**Radegast Ryze Hořká 12 kraluje: Nejlepší ležák v Česku**

Praha, 25. září 2024 – **Oblíbenost Radegast Ryze Hořké 12 u tuzemských pivařů dlouhodobě roste. Teď nezaměnitelně hořký chuťový zážitek z nošovického ležáku potvrdila i odborná veřejnost na nejvýznamnější degustační soutěži v Česku.** **Radegast Ryze Hořká 12 ovládla českou pivní scénu a získala titul nejlepšího ležáku roku 2024. Tento správně hořký ležák si v soutěži České pivo 2024, pořádané Českým svazem pivovarů a sladoven ve spolupráci s Výzkumným ústavem pivovarským a sladařským, zasloužil nejvyšší ocenění – zlatou medaili.**

Radegast se už od své první várky, která byla uvařena 3. prosince 1970, výrazně odlišoval od ostatních piv svou typickou hořkostí, kterou do něj vtiskl první sládek Jaromír Franzl. *„Zlato v královské kategorii ležáků na prestižní soutěži potvrdilo nejen neustále rostoucí oblibu ležáku Radegast Ryze Hořká 12, ale je to také odměna všem generacím lidí z Pivovaru Radegast. Každý den se snažíme vařit pivo s výraznou a typickou hořkostí jinak, než to dělají ostatní. Ocenění si velmi vážíme a je pro nás motivací do další každodenní usilovné práce. Chceme být stále tím pivovarem, který určuje ty správně hořké a úspěšné pivovarské trendy,“* popisuje **Ivo Kaňák, manažer Pivovaru Radegast**.

Radegast Ryze Hořká 12 je prémiový světlý ležák, který se vyznačuje výraznou hořkostí (36 jednotek IBU) a plnou chutí. Jeho jedinečné chmelové aroma je výsledkem kombinace tří českých chmelů – Žateckého poloraného červeňáku, Sládku a Žateckého pozdního. Pivovar Radegast si slad vyrábí ve své vlastní sladovně.

Pivo se vaří tradiční dekokční metodou rmutování a třemi dávkami chmele. Díky vyššímu podílu chmele a kvalitní vodě z nádrže Morávka vyniká svou nezaměnitelnou hořkostí a bohatou vůní. Radegast Ryze Hořká 12 je také nositelem chráněného zeměpisného označení České pivo, což potvrzuje jeho tradiční výrobu a použití výhradně domácích surovin z České republiky.

Degustační soutěž České pivo, kterou pořádá Český svaz pivovarů a sladoven již od roku 2001, je oslavou poctivého českého pivovarství. Letos porota hodnotila dosud nejvíce vzorků, a to 101 z 26 tuzemských pivovarů. Odborný dohled nad soutěží zajišťuje Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a hlavním cílem je podpora bohaté pivovarské tradice u nás. Výsledky soutěže jsou každoročně vyhlašovány během Svatováclavských slavností, které ctí svatého Václava, patrona pivovarníků a sladovníků.

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

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