



## TISKOVÁ ZPRÁVA

### **Radniční pivovar Jihlava navařil dýňový speciál Pumpkin Ale 12°**

Radniční pivovar nezahálí ani na podzim a sládkové vymýšlejí stále nové pivní kousky. A protože šéfkuchař se svým týmem připravil dvoutýdenní dýňové gastronomické dýchánky, v pivovaru nemohli zůstat pozadu a přidali ruku k dílu.

Proto se tento týden v Radničním pivovaru objevila na čepu novinka - dýňový speciál Pumpkin Ale 12°. Jedná se o svrchně kvašené, nefiltrované a nepasterizované pivo amerického původu. U nás je dýňové pivo spíše raritou a ani v malých pivovarech nenajdeme mnoho zástupců, kteří tento speciál zkoušeli navařit. "Dalo by se říci, že je to taková pivní obdoba amerického dýňového koláče, který v Americe pečou při příležitosti oslav svátku Halloween", zmínil sládek pivovaru Jaroslav Dorážka. Při vaření dýňového piva se kromě spousty čerstvých dýní používá stejná směs koření jako právě na tento dýňový koláč, tj. skořice, muškátový ořech a koriandr. Pivo si zachovává jemnou hořkost, má jantarovou barvu a příjemné skořicové aroma.

Dýňové dny na Radniční probíhají od 26. září do 9. října a kromě dýňového speciálu v pivovaru můžete v restauraci vyzkoušet každý den alespoň jednu dýňovou variantu poledního menu, včetně dýňové polévky a dýňových dezertů.

V rámci Dýňových dnů také soutěžíme o 10 litrový soudek piva! Zapojit se může každý, kdo k nám na Radniční přinese originální vyřezanou dýni. Všechny exponáty umístíme na výstavku a nejlepší kousek bude odměněn pivem z Radničního pivovaru.

Užívejte si s námi podzim všemi smysly!