

Svébytnou hořkost dodal chmel z Vysočiny

7.12.2023 - | Rodinný pivovar Bernard

„Chmelu bylo letos méně, ale byl kvalitní. Toto pivo je opravdu unikát, vaříme ho jednou do roka, není ho mnoho a jeho hořkost je odlišná, svébytná, ovšem velmi lahodná. Lidé už se na něj těší, a také ho brzy vypijí,“ říká s úsměvem Josef Vávra. Ležák s chmelem z Vysočiny je svěží, voňavá a řízná jedenáctka s 4,7 procenty alkoholu a 43 jednotkami hořkosti.

Zatím jen v lahvích, čepovaný jen přímo v pivovaru

Ležáku s chmelem z Vysočiny je uvařeno pouze malé množství (necelých 200 hl), je dostupný pouze v lahvích ve značkových prodejnách pivovaru, čepovaný je k dostání výhradně v Pivnici Na Štokách v Návštěvnickém centru Bernard v Humpolci. Do budoucna se to ale změní. Rodinný pivovar Bernard letos na jaře vysadil na Vysočině, v Humpolci, vlastní chmelnici. „Na první úrodu bude nutné asi dva tři roky počkat, pak bude dostatek chmele i pro větší množství tohoto speciálu, aby byl dostupný i v sudech do hospod a restaurací,“ plánuje vrchní sládek a generální ředitel pivovaru Josef Vávra.

<https://www.bernard.cz/cs/nas-svet/novinky/svebytnou-horkost-dodal-chmel-z-vysociny>