

Tisková zpráva – X. Černokostelecké VYKULENÍ

Dne 14/9/2013 od 9.⁰⁰ do 24.⁰⁰ proběhne kulatý desátý ročník tradičního Černokosteleckého vykulení. Společensko-kulturní trachtace, konaná v unikátních prostorách neustále renovovaného pivovarského areálu v Kostelci nad Černými lesy, je zaměřena především na zapomenuté bednářské řemeslo. Letos budou černokosteletí bednáři společně s emeritním mistrem Lád'ou Bešťákem *trajbovat a překovávat* ležácké sudy, budou také vytahovat *hlaváky* a *káfovat* obruče a dozajista nezapomenou vyměnit *krabice* u transportních sudů. V rámci představení bednářského řemesla se bude točit pivo z čerstvě vysmolených transportních sudů a to třemi různými historickými způsoby a nově se také bude stáčet pivo do lahví na prvorepublikovém ručním stáčecím aparátu. Mimo bednářské řemeslo se představí kupříkladu kováři, keramici, malíři či autoveteráni a další řemeslné atrakce. Na čepu budou mimo piva z dřevěných sudů především nefiltrované ležáky ze středních průmyslových pivovarů s vlastní humnovou sladovnou (Ferdinand Benešov, Opat Broumov, Herold Březnice, Samson České Budějovice, Rampušák Dobruška, Rebel Havlíčkův Brod, Chodovar Chodová Planá, Nová Paka, Nymburk a Bernard Humpolec), saladinovou skříní (Konrad Vratislavice), humnové sladovny s minipivovarem (Kounice), pivo ze slovenského pivovaru s humnovou sladovnou (Sessler Tmava), nefiltrovaný ležák z pivovaru v Hanušovicích (sladovna Zábřeh na Moravě) a dále speciální piva z minipivovarů (Parník Přerov – Negr žitný speciál, pšenice; Kounice – 13% tmavý mouřenín; Rohov – ořechový 13% světlý speciál; Ostravice – vídeňský ležák Zbuj, Beskydské hořké; Dolní Bojanovice – pšenice; Moravský Žižkov – 11% světlý ležák; Kohutka – Kohut 13,5% polotmavý speciál; Malenovice – 11% světlý ležák, 13,5% světlý speciál; Qásek Ostrava – medový 11% polotmavý ležák; Koniček Vojkovice – kouřový 13% polotmavý speciál, medové; Ostrava Zábřeh – tmavý ležák; Excelent Rýmařov – 13% polotmavý speciál; Garážmistr Martinov – 11% polotmavý ležák, Svitavy – 11% karamel s lipovým medem). Bude se čepovat pivo z čerstvě vysmolených dubových sudů (Nová Paka 13% světlá, Podkován 12% světlá, Nymburk 13% polotmavá) a také z dřevěných sudů na německý způsob (Hollédauer Weisses a Chodovar 13% President). Hlavním tématem Vykulení zůstává humnové sladování, kterému byla věnována nová expozice. Na letošní Vykulení bylo navařeno speciální silné sladové pivo dozravané v dřevěných sudech po červeném víně (odrůda Priorat z jihozápadního Katalánska) – Vykulenec III. s vlastním sběratelským materiálem a jedná se o tzv. *barrel aged baltic porter*. Vykulenec III. bude stáčen do lahví na historické stáčeče. Pivovarské muzeum nabídne nová pivovarská zákoutí a to především expozici humnového sladování a intenzivně rekonstruovanou část původního pivovarského zařízení. O jídlo opravdu nebude nouze, dětský program bude zajištěn černokosteleckými hasiči a programem základní školy, vystoupí aerobik AK DODO, živá muzika začne svou produkci od 14.⁰⁰ a vystoupí skupiny Wilder, Hékelén Tékelén, Sweet Pain, VVMP, Houpací kůň, Money and Fame a High Debility. Vykulení bude tradičně zakončeno vystoupením Daniela Hůlky. Klub sběratelů pivovarských suvenýrů uspořádá prodejní výstavku suvenýrů. 850 míst pod střechou.

Vstup zdarma.

Přijďte pobejt.

Více na www.pivovarkostelec.cz

Hollédauer Weisses - styl: Pšeničné pivo; klasická bavorská pšenice, lehká a osvěžující, výborně pitelná. Chmely použity z oblasti Hallertau, kde se pivovar nachází. Složení: Voda, chmel, slad, kvasnice svrchního kvašení. EPM 12, Alc. 5,3. Pivovar: Schlossbrauerei Au in der Hallertau. Země: Německo, Bavorsko. Sládek: Stefan Ebensperger