



## NAŠE PIVA

Všechna představená piva si zde vyrábíme. Pan sládek jim věnuje nejvyšší péči, která začíná výběrem kvalitních českých surovin. Vynikající český slad, žatecký chmel a šlechtěné pivovarské kvasnice mu dávají plnou chuť a sytou barvu.

Naše piva vyrábíme tradičním a šetrným způsobem, jsou nefiltrovaná a nepasterovaná, čímž se v nich zachovávají všechny zdraví prospěšné látky. Mžanské pivo tedy skutečně posiluje tělo vysokým obsahem vitamínů, stopových prvků a minerálů.

### **MŽAŇÁK 12%**

*Chuťově plný a hořkostí sebevědomý ležák*

Takto má chutnat opravdová dvanáctka. Její plnost překvapí a dlouze doznívajícím hořkost jen potvrdí, že právě pijete poctivé pivo.

### **LHOŤÁK 10%**

*Osvěžující pivo, které si nejde dát jen jedno*

Ideálně svěží příjemná desítka, která boří mýtus, že nízká stupňovitost piva znamená nevýraznou chuť. Zkuste ji. Uhasí žízeň a okouzlí jemnou chutí.

### **DUBÁK 12%**

*V polotmavém Dubáku jiskří vídeňská elegance*

Výraznější sladový tón chutě i vůně dobře zaobluje hořkost chmele. Pivo vyrábíme z vídeňského sladu, který mu dává nejen typické zbarvení. Pivo zraje s dubovou kůrou.

### **ŠÍPEK 10%**

*Chutná a zároveň povzbuzuje tělo a imunitu přidáním šípku.*

Poctivý výčepní desítka s přidáním výluhem z čerstvých šípků. Svěží chuť, která si stále drží charakteristiku piva a jemnou hořkost.

## **MŽANY, DUB, STRAČOVSKÁ LHOTA**

V názvech piv se nesou tři obce, které jsou součástí Mžan. Životy obyvatel Mžan, Dub a Stračovská Lhota byly od středověku spojeny strastmi i radostmi, které dějiny přinášely. Rádi bychom v PIVOVARU LINDR MŽANY podpořili hrdost na svou obec a přispěli k zachování pevného venkovského pouta, jehož součástí je i vzájemná lidská pomoc a dobré vztahy mezi obyvateli.

CHARAKTERISTIKA A SLOŽENÍ PIV: voda, **ječný slad**, žatecký chmel, pивní kvasnice. Vařeno dvourmutovým způsobem, třikrát chmeleno, spodně kvašené, nefiltrované, nepasterované.

