



Zajímavosti z receptury piva *Slušné číslo*

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

Pivo je během atmosférického chmelovaru chmeleno českými odrůdami Žatecký poloraný červeňák, Premiant, Vital a Kazbek. Pro studené chmelení je použita aromatická odrůda Mosaic. Slušné číslo využívá vlastností všech použitých odrůd chmelů, které ve výsledku dávají pivu výraznou hořkost a kořeněnou vůni s nádechem citrusu a tropického ovoce.

V patentované receptuře je použitý vinařský kmen kvasinek *Saccharomyces cerevisiae*, který díky svému původu umí zkvašovat pouze monosacharidy a proto tvoří v pivovarské mladině jen velmi omezené množství alkoholu. Díky tomu je možné ponechat kvasinky v dlouhodobém kontaktu s mladým pivem, což ve výsledku vede k dobře pitelnému nealkoholickému pivu s potlačenou mladinovou chutí. Vinařské kvasinky také propůjčují Slušnému číslu příjemný buket po bílém víně.

Toto unikátní pivo bylo vyvinuto odborníky VÚPS a.s. v úzké spolupráci s pedagogy a studenty z Matematicko-fyzikální fakulty Univerzity Karlovy, kteří se podíleli na tvorbě koncepce produktu i hodnocení senzorické kvality finálního piva.

Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.

Lípová 511/15

120 44 Nové Město