo přímo v pivovaru.

Výroba piva probíhá z nejkvalitnějších surovin jako je moravský slad, žatecký chmel, pivovarské kvasnice a voda z místních zdrojů.

Výroba mladiny probíhá dvourmutovým dekokčním způsobem na varně.

SPILKA - v otevřených kvasných kádích probíhá při teplotě 10°C hlavní kvašení po dobu 7-10 dní, kdy dochází k přeměně sladových cukrů na alkohol a CO_2. Kvasnice po zkvašení sedimentují na dno kádě a takto zkvašené pivo sudujeme do ležáckých tanků.

LEŽÁCKÝ SKLEP - Zde probíhá dokvašování a ležení piva při nízkých teplotách okolo 2°C po dobu minimálně 30 dní. Během ležení dochází k přírodnímu nasycení CO_2 k zakulacení chuťových vlastností a doladění chuti.

Pivovar 2014 JADRNÍČEK Náměšť na Hané ®

Náměšťské pivo

Dej bůh štěstí