
Univerzitní pivo míří do výroby

Univerzita Karlova
Ovocný trh 5, Praha 1, 116 36
www.cuni.cz

Praha, 15. října 2020 – Univerzita Karlova bude mít příští rok první ze zamýšlené řady vlastních piv uvařených podle unikátní receptury. Originální nápoj ideově vznikl na Matematicko-fyzikální fakultě UK, jeho recepturu připravil Výzkumný ústav pivovarský a sladařský. Produkt uvede na trh Pivovar Ferdinand pod názvem Pěkný číslo.

Slavnostní podpis memoranda o spolupráci mezi zmíněnými institucemi završil několikaletý proces příprav výroby nového originálního nápoje, který by se měl v prodeji objevit už v příštím roce. Dokonale v sobě spojuje tradice a inovace, což vystihuje ducha všech tří zúčastněných institucí.

Než se objeví první láhve Pěkného čísla na trhu, zbývá ještě najít jeho vizuální podobu. Matfyz proto vypisuje na svých stránkách matfyz.cz a také na webu peknycislo.cz soutěž pro širokou veřejnost o grafické zpracování jak etikety, tak dalších vizuálně propagačních prvků nového nápoje. Soutěž začíná v den podpisu memoranda, tedy 15. 10. 2020, a návrhy je možné zasílat až do 20. 11. 2020. Široká veřejnost má možnost ovlivnit, jak bude Pěkný číslo, historicky první originální pivo Univerzity Karlovy, vypadat.

„Pivo je inspirované číslem ?, které se také symbolicky promítá do jeho receptury i názvu,“ vysvětluje proděkan MFF UK pro PRPropagaci doc. **Martin Vlach**. První nápad byl vlastně recese, když matfyzáci napadlo psát slovo pivo jako ? v kroužku (?vO;). Postupně však dostal vážnější podobu. Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, se kterým Matfyz dlouhodobě spolupracuje, vyvinul v rámci svého výzkumného záměru unikátní recepturu, která je v mnoha směrech inspirována přibližnou hodnotou čísla ?, tedy ~ 3,14.

Ve výrobě se tak využívají například tři druhy chmele, jeho stupňovitost je kolem 14 a obsah alkoholu zhruba 6,28 %, což odkazuje k dvojnásobku ?. I proto nakonec nápoj dostal název Pěkný číslo. *„Nápad z Matfyzu se nám líbil, protože, pokud víme, zatím žádná receptura piva nebyla inspirována konkrétním číslem. Zajímavost nového nápoje však spočívá i v oblasti předepsané výrobní technologie a surovin. I v tomto ohledu je přínosem pro současné pivovarnictví,“* upřesňuje ředitel Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského prof. **Tomáš Brányik**.

Technologie výroby vyžaduje především lásku, čas a znalost řemesla. Intenzivní výroba by nedala vyniknout všem jemným chuťovým tónům včetně nádechu karamelu, jemného cukrového melounu se stopami manga a vanilky, opojného bylinno-kořenitého aroma s osvěžujícími tóny máty a tymiánu. Pěkný číslo rozhodně nechce být tuctovým běžným pivem. Poctivost a více jak staletou zkušenost s výrobou piva do projektu vnáší benešovský Pivovar Ferdinand. Je to ideální volba, protože tradiční zařízení a postupy, včetně přípravy vlastního sladu, dokáže obohatit o inovativní přístup. Tradice a inovace (například ve využití tří druhů chmelu - Žateckého poloraného červeňáku, českého Kazbeku a německého Huell Melonu) jsou tady v souladu.

„Pivovar Ferdinand je středně velký pivovar, který stále dodržuje tradiční výrobní postupy, jako je varna, otevřená spilka a ležácké tanky. Kvalitu každé várky piva pravidelně kontrolujeme, takže ručíme za výsledek, který jde směrem k zákazníkovi. Oproti jiným pivovarům máme výhodu, že i když nepoužíváme moderní řízení výroby pomocí výpočetní techniky, díky našim zkušeným kolegům můžeme garantovat stálou kvalitu benešovských piv. Myslím, že kvalifikovaný personál znamená v pivovarnictví více, než zdánlivě dokonalé automatizované technologie,“ přibližuje svůj postoj jednatel Pivovaru Ferdinand Ing. **Petr Dařílek**. Rozhodnutí o zavedení zcela nové receptury do výroby není nikdy snadné a vyžaduje vstupní investice. Ferdinand však recepturu věří, protože zapadá do jeho vlastní obchodní politiky. Spojuje tradiční a poctivou práci se smysluplnými inovacemi. Pěkný číslo by se mělo na trhu objevit v březnu roku 2021.

Kontakty:

Za MFF UK
Doc. RNDr. Martin Vlach, Ph.D.
Proděkan pro PRPropagaci

Tel.: +420 608 770 918
e-mail: martin.vlach@mff.cuni.cz

Za Výzkumný ústav pivovarský a sladařský
prof. Ing. Tomáš Brányik, Ph.D.
Ředitel a předseda představenstva a.s.
Tel.: +420 728 609 118
e-mail: branyik@beerresearch.cz

Za Pivovar Ferdinand, s.r.o.
Ladislav Lojka
obchod a marketing
Tel.: + 420 773 160 856
e-mail: lojka@pivovarferdinand.cz