



CZERWONY BARON /DUNKEL

PIWO CIEMNE DOLNEJ FERMENTACJI.
LEKKIE, CIEMNE O RUBINOWEJ
BARWIE, POSIADAJĄCE DOSKONAŁY
BALANS MIĘDZY SŁODYCZĄ
A GORYCZKĄ, KTÓRA WYNIKA
Z ODPOWIEDNIEGO POŁĄCZENIA
KARMELOWYCH I PALONYCH SŁODÓW.

SŁODY: PILZNEŃSKI, MONACHIJSKI,
KARMELOWE, MELANOIDYNOWY,
AROMATYCZNY, BARWIĄCY.
CHMIELE: HALLERTAUER TRADITION,
HERSBRUCKER.

STYL: MONACHIJSKIE CIEMNE
METODA: DOLNA FERMENTACJA
KOLOR: RUBINOWY
EKST.: 12,2% WAG.
ALK.: 5,0% VOL.



PODCHMIELONY LORD /AIPA

PIWO JASNE GÓRNEJ FERMENTACJI
WYRÓŻNIAJĄCE SIĘ MOCNĄ
GORYCZKĄ, KTÓRA KONTROWANA
PRZEZ DDH (PODWÓJNE CHMIELENIE
NA ZIMNO) DAJE NIESAMOWITE
AROMATY CYTRUSÓW I OWOCÓW
TROPICALNYCH.

SŁODY: PILZNEŃSKI, PSZENICZNY,
KARMELOWY 30.
CHMIELE: CITRA, EL DORADO,
CASCADE, NELSON SAUVIN, SABRO.

STYL: AMERICAN INDIA PALE ALE
METODA: GÓRNA FERMENTACJA
KOLOR: JASNOŻŁOTY
EKST.: 16% WAG.
ALK.: 7,0% VOL.



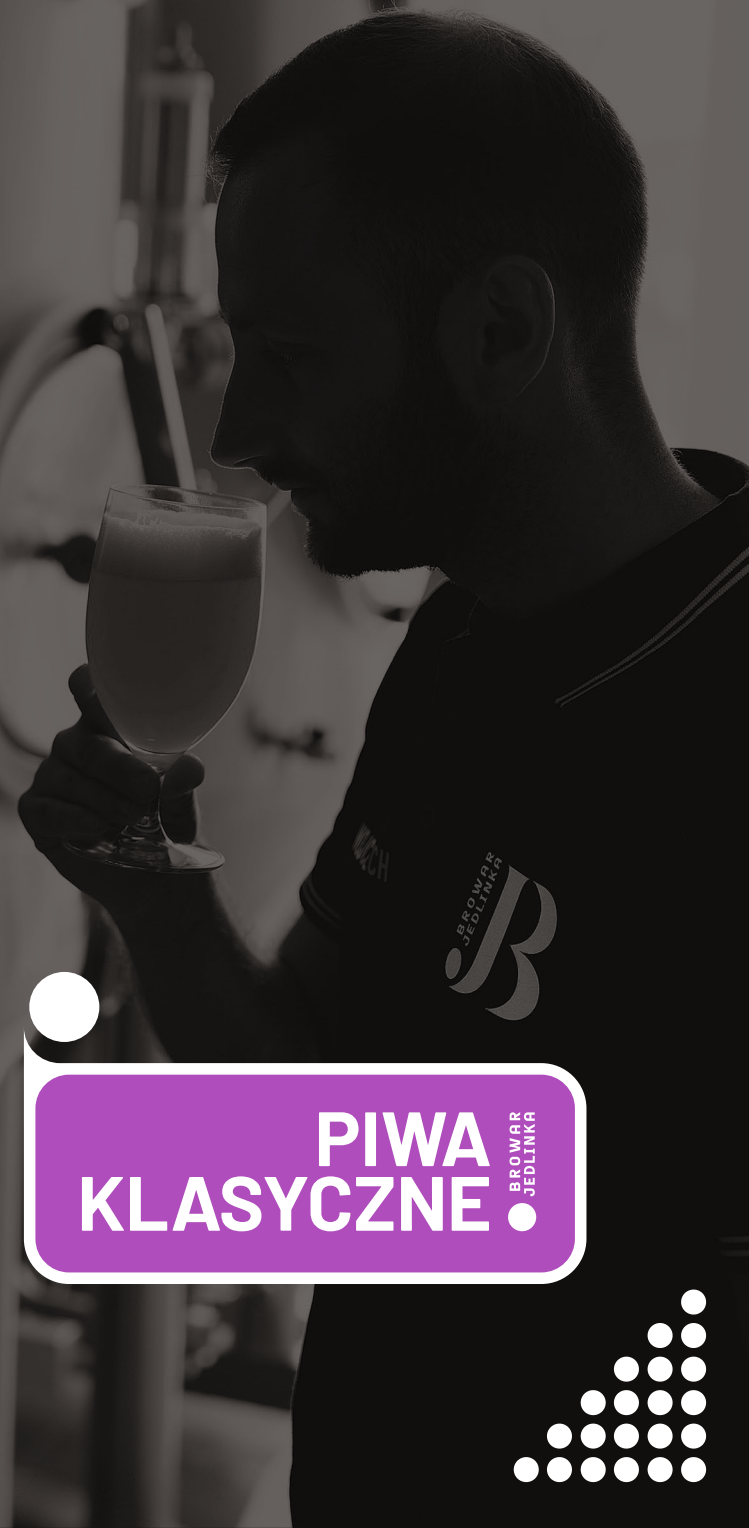
BROWAR JEDLINKA

UL. ZAMKOWA 3, 58-330 JEDLINA-ZDRÓJ

TEL.: 502 418 880

MARCIN BRZEK: TEL.: 571 335 945

EMAIL: MARCIN.BRZEK@BROWARJEDLINKA.PL



**PIWA
KLASYCZNE**

BROWAR
JEDLINKA



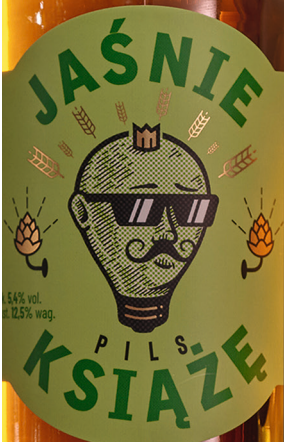


JAŚNIE KSIĄŻĘ /GERMAN PILS

PIWO JASNE DOLNEJ FERMENTACJI
UWARZONE ZGODNIE Z BAWARSKĄ
TRADYCYJĄ ZACIERANIA Z PODWÓJNĄ
DEKOKCJĄ O DOMINUJĄCEJ
GORZCZCE CHMIELOWEJ
POCHODZĄCEJ OD SZLACHETNYCH
ODMIAN CHMIELI.

SŁODY: PILZNEŃSKI, KARMELOWY.
CHMIELE: HALLERTAUER TRADITION,
HERSBRUCKER.

STYL: NIEMIECKI PILS
METODA: DOLNA FERMENTACJA
KOLOR: ŻŁOTY
EKST.: 12,5% WAG.
ALK.: 5,4% VOL.



MARCOWA DAMA /MARCOWE

PIWO JASNE DOLNEJ FERMENTACJI
O PIĘKNEJ BURSZTYNOWEJ BARWIE,
DZIĘKI BOGATEJ BAZIE SŁODÓW
PILZNEŃSKICH I MONACHIJSKICH
NADAJĄCEJ PIWU CHŁEBOWE
I MELANOIDYNOWE AROMATY.

SŁODY: PILZNEŃSKI, MONACHIJSKI.
CHMIELE: HALLERTAUER TRADITION,
HERSBRUCKER.

STYL: MARCOWE
METODA: DOLNA FERMENTACJA
KOLOR: BURSZTYNOWY
EKST.: 13,7% WAG.
ALK.: 6,1% VOL.



PSZENICZNY PAN /PSZENICZNE

PIWO JASNE GÓRNEJ FERMENTACJI,
NATURALNIE MĘTNE, ORZEŻWIAJĄCE,
Z POSMAKAMI GOŹDZIKÓW
I BANANÓW, KTÓRE DAJĄ SPECJALNE
DROŹDZE DEDYKOWANE DO PIW
PSZENICZNYCH. PIWO FERMENTOWANE
W OTWARTEJ KADZI.

SŁODY: PSZENICZNY, PILZNEŃSKI,
KARMELOWY.
CHMIELE: TETTNANGER, MANDARINA
BAVARIA.

STYL: PSZENICZNE
METODA: GÓRNA FERMENTACJA
KOLOR: ŻŁOTY
EKST.: 12,6% WAG.
ALK.: 5,3% VOL.

