

Sládci Prazdroje zvou na Noc pivovarů. Uvařili tři pivní speciály a chystají večerní prohlídky

15.4.2026 - | Plzeňský Prazdroj

Sládci pivovarů Gambrinus, Kozel a Radegast připravili u příležitosti Noci pivovarů tři pivní speciály. Ty budou moci ochutnat nejen návštěvníci v den konání akce v pátek 24. dubna přímo v pivovarech v Plzni, Velkých Popovicích a Nošovicích, ale také hosté ve zhruba 45 podnicích na Plzeňsku, ve středních Čechách a na severní Moravě. Pivovary pro návštěvníky připravují prohlídky se sládky, slepé degustace nebo školu čepování.

„Potkali jsme se s ostatními sládky a každý z nás tří připravil pro Noc pivovarů vlastní recepturu, která charakterizuje jeho domovský pivovar a značku. Věříme, že jsme tak připravili další lákadlo pro návštěvníky Noci pivovarů i pro štangasty ve vybraných hospodách. Srdečně zveme všechny, které zajímá české pivovarnictví i pivo. Ve všech našich pivovarech jsou připraveny zajímavé prohlídkové trasy za doprovodu sládků, ale i další program,“ říká Milan Bittner, sládek pivovaru Velkopopovický Kozel.

Speciály budou moci návštěvníci Noci pivovarů ochutnat čepované nebo v plechovkách v pátek 24. dubna přímo v pivovarech v Plzni, Velkých Popovicích a Nošovicích. *„Pivo patří do hospod, proto jsme se rozhodli, že část limitované várky k Noci pivovarů nabídneme i ve vybraných hospodách v kraji. Přineseme tak kousek atmosféry nadcházející Noci pivovarů přímo za fanoušky našeho hořkého Radegastu,“* doplňuje **Jana Tovaryšová, sládková Pivovaru Radegast**. Zhruba od pátku 17. dubna, tedy týden před akcí, se všechny tři speciály objeví na čepu ve zhruba 45 vybraných podnicích ve Středočeském, Plzeňském a Moravskoslezském kraji.

Tři sládci, tři speciály

*„Pro letošní Noc pivovarů jsme uvařili polotmavý speciál **Gambrinus Hvězda noci 12°**. Výrazná karamelová chuť se pojí s jemnou, vyváženou hořkostí, která nechá vyniknout spojení plzeňského, karamelového sladu a praženého ječmene. Díky chmelu Sládek pak získává pivo příjemný aromatický profil a hladké zakončení, které láká k dalšímu napití,“* říká **sládková Eva Sýkorová**, která se při přípravě speciálu inspirovala historickými recepturami Gambrinusu z 20. let minulého století. Nošovický pivovar pak nabídne světlý ležák s názvem **Radegast Noční živel 12°** podle receptury sládkové Jany Tovaryšové s plnou hořkou chutí a výrazným chmelovým aroma. To mu dávají americké odrůdy chmele El Dorado, Centennial a Citra, které doplňuje Žatecký poloraný červeňák a Uran. Středočeský pivovar ve Velkých Popovicích pak pro své příznivce připravil limitku **Kozel Půlnoční 14°**. *„Je to tmavý speciál uvařený podle původní popovické receptury, kterou jsme oživilí přidáním žitného sladu a praženého ječmene s moderními odrůdami chmele. Výsledkem je pivo s hlubokou tmavou barvou, výrazným sladovým základem a jemně suchým dozníváním,“* dodává Milan Bittner.

Černého Půlnočního Kozla budou moci lidé ochutnat například v Sázavské Kozlovně v Sázavě, v Restauraci Jureček v Říčanech, v restauraci U Císaře v Mirošovicích a také v několika hospodách v Praze. Polotmavou Hvězdu Noci od Gambrinusu najdou zájemci na čepu mimo jiné v plzeňských hospodách U Pechtů, Sokolovna Bolevec, Kartago nebo Patronka Na Hvězdě. Radegast Noční živel si pak můžou hosté dát třeba v kopřivnické Tatrovce, Těšínské Radegastovně, jablunkovském Hotelu

Bullawa, havířovské Šatlavě nebo v ostravské Radegastovně Na Náměstí.

Sládci zvou na Noc pivovarů

Do letošní Noci pivovarů se zapojí všechny pivovary Prazdroje a pro návštěvníky chystají například speciální večerní prohlídky, na některých místech osvětlené jen svíčkami nebo čelovkami, kde se potkají přímo se sládky a lidmi z výroby. Kromě toho budou připravené také školy čepování, komentované slepé degustace pív s odborníky a doprovodný program. „*Máme velkou radost, že můžeme být součástí svátku pivovarnictví a ukázat v netradiční večerní čas pivovary lidem. Ti tak budou moci nahlédnout do historie i současnosti vaření piva a podívat se, kde vzniká jejich oblíbený nápoj. Spolu s námi se letošní Noci pivovarů účastní dalších zhruba 40 pivovarů ve třech krajích. To ukazuje na vzájemný respekt a spolupráci pivovarských i hrdost na naše řemeslo,*“ říká **Václav Berka, emeritní vrchní sládek Plzeňského Prazdroje**.

Radegast v Nošovicích zve například na prohlídku varny i sladovny a ochutnávku sladiny. Před pivovarem bude připraven doprovodný program s hudbou, posezením a občerstvením. Zájemci si budou moci zkusit i školu čepování.

Kozel připravuje ve Velkých Popovicích speciální prohlídku pivovaru, která ukáže výrobu piva trochu jinak než při běžné návštěvě. Prohlídka začíná na nové varně a pokračuje v historických pivních sklepích, kde se mohou návštěvníci těšit na rozšířenou degustaci piva. Na staré varně se otevře škola čepování piva a na nádvoří poběží po celou Noc pivovarů další program s živou hudbou.

Sládci pivovaru Gambrinus povedou komentované prohlídky historické i současné varny, návštěvníci ochutnají sladinu i zrající Gambrinus přímo z tanku.

Součástí netradiční prohlídky pivovaru Pilsner Urquell bude i část trasy pouze při svíčkách. V historických sklepích se pak návštěvníci potkají se sládky, kteří je seznámí třeba i s bednářským řemeslem. Nádvoří pivovaru pak ožije hudbou, lidé si budou moci zkusit postavit dřevěný pivovarský sud a čekat na ně i škola čepování, skvělé jídlo i pivo.

Speciální večerní prohlídky v Plzni nabídne i experimentální pivovar Elektrárna, který sídlí v bývalé elektrické rozvodně v areálu Plzeňského Prazdroje.

Vstupenky jsou k dostání na webu: <https://www.prazdrojvisit.cz/cs/events/noc-pivovaru>.

Seznam restaurací najdete zde: www.prazdroj.cz/Restaurace-se-specialy-Plzenskeho-Prazdroje.

Poznámka pro editory:

- **Radegast Noční živel 12°**. Alkohol 5 % obj., stupňovitost 12°P, Barva 13 EBC, hořkost 35 BU. Sypání – plzeňský, pražený ječmen. Chmelení – Žatecký poloraný červeňák, Uran, El Dorado, Centennial, Citra.
- **Kozel Půlnoční 14°**. Alkohol 5,8 % obj., stupňovitost 14°P, Barva 70 EBC, hořkost 25 BU. Sypání – plzeňský, bavorský, karamelový, žitný karamelový, pražený ječmen. Chmelení – Harmonie, Premiant.
- **Gambrinus Hvězda noci 12°**. Alkohol 5,1 % obj., stupňovitost 12°P, Barva 40 EBC, hořkost 33 BU. Sypání – plzeňský, karamelový, pražený ječmen. Chmelení – Sládek.
- S exportem do zhruba 50 zemí celého světa je Plzeňský Prazdroj lídrem mezi výrobci piva v regionu a největším exportérem českého piva.
- Plzeňský Prazdroj získal v roce 2025 v žebříčku aliance Byznys pro společnost TOP Odpovědná firma druhé místo v hlavní kategorii „TOP odpovědná velká firma“ a také první místo v oborové kategorii „TOP odpovědná firma v oblasti reportingu“ nebo druhé místo v kategorii „TOP

odpovědná firma: Komunikace pro udržitelnost“.

<https://www.prazdroj.cz/sladci-prazdroje-zvou-na-noc-pivovaru-uvarili-tri-pivni-specialy-a-chystaji-vecerni-prohlidky>