**Radegast odehraje na Colours of Ostrava kvalitní pivní servis se speciální limitkou piva Rezist**

Ostrava, 15. července 2024 – **Pivovar Radegast, tradiční partner festivalu Colours of Ostrava, letos opět naservíruje bohatou nabídku pivních zážitků. Návštěvníci si na festivalu vychutnají nejen oblíbená piva Radegast Rázná 10, Radegast Ryze Hořká 12 a Radegast Ratar, ale také limitovanou várku Radegast Rezist, uvařeného ze speciálně vyšlechtěných odrůd chmele odolných vůči suchu. O prvotřídní pivní servis se postará tým zkušených výčepních a sládků v Radegast Pubu i na dalších 35 výčepních místech po celém areálu. Pivovar Radegast v rámci festivalu postaví unikátní vodní zónu, kde si návštěvníci budou moci zábavnou formou vyzkoušet, jak zadržovat vodu v krajině.**

O perfektní pivní servis na festivalu se postará tým 250 proškolených výčepních. Kvalita čepovaného piva bude na všech výčepních místech pod pravidelnou kontrolou. Festivalová hospoda Radegast Pub s čepovaným pivem do skla bude na Colours of Ostrava opět umístěna vedle hlavní stage u Národního zemědělského muzea, a to s vnitřní a venkovní částí. *„Pod dohledem sládků a mistrů výčepních si návštěvníci festivalu vychutnají pivo Radegast v té nejlepší kvalitě po celou dobu festivalu. V Radegast Pubu bude probíhat i škola čepování, kde se zájemci naučí, jak správně načepovat pivo,“* říká **Josef Jalůvka, Senior Brand Manager značky Radegast.**

V areálu festivalu bude rozmístěno celkem 143 výčepních kohoutů na 35 místech, 11 stanovišť s čepovaným tankovým pivem, rychlovýčep, který zvládne načepovat až 30 piv za minutu, a 21 stanů s kapacitou 2500 míst k sezení. Pro zajištění hladkého pivního servisu bude použito přibližně 2 kilometry pivních hadic. Po celém areálu budou rozmístěny dvě cisterny s tankovým pivem o objemu 40 hektolitrů a 34 pivních tankových kontejnerů, které budou průběžně doplňovány.

Při vaření piva hraje voda klíčovou roli. Proto se Radegast dlouhodobě věnuje šetření vodou a ochraně vodních zdrojů. Do roku 2030 chce Radegast v krajině zadržet tolik vody, kolik si z ní vezme. Projekty nošovického pivovaru týkající se péče o vodu představí na Colours of Ostrava unikátní vodní zóna. *„Ti, kteří úspěšně zdolají vodní zónu, obdrží poukaz na pivo z limitované várky piva Radegast Rezist, který je uvařený z nových odrůd chmele odolnějších vůči suchu. Jejich šlechtěním se zabývá výzkumný projekt Odolchmel, který je realizovaný ve spolupráci s Chmelařským institutem, Výzkumným ústavem pivovarským a sladařským a pěstiteli chmele. Chceme tímto způsobem zapojit návštěvníky do naší snahy o ochranu vodních zdrojů a zároveň je odměnit za jejich úsilí,“* říká **Josef Jalůvka.**

Piva značky Radegast doplní na festivalu ležák Pilsner Urquell, nealkoholická piva a radlery Birell, nový ležák Proud a speciály značky Elektrárna. Na návštěvníky čeká také Radegast foto budka a nová kolekce dárkových předmětů a suvenýrů značky Radegast.

----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

***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 2023 v žebříčku aliance Byznys pro společnost TOP Odpovědná firma tři první místa: v hlavní kategorii „TOP odpovědná velká firma“ a v oborových kategoriích „TOP odpovědná firma v inovacích“ a „TOP odpovědná firma v životním prostředí“.*

Kontakt:

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

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

Zdeněk Kovář, tiskový mluvčí

Plzeňský Prazdroj

735 189 368

Zdenek.Kovar@asahibeer.cz