

PLZENSKÉ NOVINY

Pre nepasterizovaný Pilsner Urquell z tanku

MYSLÍME SI, ŽE PIVO BY MALO CHUTIŤ TAKTO



TAJOMSTVO NEPASTERIZOVANÉHO PIVA PILSNER URQUELL

Každý milovník piva sníva o tom, aby aspoň raz v živote mohol vstúpiť cez bránu plzenského pivovaru a vychutnať si nepasterizovaný Pilsner Urquell priamo v jeho ležiackej pivnici. Väčšina ľudí doteraz nemala príležitosť ochutnať toto jedinečné pivo v jeho dokonalých podmienkach. Teraz sa však vo vybraných prevádzkach nachádza nepasterizovaný Pilsner Urquell z tanku a vďaka nemu už nemusíte nikam cestovať. To najoriginálnejšie pivo prišlo priamo za vami. Prajeme vám bohatý pivný zážitok!

TAJOMSTVO CHUTI

Pilsner Urquell vďaka svojej originalite najmä jedinečným ingredienciám a unikátnemu varnému procesu.

VODA

Mäkká plzenská voda je základom pre toto unikátne pivo. Má obzvlášť nízky obsah minerálov a je oddávna čerpaná zo starobylých vodných prameňov pod Plzeňskou panvou.

SLAD

Kľúčovým pre jedinečnú zlatistú farbu nášho piva je slad, ktorý sa vyrába zo špeciálnych odrôd českého jarného dvojradého jačmeňa. Vďaka spôsobu kliečenia a sušenia vzniká slad, ktorý dodáva tomuto jedinečnému pivu jeho zlatistú farbu.

CHMEĽ

Chmeľ dáva pivu charakteristickú horkosť. Na výrobu piva Pilsner Urquell sa používa jeden z najkvalitnejších chmeľov na svete – Žatecký poloraný červeňák. Jemná aróma tohto chmeľu a priaznivé zloženie jeho horkých látok dáva pivu Pilsner Urquell výraznú, ale príjemnú horkosť a vôňu.

KVASINKY

Kvasinky Pilsner H sú jedným z kľúčových aspektov na ceste k výnimočnej chuti piva Pilsner Urquell. Ich rodokmeň siaha k tým, ktoré použil v roku 1842 Josef Groll a v súčasnosti sa pripravujú priamo v plzenskom pivovare. Kvasenie vytvára výraznejšiu chuť a plnosť v porovnaní s obsahom alkoholu.

UNIKÁTNY VARNÝ PROCES

Varný proces piva Pilsner Urquell je identický s tým, ktorý sa použil pri historicky prvej várke piva. Kľúčovými pre unikátnosť varného procesu je spôsob sladovania, trojitá rmutovacia a chmelenie, priamy ohrev otvoreným ohňom a špecifický spôsob kvasenia a zrenia piva.

DEGUSTÁCIA

ZRAK

Pri degustácii zdvihnite pohár a všimnite si jasnú zlatú farbu a krémovú penu.

ČUCH

Jemne zakrúžte pohárom, aby sa uvoľnila chmeľová aróma. Zdvihnite pohár k nosu a ústam a vdýchnite sviežl, chmeľový buket.

CHUŤ

Nakoniec sa napíte. Pivo nechajte pretiecť od špičky jazyka cez podnebie dolu hrdlom a vnímajte chuť, ktorá zostáva po pive.

POPIS CHUTE

Intenzívne chmeľová, jemná horkosť sa snúbi s plnosťou medovosladkého karamelu.

ŠPIČKA JAZYKA

Chuť sa začína perlivým dotykom na jazyku, sľubujúcim karamelovú, medovo-orechovú chuť, pokračujúcu sladovým tónom pražených zŕn. Chuť chmeľu je výrazná, nie však prevyšujúca alebo nečakaná.



PODNEBIE

Rýchlo nastupuje horkosť chmeľu. Tá je vyvážená tónmi teplého karamelu s jemnou, orechovohnedou sladkosťou pražených zŕn a s krémovou plnosťou.

HRDLO

Horkosť prináša povzbudzujúci pocit po striedaní chladivého a teplého vnemu. Horkosť nikdy nepôsobí sama, ale je sprevádzaná jemnou chuťou sladu, ktorú prináša krémová plnosť. Dopĺňajú ju príjemné pocity lúskania orieškov.

DOZVUK

Ostrá a výrazná horkosť, ktorú prekrývajú sladké hnedé tóny karamelu.



TANKOVÁ TECHNOLOGIA

Nepasterizovaný Pilsner z tanku je to najčerstvejšie pivo, aké môže plzenský sládok ponúknuť tým najväčším pivným fajnšmekrom. Od opustenia brán plzenského pivovaru až do chvíle, keď sa dostáva k vám, si zachováva svoje pôvodné originálne vlastnosti. Počas prepravy aj uskladnenia je uchovávané v ideálnych podmienkach a teplote a vďaka tankovej technológii je ideálne sytené. Preto si zachováva svoju rezkosť a naplno sa prejaví jeho nenapodobiteľná chuť a zvýrazní sa jeho vôňa.



Pilsner Urquell