

Tři sládci, tři recepty, jedna Noc: pivovary Plzeňského Prazdroje připravují speciály pro Noc pivovarů

4.2.2026 - | Plzeňský Prazdroj

Pivovary Gambrinus, Velkopopovický Kozel a Radegast se zapojí do druhého ročníku Noci pivovarů. U příležitosti této oslavy českého pivovarnictví, která proběhne 24. dubna, se sládci rozhodli uvařit tři pivní speciály, které odrážejí jejich pivovary. Ochutnat je budou moci nejen návštěvníci přímo během Noci pivovarů, ale koncem dubna také hosté vybraných hospod v jednotlivých regionech.

Sládci tří zapojených pivovarů – Eva Sýkorová z Gambrinusu, Milan Bittner z Kozla a Jana Tovaryšová z Radegastu – se v jeden den sešli v plzeňském experimentálním pivovaru Elektrárna, kde každý z nich představil svoji originální recepturu pro dubnovou Noc pivovarů. Během jednoho dne pak společně založili várky tří limitovaných pivních speciálů.

Tři sládci, tři různé přístupy

Sládci vymysleli recepturu, která se váže k jejich domovskému pivovaru, ale zároveň se vymyká jeho běžné produkci. Jejich různorodé přístupy ukazují, že jeden „domácí úkol“ může mít více správných řešení.

Sládková Radegastu Jana Tovaryšová připravila pro Noc pivovarů dvanáctistupňový ležák s plnou hořkou chutí, která je pro Radegast tak charakteristická. K domácím odrudám chmele ale přidala odrůdy americké. *„Chmel je kořením piva. Tentokrát jsem vyrazila pro koření i za hranice Česka a využila pro aroma naší dvanáctky speciální americké chmely. Konkrétně El Dorado přispěje tropickým aroma s trochou sladkosti, odrůda Centennial přinese dřevité a kořenité tóny a Citra pak dodává ovocné prvky. Pro vaření jsem ale použila osvědčený Žatecký poloraný Červeňák a novou českou odrůdu Uran,“* přibližuje svůj přístup Jana Tovaryšová.

Milan Bittner, sládek z Velkopopovického Kozla, sestavil se svým týmem recepturu, které by ze všech tří speciálů asi nejvíce slušelo označení „tradiční“. Popovičtí uvařili 14stupňového tmavého Kozla v duchu toho, jak Milan sám vnímá celý velkopopovický pivovar a jeho pivo. *„Jsme moderní pivovar s historickým základem. Naše pivo v sobě má kus umění našich předků spolu s tím, jak pivo dnes vnímáme my. Kozel je navíc tmavým pivem proslulý. Vycházeli jsme proto z tradiční receptury velkopopovického piva, kterou jsme ale inovovali přidáním žitného sladu a praženého ječmene s moderními odrudami chmele. Myslím, že výsledek uspokojí milovníky tradice i lovce nových chutí a pivo bude i přes svou sílu velmi pitelné,“* vypráví Milan Bittner.

Rovněž **sládková Gambrinusu Eva Sýkorová** hledala inspiraci v historii a vrátila se k recepturám z 20. let minulého století, kdy se objevily první varianty polotmavého Gambrinusu. *„Vybrala jsem tuto recepturu, protože polotmavý Gambrinus byl vždycky velmi oblíbený. Pro Noc pivovarů připravíme spodně kvašený polotmavý ležák vařený na dva rmuty s přispěním specifických vlastností světlých a karamelových sladů a žateckého chmele. Pivo vynikne plnou sladovou chutí s výraznými karamelovými a lehce praženými tóny. Zaujme vyváženou hořkostí s jemným dozníváním bylinného aroma chmelové odrůdy Sládek. Takové pivo podle mě vystihuje atmosféru období končící dlouhé zimy a nástupu jara, kdy se Noc pivovarů koná,“* popisuje Eva Sýkorová.

Ochutnávka na Noci pivovarů i ve vybraných hospodách

Tři nové speciály teď po uvaření budou zrát a až koncem března se stočí do sudů a plechovek. Každý speciál budou moci ochutnat návštěvníci Noci pivovarů v pátek 24. dubna v jeho domovském pivovaru – tedy v plzeňském pivovaru, Velkých Popovicích a v Pivovaru Radegast v Nošovicích. Všechny tři speciály budou koncem dubna také na čepu zhruba ve čtyřiceti vybraných hospodách v Plzeňském, Středočeském a Moravskoslezském kraji.

„Noc pivovarů je oslavou pivovarnictví, tradice a krásy řemesla sládků. Návštěvníci Noci pivovarů se mohou těšit na ukázky z historie, ale zároveň poznají i současnou ohromnou pestrost nejrůznějších pivních stylů. Tři speciální recepty našich sládků jsou postaveny právě v tomto duchu. Věřím, že nezůstane jen u speciálů od nás z Prazdroje a své limitované edice na Noc pivovarů připraví i kolegové z dalších pivovarů, které se do této skvělé akce zapojí,“ dodává **emeritní vrchní sládek Plzeňského Prazdroje Václav Berka**.

Speciály Prazdroje k Noci pivovarů v datech

Radegast 12 chmelový

Alkohol 5 % obj., stupňovitost 12°, barva 13 EBC (stupnice European Brewery Convention), hořkost 35 IBU (International Bitterness Units). Sypání – plzeňský, pražený ječmen. Chmelení – Žatecký poloraný červeňák, Uran, El Dorado, Centennial, Citra.

Kozel 14 tmavý

Alkohol 5,8 % obj., stupňovitost 14°, barva 70 EBC, hořkost 25 IBU. Sypání – plzeňský, bavorský, karamelový, žitný karamelový, pražený ječmen. Chmelení – Harmonie, Premiant.

Gambrinus 12 polotmavý

Alkohol 5,1 % obj., stupňovitost 12°, barva 40 EBC, hořkost 33 IBU. Sypání – plzeňský, karamelový, pražený ječmen. Chmelení – Sládek, Vital.

Přípravu speciálů tří pivovarů Prazdroje pro Noc pivovarů hostil experimentální pivovar Elektrárna sídlící v historické budově bývalé elektrorozvodny. Zdejší pivovar již od roku 2020 obohacuje český trh spodně i svrchně kvašenými speciály napříč pivními styly. Elektrárna je vybavena moderní nerezovou pěti nádobovou varnou a cylindrokónickými tanky, což umožňuje vařit různé pivní styly v malých várkách.

<https://www.prazdroj.cz/tri-sladci-tri-recepty-jedna-noc-pivovary-plzenskeho-prazdroje-pripravuji-specialy-pro-noc-pivovaru>