**O minipivovar v Litovli je mezi lidmi zájem, plánuje se jeho rozšíření**

**Litovelští pivovarníci disponují od roku 2011 vlastním minipivovarem. Ročně se v něm uvaří kolem patnácti tisíc litrů piva, což je asi sto dávek piva. Menšího objemu varných nádob využívají jak ti, které láká možnost uvařit si vlastní pivo, tak samotný Pivovar Litovel pro své potřeby. Zájem je o spodně i svrchně kvašená piva.**

*„Minipivovar nejčastěji slouží pro komerční vaření piva, které tvoří až šedesát procent uvařených dávek. Je oblíbené jako dárek pro muže, k výročím, ale třeba i pro vaření svatebních speciálů. Vlastní pivo si objednávají také skupiny přátel, různé kluby či firmy pro své obchodní partnery,“* popisuje sládek Pivovaru Litovel Petr Kostelecký.

Kapacita minipivovaru však přestává stačit. *„Letos plánujeme rozšířit kvasné a ležácké kapacity a zvýšit tak roční kapacitu minipivovaru,“* říká ředitel Pivovaru Litovel Lumír Hyneček.

**Speciály jsou nejoblíbenější**

Nejčastěji se vaří spodně kvašená piva a ležáky, ale také vícestupňové speciály. *„V poslední době také roste zájem o svrchně kvašená piva typu ale a ipa a jejich speciály. Už jsme tak vařili například medovou ipu či medové pšeničné pivo,“* doplňuje Kostelecký.

Výroba piva probíhá pod odborným vedením sládka*. „Pivo si mohou zájemci vařit podle doporučených i vlastních receptur. Ve dvou varných nádobách s objemem 250 litrů, což je stokrát méně ve srovnání s naší běžnou varnou, vzniká zlatý mok stejně jako při klasické výrobě, tedy vařením, kvašením a konečně zráním, které celý proces uzavírá,“* dodává sládek Petr Kostelecký.

Minipivovar slouží také samotnému Pivovaru Litovel jako laboratoř k vývoji a testování nových pivních receptur. *„Již v roce 2011 jsme zde poprvé uvařili například třináctistupňový polotmavý nefiltrovaný speciál Litovel Gustav, který jsme pojmenovali po slavném českém zápasníkovi Gustavu Frištenském, zeti prvního litovelského sládka,“* vzpomíná sládek. Kromě polotmavého speciálu tu v posledním roce vznikla další piva, například Ale nebo Pšeničný ležák.

**Informace pro média:**

**Pivovar Litovel** – tradice trvající již přes 120 let, úcta k poctivému řemeslu, ruční práci a kvalitním surovinám. To jsou hlavní zásady, kterých se dodnes drží pracovníci Pivovaru Litovel, jenž vznikl v roce 1893 jako ryze český vlastenecký Rolnický akciový pivovar se sladovnou v Litovli. Historie pivovaru je lemována četnými úspěchy a oceněními z mnoha výstav a gastronomických soutěží, v loňském roce získal například dvě zlaté medaile ve světové konkurenci na World Beer Awards v Londýně za Litovel Premium a Litovel Premium Dark. Pivovaru se dařilo také u nás. Litovel Dark si odvezl první místo z prestižní mezinárodní soutěže Zlatá pivní pečeť kvality 2016 a také ze soutěže Pivex 2016 a Litovel Červený pomeranč zase navázal bronz v kategorii Míchané pivo. Stříbrnou medaili si z Pivexu 2016 odvezla Litovel Dark Premium a Litovel Moravan a speciální ocenění – certifikáty kvality získala piva Litovel Premium a Litovel Classic. Portfolio Pivovaru Litovel tvoří piva vařená tradičními postupy na předem danou stupňovitost a také pivní speciály či pivní mixy. Spolu s pivovary Zubr a Holba dnes patří Pivovar Litovel do skupiny PMS.