



**MONTENEGRIN CRAFT BEER**



# TABLE OF CONTENTS:



**NASTANAK MAMMUT CRAFT PIVA, PODNEBLJE I VODA**



**CRAFT PIVARSTVO**



**14 RAZLIČTIH VRSTA MAMMUT PIVA**



**MAMMUT BOCE, LIMENKE I BURADI**

# MONTE NEGRO NIKŠIĆ



# GDJE SE PRAVI MAMMUT PIVO MONTENEGRO - NIKŠIĆ

**CRNA GORA** kao prepoznata turistička destinacija opkoljena brdima i tirkiznim morem, počiva na autentičnim prirodnim bogatstvima. Od najviših planinskih vrhova pa sve do pješčanih plaža, satkana je od najfinijih pejzaža. Centralno mjesto u državi, ne slučajno, zauzima **NIKŠIĆ**, grad koji krije tajnu nastanka **CRAFT PIVA**.

Njegove kotline, podzemne vode bogate mineralima, rijeke koje svojim brzacima simbolizuju temperament Nikšića odigrale su najvažniju ulogu u samoj proizvodnji Craft-a. Imali smo tu sreću, ali i privilegiju da vodu kao ključan sastojak piva crpimo iz prirodnih izvora. Istorija Nikšića obavezala nas je da ovu ideju koja je oduvijek tinjala oživimo upravo u podrumu hotela **Onogošt** odnosno mjestu poznatom kao ex Taverna, gdje su Nikšićani ispijali prva piva. Danas, ta ideja je postala djelo koje će jednog dana biti muzej pivarstva.



# CRAFT BEER UNIQUE LIFESTYLE

Craft pivarstvo je zanatska vrsta koja se, za razliku od industrijske, oslanja strogo na kvalitet, a ne na kvantitet. Zbog toga, Craft nije samo pivo već **jedinstveni stil života.**



# PODJELA PIVA NA 2 GLAVNE VRSTE LAGER AND EIJL

Osnovna podjela piva prema vrsti kvasca koji se koristi u proizvodnji je podjela na **LAGER** i **EIJL** piva.

LAGER piva su procentualno najzastupljenija piva na tržištu, pogotovu imajući u vidu da je najveći procenat industrijskih piva upravo LAGER pivo. To je pivo donje fermentacije, za koje je karakteristična niža temperatura fermentacije, obično 10-14°C.

Najpoznatiji predstavnici ovog, tipa piva su Njemački, Češki i Holandski lageri. U svojoj kraft varijanti, lageri su nerijetko i dodatno zahmeljeni, čime se ovoj pivskoj kategoriji daje dodatna vrijednost, i samim tim se izlazi iz okvira klasičnog industrijskog lagera. Za ovu vrstu piva preporučeno je duže odležavanje u odnosu na eijl piva, pa svoj pravi ukus dobijaju tek nakon 2-3 mjeseca ležanja "na hladnom".

EIJL piva su piva gornje fermentacije, za koje su karakteristične višoj temperature u toku vrenja, obično 18-22°C. U velikom broju danas planetarno popularnih pivskih stilova koristi se ova vrsta kvasca. Kod proizvodnje eijl piva svaka pivara ima svoju "tajnu recepturu", uz korišćenje velikog broja specijalnih sladova u proizvodnji, kao i najčešće znatno većih količina aromatičnih sorti hmelja u odnosu na lagere. U suštini, eijl piva dopuštaju veće eksperimentisanje sa gorčinom, bojom, i aromom, kao i korišćenje različitih začina, voća, i drugih stvari.



# MAMMUT CRAFT PIVARA

**MAMMUT** CRAFT PIVARA je kapaciteta hiljadu litara po kuvanju, a raspolažemo sa 12 fermentora kapaciteta od po dvije hiljade litara, kao i četiri hiljadulitarska horizontalna ležna tanka, za dodatno bistrenje i odležavanje piva. Čitav sistem, počevši od mlina pa sve do mašine za automatsko pranje i punjenje KEG buradi, povezan je na automatski sistem CIP pranja. Time u potpunosti zadovoljavamo i najstrože svjetske standarde u pogledu higijene procesne opreme.

Spojem **VODE, JEČMENOGLA SLADA, HMELJA, I KVASCA** tehnološkim procesom dolazimo do nefiltriranog i nepasterizovanog piva, bogatog vitaminom B i ono što je najvažnije **BEZ KONZERVANSA I ADITIVA**. Tržištu nudimo i specijalne edicije u kojima smo se poigrali sa ukusima i aromama, pa će vaša čula zasigurno uživati u recepturama osmišljenim uz upotrebu najboljih sirovina.



# 14 VRSTA MAMMUT PIVA

Tržištu nudimo 14 vrsta piva koje ćete moći da probate u eminentnim ugostiteljskim objektima širom Crne Gore i okruženja.





## MAMMUT PRIME

Korišćenjem Ale kvasca, uz poigravanje sa tehnološkim procesom proizvodnje i vođenjem fermentacije na nižim temperaturama koja je karakteristična za lager piva, proizvedeno je lagano pivo Kölsch stila – Prime. Sorte hmelja iz Njemačke oblasti Tettang ovom pivu daju blage i ugodno uravnotežene zemljane, biljne i cvjetne arome. Već sa prvom čašom sigurni smo da će ovo biti vaš izbor za vrole ljetnje dane!



ALKOHOL



BOJA



EKSTRAKT



GORČINA

## MAMMUT AMERICAN PALE ALE

American Pale Ale je stil piva koje će vas opčiniti ukusom i ubijediti da savršenstva ipak postoje. Kada pažljivo odabrane tri vrste ječmenog slada ukombinujete sa 4 aromatične američke sorte hmelja, jedino što vam preostaje jeste da uživajte u svakom gutljaju ovog piva. Izuzetno izbalansiranog ukusa, ne pretjerane gorčine, sa dominantno citrusno - tropskim mirisnim notama, njegova aroma će još dugo nakon konzumacije hraniti sva vaša čula, a sigurni smo i proširiti vaše vidike.



ALKOHOL



BOJA



EKSTRAKT



GORČINA





## MAMMUT DAKOTA 61

Naša nova IPA, dobro izbalansiranog tijela, smanjene gorčine, i izuzetne pitkosti. Kombinovanjem najboljih američkih aromatičnih sorti hmeljeva- Citra, Cascade i Mosaic, i ne žaleći na njihovim količinama, kreirali smo pivo izuzetno naglašene arome, u čijem svakom gutljaju ćete osjetiti nevjerovatan užitak. South Dakota 61 će biti prava poslastica za iskrene ljubitelje ovog pivskog stila!



5.7%



9.8  
EBC



13.2%  
M/M



27.0  
IBU

ALKOHOL

BOJA

EKSTRAKT

GORČINA

## MAMMUT GOLD PRIME

Mlađi brat i zlatna verzija našeg najpoznatijeg Kölsch piva, dobitnika zlatne medalje u okviru svog pivskog stila na sajmu kraft piva u Budimpešti. Blagih hmeljnih nota, sunčano zlatne boje, smanjene gorčine i izuzetne pitkosti, ovo pivo je nepogrešiv izbor za bilo koje doba dana. Relativno mala količina alkohola čini ga idealnim partnerom za duge razgovore i dočeka na jutro sa prijateljima i dragim ljudima!

4,2%

5,0  
EBC

10,6%  
M/M

18,0  
IBU

ALKOHOL

BOJA

EKSTRAKT

GORČINA





## MAMMUT ICE

Vrhunsko sezonsko ljetnje pivo, svjetlucavo zlatne boje i blago citrusne arome. Mammut ice ima savršeno balansiranu gorčinu, kako bi se dobilo izuzetno pitko pivo, čistog i osvježavajućeg ukusa. Odlikuju ga svijetlo zlatna boja i kremasta konzistentna pena. Savršeno osvježenje za ljetnje dane. Servira se dobro ohlađeno, uz krišku limete ili limuna u boci.

4,2%

5,0  
EBC

10,6%  
M/M

18,0  
IBU

ALKOHOL

BOJA

EKSTRAKT

GORČINA

## MAMMUT INDIA PALE ALE

Dok je stvaran Mammut mislilo se na žestoke pivopije. Zato, specijalni Mammut India Pale Ale predstavlja bjekstvo od klasike Lagera ka potpuno novim pivskim ukusima. Pažljivo vođenim tehnološkim procesom, uz kombinovanje 4 vrste američkih aromatičnih sorti hmelja, dobijen je jedinstven ukus tog piva, uz izrazito naglašenu gorčinu. Suptilno uklopljene arome crnog bibera, u kombinaciji sa srednje intenzivnim cvjetnim, citrusnim i grejfrutnim tonovima, uz provlačenje mirisa tropskog voća, učiniće da sva vaša čula uživaju.

5,9%

37,0  
EBC

14,4%  
M/M

71,0  
IBU

ALKOHOL

BOJA

EKSTRAKT

GORČINA





## MAMMUT MOSAIC

Mosaic – Hoppy Pilsner je po definiciji zahmeljeni Pilsner, a u stvarnosti pivo koje će u vama probuditi sva čula. Aromatizovani američki hmelj, uz poseban postupak „Dry Hopping“ zahmeljavanja na hladno, odgovoran je za neodoljivu aromu ovog piva. Mosaic nudi jedinstvenu i složenu mješavinu cvjetnih, tropskih i voćnih karakteristika, tako da će ovo pivo biti siguran izbor svih zaljubljenika u nove i neistražene ukuse njihovog omiljenog pića.



ALKOHOL



BOJA



EKSTRAKT



GORČINA

## MAMMUT PILSNER

Mammut Pilsner je dokaz da u našoj pivari i klasika može imati unikatnu aromu. Pažljivo birane i kombinovane njemačke sorte hmelja daju ovom Lageru srednje intezivne biljne i cvijetne note, uz blago provlačenje citrusnih tonova. Jednostavno rečeno - pivo koje morate zavoljeti na prvu čašu.

5,0%

6,0  
EBC

12,3%  
M/M

25,0  
IBU

ALKOHOL

BOJA

EKSTRAKT

GORČINA





## MAMMUT WEISSBIER

Weissbier je gornje fermentisano pivo sa posebnom vrstom kvasca, čiji estri donose prilično unikatne ukuse banane i karanfilića gotovom pivu, za koje smo sigurni da ćete voljeti. Pivo je prirodno mutno, sjajno, sviležno zlatno u čaši ispod jakog sloja pjene. Utisak svježine polja pšenice je sačuvan tako da možete osjetiti toplinu sunca pri svakom gutljaju.

5,1%

50  
EBC

12,4%  
M/M

90  
IBU

ALKOHOL

BOJA

EKSTRAKT

GORČINA

## MAMMUT STOUT

Za sve ljubitelje tamnog piva ovo je prava poslastica - Mammut Stout. Brižljivim odabirom i kombinacijom čak pet vrsta ječmenog slada, dobijeno je pivo intezivne arome, u kojoj dominiraju tonovi kafe, crne čokolade, meda, karamela i suvog voća. Neodoljiva kombinacija ukusa, uz kremastu pjenu, daje potpun doživljaj pri svakom gutljaju.

5.4%

ALKOHOL

700  
EBC

BOJA

14.0%  
M/M

EKSTRAKT

310  
IBU

GORČINA





## MAMMUT 1953

Sjajan Pale Ale, u kome je izdominirao američki hmelj Sabro - čiji je pedigree rezultat jedinstvenog unakrsnog oprašivanja. To je aromatični hmelj koji se ističe po svojoj složenosti voćnih i citrusnih ukusa, koji su kao takvu preneseni na pivo. Zbog specijalnog postupka zahmeljavanja za hladno, voćna aroma je izuzetno jaka, ali prijatna za nepca. Uz sve to, ukus je finalno zaokružen dodatkom ovsenih pahuljica u toku kuvanja piva. Ovo je definitivno pravi izbor za sve ljubitelje aromatičnih piva.

5,1%

88  
EBC

12,3%  
M/M

19,0  
IBU

ALKOHOL

BOJA

EKSTRAKT

GORČINA

## MAMMUT VIENNA 28

Ovim pivskim stilom Mammut vam u Crnu Goru donosi dug Beča. Za sladno-slatkast ukus sa nježbun notama meda, badema i lješnika glavni "krivac" je Vienna slad. Tople, sladne i prepečene note dominiraju ukusom, dok smanjena gorčina, postojana pjena, i zlatno-čilibarna boja vuku na gutljaj više. Izuzetno dobar lager, za duga i opuštena druženja.



ALKOHOL



BOJA



EKSTRAKT



GORČINA





## MAMMUT SMOKED BEER 21

Nešto sasvim novo u Mammut porodici. Pivski stil koji po kome je prepoznat Bamberg sa svojom okolinom, a ujedno i pivo dimljeno pivo u Crnoj Gori. Karakteristični ukus dima dobijen je korišćenjem ječmenog slada koji je sušen na otvorenom plamenu bukovitog drveta.

Definitivno upečatljivog i unikatnog ukusa, ovo je pivo koje će se veoma dobro upariti sa gotovo svim mesnim obrocima. Uostalom nije isključeno da u svakom gutljaju ovoga piva pronadete neku od nota vašeg omiljenog suhomesnatog proizvoda

4,8%

22,0  
EBC

12,2%  
M/M

17,0  
IBU

ALKOHOL

BOJA

EKSTRAKT

GORČINA

## MAMMUT NEW ZEALAND 7

A sada idemo na drugi kraj svet. I odmah da kažemo - izuzetno smo ponosni na ovog Mammut člana. To je plisner koji je oplemenjen sjajnim novozelandskim sortama hmelja. Intenzivan karakter ananasa i marakuje koje su karakteristične za Nectaron hmelj, spojene sa ukusima i aromama vinskog grožđa Sauvignon Blanc čije karakteristike ima Nelson Sauvin hmelj, zajedno daju savršenu kombinaciju ukusa. Veoma osvježavajuće pivo, prijatne gorčine i produženog završnog voćnog ukusa. Naša topla preporuka.

5.0%

6.0  
EBC

11.8%  
M/M

16.0  
IBU

ALKOHOL

BOJA

EKSTRAKT

GORČINA



# MAMMUT

**MAMMUT** simbolizuje mističnost i moć koju oživljavamo za vas, a namijenjen je svim ljubiteljima piva od 18 do 99 godina. Naši proizvodi se nalaze upakovani u burad od 30 l, 20 l, a postoji i specijalno izdanje bureta od 10 l koje dolazi sa točilicom. U planu je trostruko povećanje ponude i učešća na tržištu, uz očuvanje kvaliteta. Mammut Craft Pivo, služi se i u specijalno dizajniranim bocama tako da lako može pronaći put do srca svih ljubitelja piva.

## KONTAKT:

Srđan Jovović

+382/67-201-473

Bojan Jovović

+381/60-540-640-0

Bojan Beljkaš

+382/67-203-760

INSTAGRAM: @mammutpivo FACEBOOK: @mammutpivo

