

Univerzitní pivo míří do výroby

(tisková zpráva)

Praha, 15. 10. 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 adrese 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 π , které se také symbolicky promítá do jeho receptury i názvu,“ vysvětluje prodávka MFF UK pro PRopagaci doc. Martin Vlach. První nápad byl vlastně recese, když matfyzáci napadlo psát slovo pivo jako π v kroužku (π O;Ⓟ). 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 π , tedy $\sim 3,14$.

Ve výrobě se tak využívají například tři druhy chmele, jeho stupňovitost je kolem 14 a obsah alkoholu zhruba 6,28 %, což odkazuje k dvojnásobku π . 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 chmele - 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 receptuře 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 PRopagaci

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