



TISKOVÁ ZPRÁVA

V Radničním pivovaru Jihlava se točí první Vánoční speciál

Adventní čas je v plném proudu, a tak není divu, že i v Radničním pivovaru zavonělo pivní kouzlo Vánoc. Pro všechny štamgasty a milovníky dobrého piva je od pondělí na čepu polotmavý **Vánoční zázvorový speciál s medem**. A že je o pivo velký zájem dokazují sami návštěvníci pivovaru. Za první dny už výtoč pivního speciálu konkuruje stálé nabídce, která je v Radničním pivovaru na čepu.

Pilně se tedy ochutnává spodně kvašený speciál – tradičně nefiltrovaný a nepasterizovaný. Pivo má jedinečnou polotmavou barvu lesního medu, ve vůni dominuje čerstvě strouhaný zázvor a chuť je sladová s medovým dozvukem.

Hlavní sládek Jaroslav Dorážka se tentokrát rozhodl zkombinovat dvě tradiční suroviny, které se na výrobu vánočních pivních speciálů používají. Zatímco čerstvý nastrouhaný zázvor se přidával v konečné fázi chmelení, med se dodával až do samotné spilky při kvašení. A protože si pečlivě vybíráme veškeré ingredience, které do piva přijdou, použili jsme med od malého včelaře pana Pittauera z Vysočiny.

Kromě Vánočního speciálu pro Vás máme pozvánku na **Vánoční pivní besídku**, která se koná v sobotu 10. prosince mezi 15 – 22 hodinou v pivovarském salonku Radničního pivovaru. Pivotéka Pivní rozmanitost z Prahy přiveze bohatou pivní nadílku točených a lahvovaných speciálů ze zahraničí i Čech. Takže malý tip, jak strávit příjemné odpoledne a ještě koupit zajímavé pivní kousky někomu pod stromeček.

A na závěr jedna adventní rada nad zlato - jestli si chcete odpočinout od shánění dárků, pečení cukroví, řezání stromečků a lovení kaprů, seběhněte těch 24 schodů do Radničního pivovaru a užijte si s námi chvílku klidu nejen nad Vánočním speciálem.