



15
jun 2016

Pilsner Urquells Tankovna - färsk pilsner på turné i Sverige

Skribent: **Monika Österheim**

Pilsner Urquells speciella tanköslösning Tankovna serverar den färskaste pilsnern som går att få tag på utanför Tjeckien men hittills bara hos Bar Central i Stockholm och Gyllene Prag i Göteborg. Nu pågår en turné i landet.



För att fler ölälskare ska kunna avnjuta purfärsk Pilsner Urquell direkt från bryggeriet i Plzen har de därför skapat Plzen Plats & speciella tillfällen med en specialbyggd mobil Tankovna som under våren och sommaren kommer turnera runt i Sverige. Startskottet för den första Plzen Plats gick på Skeppsholmen i Stockholm i slutet av maj. De tre upphällningarna av Pilsner Urquell & krispig, len och mjölkig & serverades tillsammans med tre olika maträtter av Mange Schmidt, författaren bakom gatukäksboken Street Food.



Tankovna är en patenterad ståltank som rymmer 250 liter öl och som tack vare avancerad teknik garanterar att det färska ölet aldrig möter syre mellan bryggeriet i Plzen och ölglaset på Bar Central i Stockholm. Det nybryggda ölet ska nå sin slutdestination inom 24 timmar och måste förbrukas inom tre veckor efter leverans och inom fem dagar efter första hällningen. Pilsnern hålls i glas som håller 5-7 graders temperatur, precis som ölet.

Pilsner Urquell från en tankovna hålls upp på tre sätt ? krispig, len och mjölkig, vilket ger tre olika smaker.

NA DVAKRÁT / krispig / serveras med Manges hamburgare. HLADINKA / len / serveras med Manges strömmingsmacka. MLÍKO / mjölkig / serveras med Manges falafel.



Jag var mycket nyfiken på om de tre upphällningarna kunde göra stor skillnad på smaken. Ja, det var stor skillnad. Den mjölkiga förlorade smak lite för snabbt, tyckte jag. Den lena upphällningen, hladinka, var min favorit. Detta sagt av en icke-öldrickare som nästan alltid väljer en pilsner eller en snäll lager. Gott var det och Manges käk var såklart gott till.





Vad kan gå fel en solig kväll vid vatten som glittrar, med vackra Stockholm som backdrop, musik, en kall öl i handen och lite streetfood?





Foto: Monika Österheim