

Bernard uvařil na svátky dva pivní speciály

29.11.2024 - Radek Tulis | Rodinný pivovar Bernard

Rodinný pivovar Bernard připravil na letošní svátky dvě unikátní piva - polotmavý Adventní speciál a limitovanou edici Ležáku s chmelem z Vysočiny.



Vánoce ve sklenici

Prvním ze speciálů je Adventní speciál Bernard, polotmavý ležák, který je se svojí podmanivou vůní a chutí ideální volbou v předvánočním čase v útulných hospodách a restauracích. „Polotmavou třináctku s hustou pěnou jsme uvařili z výběru kvalitních sladů – českého, bavorského, karamelového a čokoládového,“ popisuje Josef Vávra, vrchní sládek a generální ředitel pivovaru.

Adventní speciál má příjemnou vůni s tóny karamelu a sladu, harmonickou chuť a vyváženou hořkost, kterou zajišťuje kombinace několika druhů chmele. Obsah alkoholu činí 5,6 %, hořkost dosahuje 32 jednotek hořkosti (IBU). K dostání je výhradně čepovaný v hospodách a restauracích.

Ležák s chmelem z Vysočiny: chmelová jedinečnost

„Koření“ pro druhou sváteční novinku, Ležák s chmelem z Vysočiny, narostlo na loni založené chmelnici v nadmořské výšce 560 metrů. Na svahu za městem pivovar poprvé vypěstoval a sklídl úrodu ze 144 rostlin šesti odrůd chmele.

„Chmel z naší chmelnice je plnohodnotný, aromatický a pivo z něj lidem chutná. Navazuje tak na tradici, kdy jsem chmel do speciálu pěstoval několik let jen doma na zahradě,“ říká Josef Vávra. Ležák s chmelem z Vysočiny je svěží jedenáctka s obsahem alkoholu 4,7 % a hořkostí 38 IBU.

Speciály ve vybraných prodejnách a restauracích

Oba speciály jsou limitovanou záležitostí, k ochutnání budou od prvního adventního týdne [v podnicích s čepovaným pivem Bernard](#), Ležák s chmelem z Vysočiny bude dostupný i v lahvích [ve značkových prodejnách](#) pivovaru.