**Radegast a BUTY ladily „pivní noty“. Vařilo se pivo na Radegast den**

Nošovice, 29. července 2022 – **Sládci** **Pivovaru Radegast finišují s vařením piva na letošní Radegast den. Do vaření jedné z várek piva se pod odborným dohledem zapojil také Richard Kroczek, bubeník a spoluzakladatel skupiny BUTY. Správně hořké pivo
a výbornou kapelu si návštěvníci vychutnají již za necelý měsíc na Radegast dni. Dlouho očekáváná akce proběhne v areálu nošovického pivovaru v sobotu 27. srpna.**

*„Všichni se již v pivovaru těšíme, až se konečně po dvou letech společně setkáme u nás v Nošovicích a připijeme si správně hořkým pivem Radegast. Stejně, jako je chmel „kořením“ piva, tak i skupina BUTY bude nepostradatelnou hudební ingrediencí našeho festivalu,“* říká **Ivo Kaňák, manažer Pivovaru Radegast.**

Speciální várku piva pro oslavy Radegast den 2022 vařili za nošovický pivovar Ivo Kaňák, (manažer Pivovaru Radegast) a Petr Kwaczek (sládek Pivovaru Radegast). Za skupinu BUTY se do pivovarnického řemesla pustil Richard Kroczek, bubeník a spoluzakladatel legendární ostravské hudební kapely.

Založení speciální várky piva Radegast Ryze Hořké 12 zahrnovalo manuální dávkování chmele do chmelových extraktorů. „*Chmel je stěžejní surovinou, která dává pivu hořkost
a nezaměnitelné aroma, podílí se na plnosti piva a celkové vyváženosti chutí,“* doplňuje **Petr Kwaczek, sládek Pivovaru Radegast.**

Pro vaření světlého ležáku s charakteristickou hořkostí Radegast Ryze Hořké 12 se používají tři odrůdy chmele (Žatecký poloraný červeňák, Sládek a Žatecký pozdní), světlý slad vyrobený ve vlastní sladovně z vybraných odrůd jarního sladovnického ječmene vypěstovaného
na Moravě a ve Slezsku, barevný slad a pitná voda z přehradní nádrže Morávka.

*„Každé řemeslo, hudební i pivovarnické, se musí dělat pořádně. Jinak to publikum nebo zákazníci poznají. Je vidět, že nošovičtí sládci drží správný pivovarský rytmus a vaření piva mají opravdu vyladěné,“* říká **Richard Kroczek, bubeník a spoluzakladatel skupiny BUTY**, kterápůsobí na české hudební scéně již 36 let. Za tu dobu vydala osm studiových desek, získala třikrát cenu Anděl v kategorii Skupina roku a vyhrála také Českého lva za nejlepší hudbu k filmu Jízda.

Mimo BUTY vystoupí na slavnostech Radegast den kapely Nazareth (UK), Škwor, Mig 21 nebo zpěvačka Kaczi. Pivovarský program nabídne školu čepování pod odborným dohledem výčepních mistrů nebo čepované pivo do skla ve speciálním stanu. Na čepu bude Radegast Ryze Hořká 12, výčepní pivo Radegast Rázná 10 či nejvíce hořké pivo v historii pivovaru Radegast Ratar.

Vedle skvělé hudby a výborného piva se návštěvníci mohou těšit na pálivé pochoutky z kotlů i z grilu, dřevorubeckou show, zónu pro opravdové chlapy nebo Radegast ZIPLINE. Tento sjezd na ocelovém laně s délkou přes 100 metrů bude mimořádný adrenalinový zážitek.

Radegast den se uskuteční v soboru 27. srpna v areálu pivovaru Radegast v Nošovicích. Program startuje od 11. hodin. Vstupenky jsou k dostání na webu [www.radegastden.cz](http://www.radegastden.cz).

***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.*
* *S exportem do více než 50 zemí celého světa je Plzeňský Prazdroj lídrem mezi výrobci piva v regionu
a největším exportérem českého piva.*
* *Plzeňský Prazdroj získal v roce 2021 v žebříčku Byznysu pro společnost TOP Odpovědná firma dvě významná ocenění; v kategoriích Velká firma a TOP Odpovědná firma v reportingu.*

**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