**7+1 postřehů o národním nápoji Čechů aneb hojnost chutí je v kurzu**

Nošovice, 7. dubna 2022 – **Pivo k naší tuzemské kotlině patří už stovky let. Odnepaměti je také považováno za český národní nápoj. V Česku vaří pivo již přes 500 velkých   
i malých pivovarů a stovky, možná tisíce domácích pivovarníků. Čeští spotřebitelé mohou ochutnat a vyzkoušet pestrou nabídku různých pivních značek. Ale, znají Češi vůbec pivo? Vědí, z čeho se vaří? Při jaké teplotě by se mělo pít? Kolik je v pivu vlastně vody? Sedm plus jedna postřehů o českém pivu a pivovarnictví sestavil Roman Šolc, obchodní sládek Pivovaru Radegast. Tak dej Bůh štěstí.**

**Chmel, kam se podíváš**

Věděli jste, že Česko je chmelařská velmoc? Dokonce patříme do TOP trojky mezi světovými pěstiteli chmele – před námi je jen USA a Německo. V české krajině najdeme asi 8 % světové plochy, na které se pěstuje chmel. Jedná se o přibližně 5 000 hektarů (v roce 2021 to bylo 4971 ha). Nejvíce se u nás pěstuje slavný Žatecký poloraný červeňák (asi 85 % plochy), ale jsou tu i dvě desítky dalších odrůd včetně třeba Kazbeku, Saaz Late nebo Agnusu.

**Proč mluvit při pivu i o vodě?**

Protože v každém pivu je asi 92-93 % vody. Je tak jednou ze základních surovin, které mají na výslednou chuť piva ohromný vliv. Proto si každý pivovar své zdroje vody střeží jako oko v hlavě. Bez kvalitní vody dobré pivo zkrátka neuvaříte. Je lepší tvrdá, nebo měkká voda? Záleží na tom, v jakém pivním stylu má být pivo uvařeno. Pro tradiční české ležáky je ideální měkká voda.

**S osmičkou nic nezkazíte!**

Lahvové pivo se na sedmý schod můžete dát, ale tu správnou chuť piva zaručí jen ideální servírovací teplota. A jaká by měla být? Nejlépe si český ležák nebo výčepní pivo vychutnáte, když se vychladí na 7 až 8 °C. Když sáhnete po vytipovaném speciálu, například ve stylu IPA, tak si pivo nachystejte na teplotu 8 až 10 °C.

**Správné domácí servírování znáte?**

Čeští hospodští už jsou často velcí profíci a vědí, jak hostům pivo správně načepovat   
a naservírovat. Ale co doma? Stačí pivo vyndat z lednice nebo ze sklepa? Opatrně otevřete láhev, aniž byste jí třepali. Je nutné začínat s čistou, chladnou sklenicí, vypláchnutou před naléváním studenou vodou. Držte láhev pod úhlem 45 ° a sklenici téměř vodorovně, poté lijte pivo po stěně do středu svažující se sklenice – pivo tak získá perfektní chuť a ideální pěnění. Když je láhev z poloviny prázdná, narovnejte sklenici a zbytek obsahu nalijte přímo do středu. Postupně zvyšujte vzdálenost mezi lahví a sklenicí, vytvořené víření uvolní aroma. Zbytek piva rychle nalijte do sklenice, proudem vytvořte hustou vysokou pěnu.

**Hojnost chutí na vzestupu**

S různými pivními styly a chutěmi se v posledních letech doslova roztrhl pivovarnický pytel. Čeští spotřebitelé nikdy neměli na výběr takovou chuťovou hojnost a pestrost. V Češi si v současnosti mohou vybrat z desítek až stovek různých pivních speciálů v pestré paletě pivních stylů od tradičních ležáků českého typu, přes pšeničná piva, portery, bocky, americké ejly až po styl India Pale Ale (IPA). K pivní rozmanitosti se přidávají i větší pivovary. Třeba Radegast uvařil první svrchně kvašené pivo ve své historii ve stylu Session IPA s názvem ROG IPA.

**Hořkost aneb IBU je všude**

Češi si hořká piva oblíbili, to je další trend posledních let. České pivovary na jejich zájem samozřejmě patřičně reagují. Které z piv má na světě nejvíce hořkosti (označující se zkratkou IBU)? V zahraničí se objevují piva s hořkostí až 2 600 IBU, v Česku se dají ochutnat piva s hořkostí přes 125 IBU. Radegast ROG IPA má 50 jednotek hořkosti.

**Když chmel, tak v peletách?**

Na varnách většiny českých pivovarů už čerstvý chmel nenajdete. Proč tomu tak je? O kvalitu jde „až“ v první řadě. Chmel v podobě pelet si díky speciálnímu zpracování zachovává své prvotřídní chuťové vlastnosti celý rok. Právě proto jsou využívány chmelové pelety, a ne lisované chmelové šišky.

**České pivo je unikát?**

Je to tak a máme to od Evropské unie potvrzené černé na bílém. Už od roku 2008 se značka České pivo zapisuje do povědomí lidí nejen u nás, ale i v zahraničí. Chránění zeměpisné označení má zapsáno 18 českých pivovarů. Co musejí splňovat? Pivo je potřeba uvařit u nás za použití české vody, českého chmele a českého sladu. Sládci musejí dbát na tradiční postupy a technologie. Bez výjimek.

***Poznámky pro editory:***

* *V pivovaru Radegast se vaří pivo od roku 1970 a 3. prosince 2020 oslavil 50 let od uvaření první várky piva. Oblibu si získalo díky své charakteristické výrazně hořké chuti.*
* *Pivovar Radegast je vyhledávaným turistickým cílem, který každoročně navštíví téměř 50 tis. lidí. Je součástí projektu Technotrasa, kam patří nejvýznamnější památky Moravskoslezského kraje.*
* *Pivovar Radegast investoval za posledních 12 let desítky milionů korun do vodohospodářských projektů a během tohoto období snížil spotřebu vody potřebnou na výrobu piva o 38 %. V roce 2021 spotřeboval pouze 2,49 hl vody na výrobu 1 hl piva, dosáhl nejlepšího výsledku v historii a zařadil se tak mezi pivovary, které patří v šetření s vodou k nejlepším na světě.*
* *Pivovar Radegast je součástí Plzeňského Prazdroje. S exportem do více než 50 zemí celého světa je Plzeňský Prazdroj lídrem mezi výrobci piva v České republice a největším exportérem českého piva.*
* *Plzeňský Prazdroj získal v letech 2019 a 2020 v žebříčku Byznysu pro společnost TOP Odpovědná firma nejvýznamnější ocenění – Trendsetter za to, že dlouhodobě v Česku udává směr v oblasti udržitelnosti a přináší nové inspirativní podněty k odpovědnosti v podnikání.*

**Kontakt:**

**Plzeňský Prazdroj na sociálních sítích:**Facebook <https://www.facebook.com/plzen.prazdroj/>

LinkedIn <https://www.linkedin.com/company/plzensky-prazdroj>

Zdeněk Kovář

Plzeňský Prazdroj

735 189 368

[Zdenek.Kovar@asahibeer.cz](mailto:Zdenek.Kovar@asahibeer.cz)