

Dva pivovary, jeden Sehraný speciál. Prazdroj uvařil pivo s minipivovarem Barn Beer

2.9.2025 - | Plzeňský Prazdroj

Pivní speciály připravované s minipivovary z Česka i ze zahraničí vaří Prazdroj už od roku 2018. „Za tu dobu vzniklo 18 speciálních piv, 18 netradičních příběhů. Propojujeme zkušenosti sládků z malých i velkých pivovarů a ukazujeme vzájemný respekt napříč pivovarským sektorem. Každá spolupráce je vzájemnou inspirací, sdílení know-how i objevování nových pivních stylů. Pro letošní září jsme uvařili speciál s jedním z nejvýraznějších jmen současné pivovarské scény - s rodinným minipivovarem The Barn Beer co.,“ říká Tomáš Drahoňovský, manažer komerčních inovací Plzeňského Prazdroje.

Sládkovství v krvi: příběh rodiny Ilgnerových

Za vznikem minipivovaru The Barn Beer co. stojí rodina Ilgnerových, která v Plzeňském kraji provozuje i známý Pivovar Radouš. *„Spojení s Plzeňským Prazdrojem není náhodné a pro nás není jen o pivu, ale i o návratu ke kořenům. Můj táta, Vladimír ‘Vili’ Ilgner, v Plzni začínal svou pivovarnickou dráhu. Pracoval na různých pozicích, nasbíral zkušenosti, které pak přenesl do vlastního pivovaru. Ve Velkých Popovicích se dokonce seznámil s mojí maminkou. Já jsem jako kluk trávil čas ve sklepích Prazdroje, když jsem tátu navštěvoval v práci. Dnes tu s Prazdrojem stojíme jako partneři. A to je pro mě osobně silný moment,“* uvádí sládek Honza Ilgner, zakladatel a hlavní tvář rodinného pivovaru The Barn Beer co.

Sehraný speciál z dílny dvou pivovarů

Speciál Pacific IPA Sehraný vznikl na základě společné receptury sládků Tomáše Pokorného z Prazdroje a Honzy Ilgnera z rodinného pivovaru The Barn Beer co. Oba spojili své zkušenosti a nápady při tvorbě receptury, která se opírá o moderní chmely z Austrálie (Galaxy, Eclipse) a Nového Zélandu (Riwaka, Motueka), doplněné o českou odrůdu Agnus.

Sehraný má 6,1 % alkoholu, 14 % EPM, hořkost 45 IBU a zlatavou barvu 12 EBC. Základ tvoří plzeňský, pšeničný a Carahell slad, které pivu dodávají jemnost i strukturu. Každý z pivovarů vaří svou vlastní várku, aby si zachoval rukopis a styl, ale zároveň ctí společný základ.

V hospodách po celé republice bude speciál k dostání od září 2025 v rámci programu Speciály z Prazdroje. Pivovar The Barn Beer co. jej nabídne i ve své distribuční síti. Slavnostní naražení proběhne 4. září přímo v pivovaru The Barn Beer co. v Druztové u Plzně a následně 10. září v pražském Pultu.

Otevřená spolupráce napříč pivní scénou

Společné várky s minipivovary nejsou jen o jednom speciálu, ale především o inspiraci a výměně zkušeností. Plzeňský Prazdroj navíc dodává slad a kvasnice zhruba třem desítkám minipivovarů v Česku, což jim umožňuje pracovat s prvotřídními surovinami i v menších objemech. Spojení sil obohacuje celý pivní trh a hospodští i konzumenti získávají pestřejší paletu chutí a stylů.

„První společné pivo s minipivovarem jsme uvařili před sedmi lety s Pivovarem Matuška, a od té doby přinášíme speciály uvařené v kooperaci s jinými pivovary pravidelně. Dnes už spolupracují s minipivovary i další velcí hráči a je to důkaz, že české pivovarnictví umí táhnout za jeden provaz. Pro spotřebitele je to skvělá zpráva, získává díky tomu nové zážitky a širší nabídku,“ dodává Tomáš

Drahoňovský.

Poznámka pro editory:

- *Program Speciály z Prazdroje navazuje na projekt Volba sládků, který od května 2015 pravidelně přinášel pivní speciály do více než 1 000 hospod v Česku a na Slovensku. Nový koncept reaguje na proměny v gastro segmentu a dává hospodským větší volnost. Mohou si sestavit vlastní nabídku pivních speciálů podle vkusu svých hostů.*
- *Program Speciály z Prazdroje posouvá důraz směrem ke spolupráci s řemeslnými pivovary a domácími sládky. První spolupráce proběhla už v roce 2018, kdy vzniklo pivo První – vůbec první česká spolupráce mezi velkým a malým pivovarem, konkrétně mezi Plzeňským Prazdrojem a pivovarem Matuška.*
- *Od té doby Prazdroj spolupracoval na společných várkách s 19 českými a slovenskými pivovary, mezi něž patří například: Hauskrecht, Safari Pivovar, Sibeeria, Zlatá kráva, Ossegg, Městský pivovar Domažlice, Břevnovský a Strahovský klášterní pivovar, Želiv, Porta Coeli, dva studentské pivovary, a také slovenské značky Živell, Vršky a Červený kláštor. V roce 2025 se k nim přidal také The Barn Beer co.*
- *Spolupráce mají různou formu, a to od společného vývoje receptur a vaření piv až po sdílení surovin a technického know-how. Dlouhodobě asi 30 minipivovarů z Česka a Slovenska odebírá od Plzeňského Prazdroje slad a kvasnice, což jim umožňuje pracovat s kvalitními surovinami i v menším objemu.*
- *S exportem do téměř 50 zemí celého světa je Plzeňský Prazdroj lídrem mezi výrobci piva v regionu a největším exportérem českého piva.*
- *Plzeňský Prazdroj získal v roce 2024 v žebříčku aliance Byznys pro společnost TOP Odpovědná firma první místo v hlavní kategorii „TOP odpovědná velká firma“ a také první místo v oborové kategorii „TOP odpovědná firma v životním prostředí“.*

<https://www.prazdroj.cz/dva-pivovary-jeden-sehrany-special-prazdroj-uvaril-pivo-s-minipivovarem-bar-n-beer>