

Agronomická fakulta Mendelovy univerzity v Brně oslaví století existence speciálním pivem

V rámci oslav 100. výročí existence a Velikonočního jarmarku století, který bude jedním z vrcholů letošního souboru mimořádných akcí nejstarší součásti Mendelovy univerzity v Brně, se Agronomická fakulta pochlubí pivem uvařeným speciálně pro tuto příležitost. Naváže tak na proslavenou tradici českého pivovarství a dlouholetou výzkumnou činnost fakulty v této oblasti.

Návštěvníkům akce i dalším zájemcům nabídne světlý ležák s názvem Fakultní KlasIQ, pivo uvařené ve spolupráci s Plzeňským Prazdrojem. Zlatavý mok s vyváženou chutí a adekvátním řízem je unikátní pro svůj obsah stále populárnější pseudoobilniny quinoa, která byla pro výrobu piva poprvé vypěstována na území ČR a má v něm 35% podíl, ječný slad pak 65%. Receptura byla vyvinuta na Výzkumném ústavu pivovarském a sladařském v Praze.

Nefiltrované pasterované pivo s 12 % EPM a obsahem alkoholu 4.1 % obj. kvasilo po dobu sedmi dní a dalších 15 dní leželo. Sládková pivovaru Lenka Straková jej chmelila Žateckým poloraným červeňákem a dále americkými chmely Columbus, Tomahawk a Zeus; vystíralo se nadvakrát a rmutovalo dekokčně. Hořkost piva je 45 IBU a barva 19 EBC.

Unikátní je i ručně lepená etiketa připomínající první století existence fakulty s vyobrazením současného děkana doc. Ing. Pavla Ryanta, Ph.D., který v čele zakládající součásti univerzity stojí již druhé funkční období.

Kontakt pro bližší informace:

doc. Ing. Radim Cerkal, Ph.D., MENDELU, radim.cerkal@mendelu.cz, tel.: 724 507 516;
RNDr. Jana Olšovská, Ph.D., pražské pracoviště VÚPS, olsovska@beerresearch.cz, tel.: 724 597 135; Ing. Lenka Straková, sládková, Plzeňský Prazdroj, lenka.strakova@asahibeer.cz, tel.: 724 618 381.