

Vznikla jako experiment v době covidu. Dnes patří neodmyslitelně k pivovaru

4.6.2024 - | Rodinný pivovar Bernard

Od pokusu vypálit pivo vedení pivovaru nemělo přehnaná očekávání. „Výsledek je velmi milým překvapením. Vznikla dokonale čistá, jemná pálenka, ve které je lehce cítit slad. Ta chuť lidí baví, jejich první reakce nám dělají radost,“ uvedl tehdy k novince vyrobené z čerstvého ležáku spolumajitel pivovaru Stanislav Bernard, který výrobu destilátu inicioval.

Vyrobít z piva nápoj popisovaných vlastností ale vůbec není jednoduché. Jiří Syrovátka, mistr lihovaru Zámecké sady Chrámce, hledal správný postup několik měsíců. Investovaný čas a úsilí se vyplatilo. „Když pan Syrovátka všechno vyladil a ochutnali jsme, poslali jsme na vypálení celý kamion piva,“ s úsměvem vzpomíná Stanislav Bernard.

Bylinky a karamel

První edice Pivní pálenky Bernard vznikaly střídavě z ležáku a ze svrchně kvašeného piva ALE, od roku 2022 už se pálenka vyrábí pouze z piva ALE. To dává destilátu jedinečné vlastnosti, v chuti pálenky je cítit slad a karamel, voní po bylinkách a koření. Nápoj, který je vhodný pro slavnostní příležitosti i pro chvíle odpočinku, obsahuje 50,6 % alkoholu. Dodávaný je v elegantních, štíhlých a vysokých lahvích, každá má svoje jedinečné číselné označení.

Pivní pálenka Bernard ročník 2024 je k dostání ve značkových prodejnách Bernard zde a v e-shopu zde.

<https://www.bernard.cz/cs/nas-svet/novinky/vznikla-jako-experiment-v-dobe-covidu.-dnes-patri-neodmyslitelne-k-pivovaru>