



Zajímavosti z receptury piva *Pěkný číslo*

Představované pivo (π vo) je připravené z nejkvalitnějších surovin, z humnového sladu ze sladovny Pivovaru Ferdinand, s.r.o., a českých i zahraničních chmelů. Pivo je vyrobeno klasickou českou technologií, která je založena na dvourmutovém postupu výroby sladiny a odděleném dvoufázovém kvašení **za použití tradičního českého kmene kvasinek ze sbírky Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského, a.s. (VÚPS a.s.)**.

Receptura v mnoha parametrech reflektuje přibližnou hodnotou čísla π ($\sim 3,14$), nebo jeho násobku. Pivo je během atmosférického chmelovaru třikrát chmeleno českými odrůdami Žatecký poloraný červeňák a Kazbek a německou odrůdou Huell Melon. Celkové chmelení bylo vypočteno na 31,4 (zhruba desetinásobek π) mezinárodních jednotek hořkosti (IBU) v hotovém pivu.

Následné hlavní kvašení probíhá kmenem kvasinek *Saccharomyces pastorianus* RIBM 2 při teplotě 12 °C po dobu 7 dnů. Mladé pivo zraje ve sklepě 3 měsíce při teplotě 1-2 °C a při zchlazování prochází krátce teplotou $\sim 3,14$ °C. Obsah alkoholu v hotovém pivu je přibližně 6,28 % obj., což odkazuje k dvojnásobku π . Na posledních 10 dní ležení se pivo studeně chmelí kombinací chmelových odrůd Kazbek a Huell Melon.

Toto unikátní pivo bylo vyvinuto odborníky VÚPS a.s. v úzké spolupráci s pedagogy a studenty MFF Univerzity Karlovy, kteří se podíleli na tvorbě vynikající chuti piva od počátku vývoje až po zhodnocení senzorické kvality finálního piva, které máte před sebou.

Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.

Lípová 511/15

120 44 Nové Město