

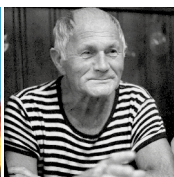
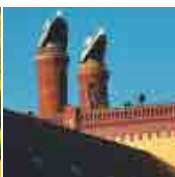
25

to nej ...



PIVO A PIVOVARY

ČECH, MORAVY A SLEZSKA



MCU ©

2024
2025



OLMOUC



VisitPivo.cz
online průvodce

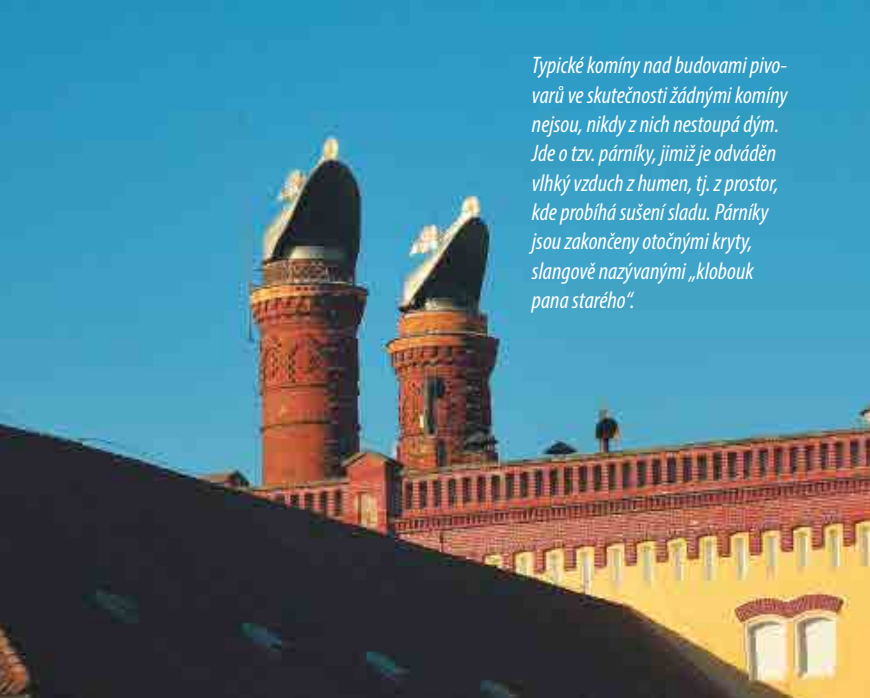


REJSTRÍK PREZENTACÍ PIVOVARŮ A MINIPIVOVARŮ

A Akciový pivovar Letiny	93	Pivovar Holendr	159	Pivovar Solnice	75
B Beranův pivovar	116	Pivovar Hostivar H1	48	Pivovar Spojovna	52
Berounský medvěd	61	Pivovar Hostivar H2	48	Pivovar Stará škola	90
Biskupský pivovar U sv. Štěpána	109	Pivovar Hradecký klenot	122	Pivovar Starobrnno	142
Č Černokostelecký pivovar	62	Pivovar Chmelnice	160	Pivovar Staroprámen	53
E Experimentální pivovar Proud	97	Pivovar Choceň	131	Pivovar Strakonice 1649	80
H Harrach řemeslný pivovar – Jelínkova vila	138	Pivovar Chodovar	89	Pivovar Svachova Lhotka	81
Historický pivovar Český Krumlov	76	Pivovar Chomout	157	Pivovar Svijany	120
J Jarošovský pivovar	161	Pivovar Chotěboř	135	Pivovar Trautenberk	123
K Kašperskohorský pivovar	91	Pivovar Jihlava	136	Pivovar U Fleků	54
Královský pivovar Krušovice	63	Pivovar Jilovice	71	Pivovar U Přeška	98
L Lihovar a pivovar Blatná	70	Pivovar Karásek a Stülpner	108	Pivovar Uhríněves	55
M Malešický mikropivovar	50	Pivovar Klášter Želiv	139	Pivovar Velké Březno	112
Městský pivovar Domažlice	88	Pivovar Kotouč Česká Kamenice	107	Pivovar Vojanův dvůr	57
Městský pivovar v Poličce	132	Pivovar Krakonoš	126	Pivovar Zábřeh	169
Měšťanský piv. v Kutné Hoře	64	Pivovar Kroměříž	162	Pivovar Zlínský Švec Malenovice	163
Měšťanský pivovar Havlíčkův Brod	134	Pivovar Litovel	156	Pivovar Zubr	158
Minipivovar a pivnice U Stočesů	99	Pivovar Lyer	92	Pivovarský dvůr Lipan	82
Minipivovar Beeranek	74	Pivovar Moravia & Lucky Bastard	143	Plzeňský Prazdroj	96
Minipivovar Charlie´s Square	144	Pivovar Na Vývoji	65	Podřípský rodinný minipivovar	106
Minipivovar Most	110	Pivovar Nachmelená opice	166	Poutník Pelhřimov	137
Minipivovar Na Perličku – Prdek	119	Pivovar Ogar	167	R Rodinný pivovar Rampušák	121
Minipivovar Novosad & syn Harrachov	118	Pivovar Old Cock Znojmo	151	Ř Řemeslný pivovar Duck & Dog	147
Minipivovar Petr Petružálek	94	Pivovar Ostravar	168	S Soběslavský pivovar	79
Minipivovar U Tří růží	56	Pivovar Padochov	148	SOS ekologická a potravinářská	83
N Národní pivovar Budějovický Budvar	72	Pivovar Permon	102	Svitavský pivovar Na Kopečku	133
O Ossegg – pivovar cisterciáckého opatství	111	Pivovar Primátor	124	Š Štáhlavický pivovar U Šenkýřů	100
P Panský pivovar Vlachovo Březí	84	Pivovar Prokopák	51	Šumický pivovar – Vildenberg	149
Pecký pivovar	125	Pivovar Protivín	77	Z Zámecký pivovar Chyše	101
Pivovar Albert Michler	154	Pivovar Purkmistr	95	Zdíbský pivovar	66
Pivovar Antoš	60	Pivovar Rohan	170	Znojemský městský pivovar	150
Pivovar Cvikov	117	Pivovar Rožmberk	78		
Pivovar Černá Hora	146	Pivovar Rudohor	103		
Pivovar Harry	145	Pivovar Rychtář	130		
Pivovar Holba	155	Pivovar Samson	73		



Aktuální seznam pivovarů a minipivovarů najdete např. na stránkách
www.ceskepivo-ceskezlato.cz



Typické komíny nad budovami pivovarů ve skutečnosti žádnými komíny nejsou, nikdy z nich nestoupá dým. Jde o tzv. párníky, jimiž je odváděn vlhký vzduch z humen, tj. z prostor, kde probíhá sušení sladu. Párníky jsou zakončeny otočnými kryty, slangově nazývanými „klobouk pana starého“.

to nej...

PIVO A PIVOVARY

ČECH, MORAVY A SLEZSKA

pivovary a minipivovary

1	PRAHA	46
2	STŘEDOČESKÝ KRAJ	58
3	JIHOČESKÝ KRAJ	68
4	PLZEŇSKÝ A KARLOVARSKÝ KRAJ	86
5	ÚSTECKÝ KRAJ	104
6	LIBERECKÝ A KRÁLOVÉKRADECKÝ KRAJ	114
7	PARDUBICKÝ KRAJ A VYSOČINA	128
8	JIHOMORAVSKÝ KRAJ	140
9	OLOMOUCKÝ A ZLÍNSKÝ KRAJ	152
10	MORAVSKOSLEZSKÝ KRAJ	164



VisitPivo.cz
online průvodce



O PIVU

Říkává se občas (*trochu škodolibě*), že veškerá lidská činnost v Čechách směřuje ke vzniku **žízně**. Je to samozřejmě dosti nadnesený výrok, ale jeho autor chtěl patrně vyjádřit skutečnost, že v Čechách je radost žízeň hasit. Nejen, že je kde, ale hlavně, že je čím! Jinými slovy, jsme **národ milovníků piva** – to jasně dokládají statistiky spotřeby tohoto nápoje na osobu a rok, v nichž se trvale držíme na předních místech. Čím to, že se u nás tento nápoj s poměrně malým obsahem alkoholu těší takové oblibě? Že postupně vzniklo i něco, co lze (*v dobrém slova smyslu*) nazvat **pivní kulturou**? Proč se (*české*) pivo objevuje v literatuře, ve filmu, dokonce i v operách, pivu jsou věnována muzea, do výrobních hal pivovarů jsou voděny školní výpravy? Nejspíš proto, že pivo není jen pouhým nápojem. Jeho konzumace je totiž (*nebo by měla být*) **rituálem**, který je obvykle spojen s tolika příjemnými okolnostmi – prostředí, přátelé, zakončení dobrého oběda či večere – že povyšuje pití piva na zážitek a společenskou událost. Nepochybně si i vy dodnes vybavíte spoustu míst a situací, kde vám bylo (*ať už z jakéhokoliv důvodu*) dobře, ale kdy – řečeno odborně – jedním ze spolupůsobících faktorů byla orosená sklenice dobrého piva.

A právě na vašich cestách za dalšími takovými zážitky vám chce být společníkem tento průvodce.

Šťastnou cestu, a na zdraví!

Vydavatel: Vydavatelství MCU s. r. o.

Chvalšinská 242, 381 01 Český Krumlov

Tel.: 387 428 360, info@mcumedia.cz; www.mcumedia.cz

Technická redakce: Radek Eliášek

Text: Jan Eliášek, recept – Petr Stupka, recept na domácí výrobu piva – Richard Těhník

Foto: Adobe Stock, ČTK, Hana Hamplová, Richard Těhník, archiv Vydavatelství MCU s. r. o.

Ilustrace: Josef Lada, Petr Novosad

Mapy: Vydavatelství MCU s. r. o.

Použité zdroje: www.ceskepivo-ceskezlato.cz, atlaspiv.cz (přehled pivovarů)

Grafická úprava a sazba: Petr Novosad

Odborná konzultace: Richard Těhník

Odpovědný redaktor: Jan Eliášek

Prezentace pivovarů: Emil Fedoš, Michaela Nováková, Petra Prajer

Administrace **www.VisitPivo.cz:** info@mcumedia.cz

Nové vydání, Český Krumlov 2024, 172 stran (vydání 1., 2017)

Reprodukce kterékoliv části této publikace je možná pouze s předchozím písemným souhlasem vydavatele. Všechna práva vyhrazena.



© Vydavatelství MCU, 2024

ISBN 978-80-7339-372-4

O B S A H

VÝROBA	4
DRUHY PIV	10
PIVNÍ STYLY	14
HISTORIE PIVA	20
PIVO A LIDSKÉ ZDRAVÍ	26
PIVO V (ČESKÉM) UMĚNÍ	28
JAK SE ČEPUJE PIVO	31
JAK POZNAT DOBRÉ PIVO	34
SOUČASNOST PIVA A PIVO VE SVĚTĚ	36
RECEPTY K PIVU A Z PIVA	37
DOMÁCÍ VÁŘENÍ PIVA	40
PIVNÍ STEZKY	42
PŘEHLED PIVOVARŮ	46





SUROVINY

„Tekuté zlato“ nebo „tekutý chléb“ – to jsou láskyplná, takřka básnická pojmenování pro slabě alkoholický nápoj typicky hořké chuti vzniklý kvašením. Základní surovinou pro jeho výrobu je voda. Je jí překvapivě zapotřebí výrazně více, než by odpovídalo množství vyrobeného nápoje – uvádí se, že na jeden litr finálního produktu se spotřebuje až osm litrů vody. Ne snad, že by byla potřeba tolik vody na samotné vaření, ale pivovary využívají vodu i na mytí zařízení, obalů a desinfekci všeho, co přijde s pivem do styku. Nezbytností je přirozeně voda co nejkvalitnější, proto si (zvláště velké) pivovary hloubí vlastní studně a provádějí hluboké vrty. Typicky nahořklou chuť a aroma dodávají pivu



Víte, že...

Samičí květy chmele po svém opylení ztrácejí potřebnou kvalitu, a proto je nutné zajistit, aby se v celé chmelnici nenacházely žádné samčí rostliny. Pro vaření pív v Čechách se používá druh zvaný **žatecký poloraný červenák**, což je světově proslulá odrůda s jemným aroma, pěstovaná na Žatecku, Tršicku a Úštěcku. Existují však samozřejmě i další české odrůdy.

tzv. hořčiny (*pryskyřice, silice*), obsažené v **chmelu** (*chmel otáčivý, Humulus lupulus*), jež je druhou zásadní surovinou pro výrobu piva. K výrobě se používají jeho samičí květy zvané chmelové šištičky (*hlávky*), zpracované na granule.

Další nezbytnou surovinou, jež vlastně dala i název jedné pivovarnické profesí, je slad. Jde o naklíčené a usušené obilné zrní, nejčastěji ječmen. Slad je z velké části zodpovědný za chuť, barvu, sílu a určitou hutnost či chlebnatost výsledného moku. I proto existuje slad světlý i tmavý a dále třeba karamelový, barevný, nakuřovaný apod. Kombinacemi těchto sladů mohou sládky dosáhnout nepřehledného spektra výsledných pív.

Výroba piva by nebyla možná bez **kvasinek**, jež umožňují kvašení (*fermentaci*), což je proces, při němž jsou cukry v pivu přeměněny na alkohol za současného vzniku oxidu uhličitého. Právě tehdy se vytváří i výsledná chuť piva.

Tzv. humna, chladný prostor bez přítupu denního světla, kde klíčí máčený ječmen. Zrna jsou při tom rozprostřena ve vrstvách vysokých asi 10 cm a pravidelně obrácena. (Rodinný pivovar Chodovar)



Během klíčení se rozběhne složitý biochemický proces, při němž dochází v zrnech k uvolňování důležitých enzymů a ke štěpení škrobu (což je polysacharid) na jednodušší látky (sacharidy), jež se pak uplatní při kvašení.

POSTUP VÝROBY

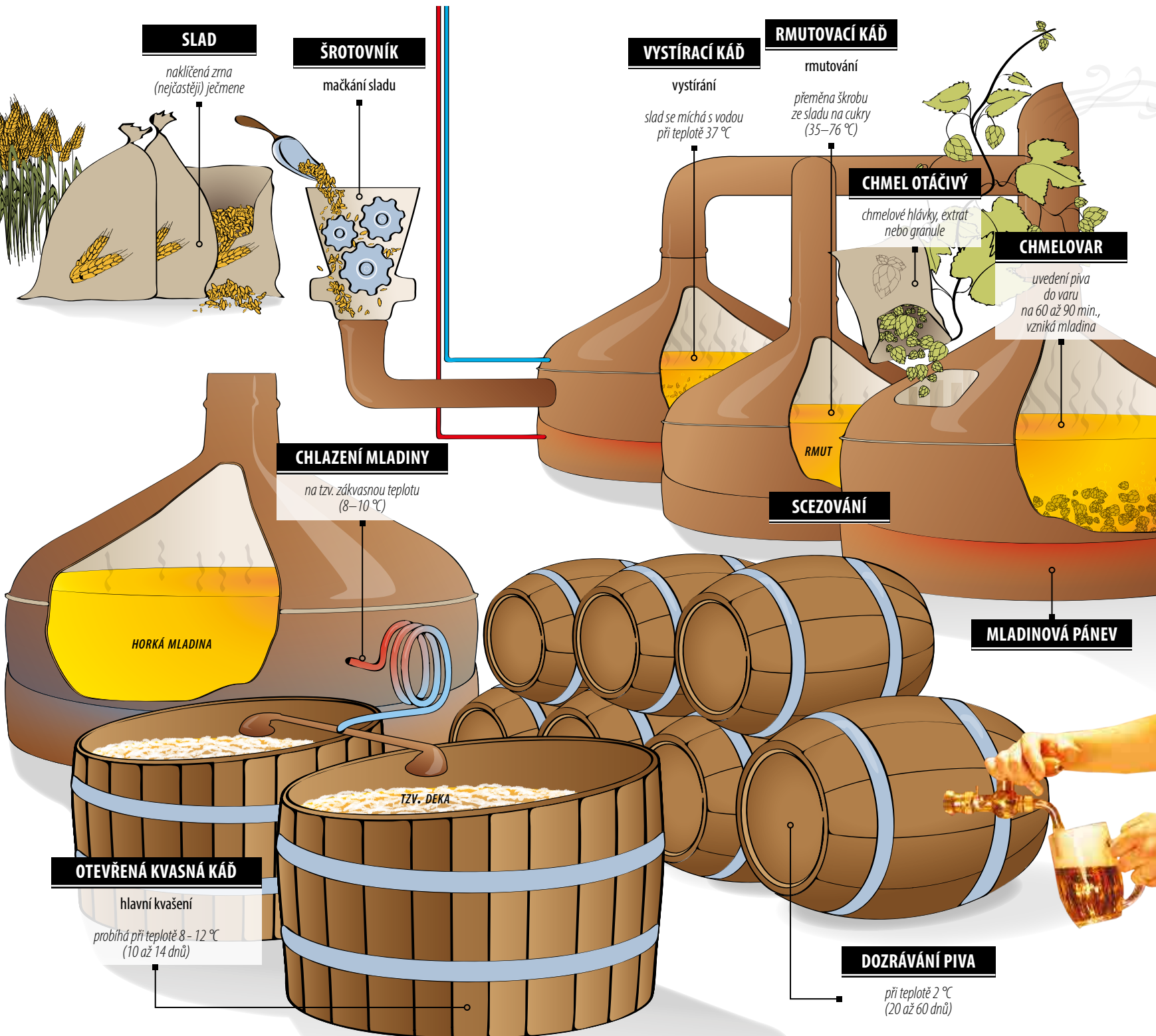
Onen magický proces výroby „tekutého zlata“ začíná ve sladovně přípravou **sladu**: ječmenné zrně se nejprve několik desítek hodin **máčí**, čímž do sebe vstřebá vodu. Bez ní by nemohlo klíčit. Klíčení pak probíhá po několik dnů v chladném a tmavém prostoru. Během klíčení se rozběhne složitý biochemický proces, při němž dochází v zrnech k uvolňování důležitých enzymů. Tyto enzymy (*konkrétně alfa a beta-amyláza*) zajistí v průběhu výroby piva rozložení složitých škrobů na jednodušší cukry. Ty se uplatní při kvašení piva a tvorbě alkoholu. Klíčení je však nutno včas zastavit (*obvykle po pěti až sedmi dnech*) – toho se dosáhne **usušením sladu**. Slad je v této chvíli možné také upražit při teplotách vysoko nad 100 °C, čímž vzniknou slady tmavých barev. Každopádně, výchozí surovina, slad, je hotov.

Nyní se nechá delší dobu (*až několik týdnů*) odležet a poté je (*zravený klíčků*) ve šrotovníku šetrně rozdrcen. Pak je smíchán s vodou, což je proces nazývaný jako **vystírání**, čímž vznikne kašovitá

hmota, označovaná jako vystírka. Následuje **rmutování** neboli zahřívání vystírky, při kterém dochází k dalšímu štěpení složitějších cukrů na cukry jednodušší. Rmut je následně scezen, čímž dojde k oddělení kapalné a pevné složky (*rozšrotovaný slad*). Pevná, odfiltrovaná složka se označuje jako mláto, kapalná jako **sladina**, což je roztok příjemné sladké chuti, základ budoucího piva.



Chmel (chmelové granule či chmelový extrakt) se do mladiny vpravuje v několika dávkách, přičemž se vzniknuvší směs hodinu až dvě vaří (tzv. chmelovar), aby do mladiny přešly z chmele díky vyšší teplotě v co největší míře uslechtilé látky. Takto obohacená mladina se poté přefiltruje a je připravena na zchlazení.





Kvašení je proces, při němž (zjednodušeně řečeno) kvasinky, živé organizmy, konzumují cukr a přeměňují jej na ethanol (ethylalkohol, C_2H_5OH) a oxid uhličitý (CO_2). Chemicky lze kvasný proces zapsat rovnicí $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2 C_2H_5OH + 2 CO_2$. Čímž vlastně vzniká pivo. Při kvašení se dále vyvíjejí další těkavé látky ovlivňující chuť piva. A také se uvolňuje určité množství tepla.

Nyní je čas mladinu „okořenit“ neboli přidat do ní **chmel**, jež roztoku dodá kýženou vůni a typicky nahořklou chuť. Chmel (v podobě *chmelových granulí* či *chmelového extraktu*) se do sladiny vpravuje v několika dávkách, přičemž se vzniknuvší směs hodinu až dvě vaří, tomuto procesu se říká chmelovar, aby do mladiny přešly z chmele díky vyšší teplotě v co největší míře ušlechtilé látky. Takto uvařená mladina se poté přefiltruje a je připravena na zchlazení.

Po **zchlazení** na tzv. zákvasnou teplotu ($8-11\text{ }^\circ\text{C}$ pro tzv. *spodní kvašení*, viz dále) přicházejí ke slovu kvasnice a nastává klíčová fáze, kvašení.

Při **kvašení** se dále vyvíjejí další těkavé látky ovlivňující chuť piva. Tyto látky mohou kvalitu piva ovlivnit bohužel i negativně – při kvašení mohou vznikat i tzv. vady piva, zjednodušeně pachutě. Během kvašení se také uvolňuje určité množství tepla. Kvašení trvá obvykle (u *výčepních piv*) 7 až 9 dnů, u piv speciálních až 14 dnů. Je zřejmé, že čím déle kvašení probíhá, tím více alkoholu vznik-

ne. Věc má ale háček: hrozí totiž nebezpečí, že kvasnice ponechané v pivu příliš dlouho jeho chuť nežádoucím způsobem pozmění. Pro česká piva pilsněského typu je charakteristické, že se nenechává prokvasit celý objem cukru v mladině, díky čemuž pivo získá příjemnou plnou



Víte, že...

Plyn CO_2 (**oxid uhličitý**), který vzniká během kvašení, se nenechává unikat do prostoru, naopak je jímán a později použit jako tzv. **tlačné médium** při další manipulaci s pivem.



Klasické měděné varny.

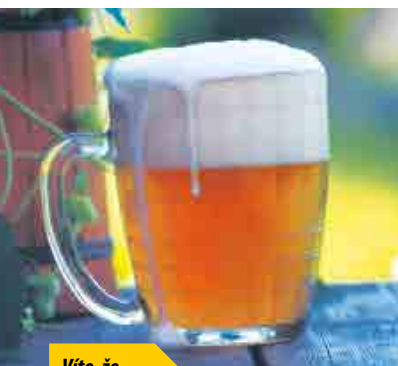
chuť původního sladového extraktu. A to je právě to, co často schází zahraničním pivům s větším obsahem alkoholu, která byla prokvašena kompletně. Plyn CO_2 (**oxid uhličitý**), který vzniká během kvašení, se nenechává unikat do prostoru, naopak je jímán a později použit jako tzv. tlačné médium při další manipulaci s pivem. Usoudí-li sládek, že pivo je dostatečně prokvašeno, odejme z něj kvasnice usazené u dna kvasné nádoby, a pivo, nazývané nyní jako tzv. mladé pivo, putuje do ležáckého sklepa. Při teplotě blízko nuly (*do $2\text{ }^\circ\text{C}$*) pak zraje (*probíhá dokvašování, kdy se pivo nasytí oxidem uhličitým a získá tak pěnivost*) před svou cestou ke spotřebiteli. Výčepní piva se nechávají zrát cca 20 dnů, ležáky „ležít“ až 60 dnů. Odtud jejich název.

Předtím, než je hotové pivo stáčeno do sudů, plechovek nebo lahví, může se ještě **přefiltrovat**, tj. zbavit jemného zákalu způsobeného zbylými kvasinkami. **Pasterace** (či *pasterizace, oba výrazy jsou správné*) zase zajistí delší životnost piva – jde o krátkodobé ohřátí piva na teplotu přibližně $70\text{ }^\circ\text{C}$, která usmrtí zbylé kvasinky a veškeré „živé“ procesy v pivě se tak zastaví. Životnost takového piva pak může být až jeden rok. Problém však je v tom, že pivo je po pasteraci zbaveno také spousty chutí, což znalci a milovníci dobrého piva samozřejmě rozpoznají. I proto se v poslední době čím dál větší oblibě těší piva nepasterovaná a nefiltrovaná. Mají sice mnohem kratší životnost, takže ho například doma v lednici nemůžete skladovat příliš dlouho (*max. dva týdny*), ale jeho chuť za to stojí.



DRUHY PIVA

Existuje řada kritérií, podle kterých můžeme piva rozdělit – barva, vzhled, stupňovitost, síla, technologie či použité suroviny. Niže popíšeme nejdůležitější z nich.



Víte, že...

Kvasnicové a nefiltrované pivo není totéž! Obě jsou sice zakalená, ale před cestou na náš stůl prošla úplně jiným procesem: kvasnicové pivo totiž může mít za sebou překvapivě i filtraci a pasterizaci, ale poté je do něj, tedy již do hotového piva, dodatečně přidána kultura kvasnic, která pozdvihne jeho chuť a navíc má i blahodárný vliv na zdraví a trávení konzumenta.

Rozdělení podle technologie

Rozeznáváme piva kvašená spodně (*ležáky, lager*) a piva kvašená svrchně (zejména piva *ALE* – čteme „ejl“, ale též piva *pšeničná, či piva typu stout*). Ke **spodnímu kvašení** piva se využívá kvasinek rodu *Saccharomyces cerevisiae* subsp. *uvarum*, které „pracují“ při teplotě do 15 °C (*optimálně 8 až 14 °C*) po dobu sedm až dvanáct dnů. Spodním se toto kvašení nazývá z toho důvodu, že při kvašení se kvasinky shlukují zejména v dolní části sloupce. **U kvašení svrchního** probíhá kvašení při teplotě 15 až 25 °C (*pod teplotou 15 °C se aktivita kvasinek snižuje, pod teplotou 10 °C ustává úplně*), a to po dobu zhruba dvou až osmi dnů. V průběhu kvašení vytvářejí kvasnice rodu *Saccharomyces cerevisiae* subsp. *cerevisiae* na povrchu mladiny bohatou pěnu, tzv. deku. Odtud označení svrchní kvašení.

Rozdělení dle stupňovitosti

Nejméně známým je pak kvašení spon-tánní, které je rozšířené zejména ve Francii a Belgii. Z průmyslového hlediska se nejedná o nijak významný podíl produkce, ale tímto kvašením vznikají piva velmi zvláštních, až raritních chutí.

Velmi rozšířeným omylem je zaměňování označení stupňovitosti piva s obsahem alkoholu. „Jedenáctka“ v žádném případě nemá 11 % alkoholu, „dvanačťka“ 12 % a podobně. Taková piva byla extrémně silná. Ve skutečnosti

Výčepní pivo – odpovídá původní stupňovitosti 7 až 10,99 %

Ležák – odpovídá původní stupňovitosti 11 až 12,99 %

Speciální pivo – zahrnuje stupňovitost 13 % a více

Zákon zná i další, jemnější členění:

Stolní pivo – pivo vyrobené převážně z ječných sladů s extraktem původní mladiny do 6,99 hmotnostních procent a s obsahem využitelné energie nejvýše 130 kJ/100 ml,

porter – tmavé pivo vyrobené převážně z ječných sladů s extraktem původní mladiny 18 hmotnostních procent a vyšším,

pivo se sníženým obsahem alkoholu – pivo s obsahem alkoholu nejvýše 1,2 objemových procent (1,0 hmotnostního procenta),

nealkoholické pivo – pivo s obsahem alkoholu nejvýše 0,5 objemového procenta (0,4 hmotnostního procenta). Ačkoli se pivo nazývá nealkoholické, nějaký minimální objem alkoholu vždy obsahuje, neboť neexistuje technologie (destilace aj.), která by alkohol z piva odstranila kompletně.

pivo se sníženým obsahem cukrů – hluboce prokvašené pivo s obsahem zatěžujících sacharidů do 0,75 g/100 ml a bílkovin do 0,4 g/100 ml,

pšeničné pivo – pivo vyrobené s podílem extraktu z použitého pšeničného sladů vyšším než jedna třetina hmotnosti celkově dodaného extraktu,

kvasnicové pivo – pivo vyrobené dodatečným přídavkem podílu rozkvašené mladiny do hotového piva v průběhu stáčení,

pivo ochucené – pivo vyrobené s přídavkem látek určených k aromatizaci.



Tři druhy sladu: světlý plzeňský, hnědý karamelový, vpravo tmavý pražený ječmen.

znamají uvedené stupně **procentuální obsah výchozích surovin v mladině** (EPM = extrakt původní mladiny,

vyjadřuje se v procentech) před tím, než nastane kvašení piva. Např. pivo se stupňovitostí 10° znamená, že v 10 kg mladiny je obsažen (respektive rozpuštěn) 1 kg pevných látek (zejména cukr) ze vstupních surovin. Nicméně obsah alkoholu je úměrný množství zkvasitelných cukrů (zejména glukózy a maltózy) v mladině, takže stupňovitost se silou piva skutečně souvisí, i když nepřímo, neexistuje přímá úměra. Například plzeňská „dvanáctka“ překvapivě obsahuje jen 4,4 % alkoholu. Je to proto, že plzeňští sládky nenechávají prokvasit (a tedy přeměnit na alkohol) celý extrakt. Neprokvašený zbytek však pivu dodává právě onu typickou plnou chuť (viz kapitola Postup výroby piva).

Od označování piva ve stupních se však v posledních letech upustilo (důvody jsou obchodního rázu) a nyní se používá nově zavedená norma (viz přehled na str. 11).



Víte, že...

V dobách, kdy neexistovalo výkonné a přesné chlazení, byl problém uhlídat správnou **teplotu kvašení**, jež má zásadní vliv na konečný produkt. Výsledkem tak bylo pokaždé pivo trochu jiné chuti. Dnes mají sládkové díky dokonalému chlazení celý kvasný proces perfektně pod kontrolou.

Rozdělení podle barvy

Podle zbarvení můžeme piva rozdělit na čtyři skupiny:

Světlá

vznikají ze světlého sladu sušeného při teplotě 80 až 90 °C

Tmavá

k jejich výrobě je použit tmavý bavorský či karamelový (případně barevný) slad pražený při teplotě 105 °C

Polotmavá

použity jsou světlý i tmavý slad

Řezaná

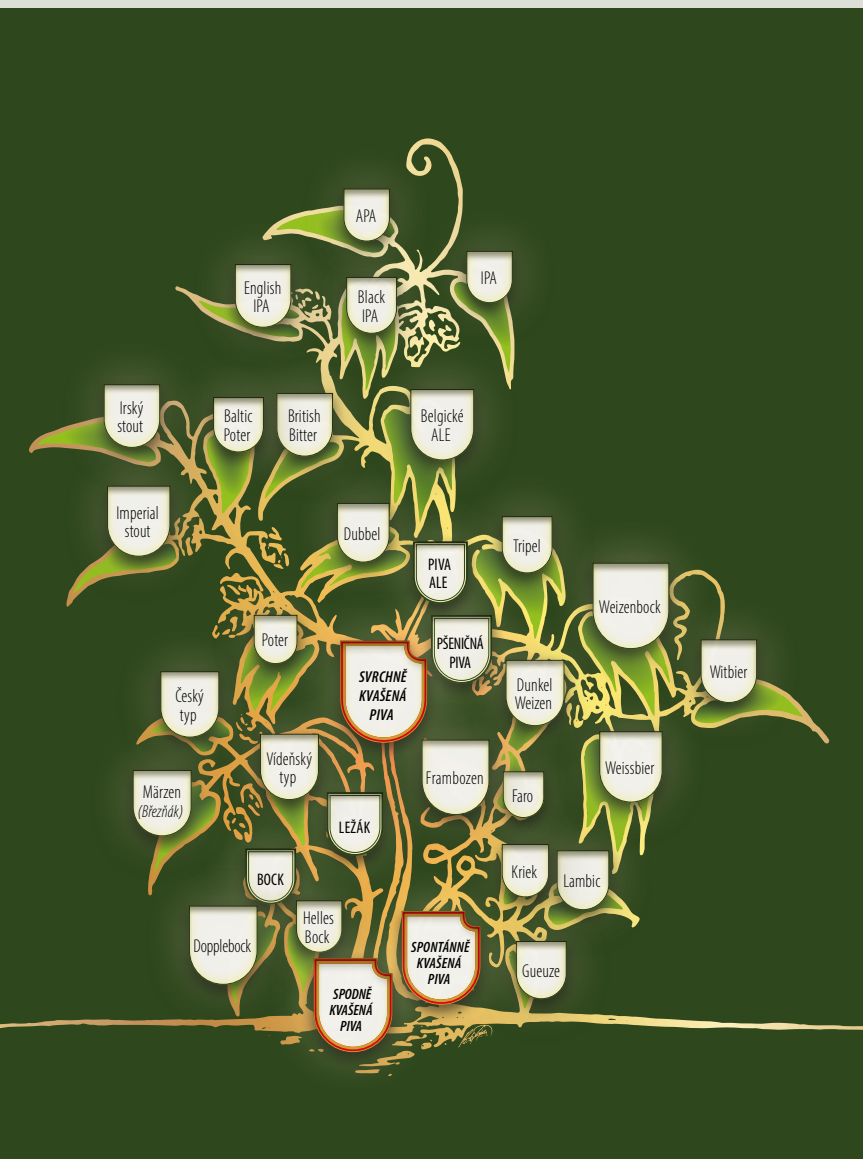
toto pivo vznikne vlastně až ve chvíli čepování do sklenice, kdy se smísí světlé pivo s tmavým. Lidově „řízek“.



Dokonale natočený „řízek“

Víte, že...

Původ slova „**pivo**“ není přesně znám. Mělo se za to, že vzniklo ze staroněmeckého názvu bior (z nějž evidentně pochází dnešní německé Bier). Pravděpodobnější však je jeho **slovanský původ**: slovo pivo prý kdysi v slovanštině označovalo jakýkoli nápoj. Zkrátka vše, co bylo určeno k pití.



PIVNÍ STYL

Jak bylo již uvedeno dříve, základním kritériem pro odlišení jednotlivých druhů piva je použitá výrobní technologie – tj. druh **kvašení** – **spodní**, **svrchní** nebo **spontánní**. Čím se tyto druhy kvašení liší, bylo popsáno v kapitole o druzích piva, a nyní se pojdme podrobněji podívat, jaká piva tím kterým typem kvašení mohou vzniknout.

PIVA SVRCHNĚ KVAŠENÁ

Piva skupiny ALE

APA (American Pale Ale)

Pivo velmi dobře pitelné, zpravidla osvěžující chmelové chuti. Barva piva je zlatá či lehce měděná. Využití amerických aromatických chmelů dodává pivu široké spektrum aromatu a vůní. Časté je aroma květin, citrusů a tropického ovoce. Piva druhu APA mají zpravidla střední až vyšší říz a mírnější tělo, které dává vyniknout chmelovému profilu.

IPA (India Pale Ale)

Pivo středního těla se středním až vyšším řízem. Podobně jako v případě stylu APA je barva piva středně zlatá až lehce načervenalá. Na rozdíl do stylu APA je pivo silnější stupňovitosti a velmi výrazného chmelového aroma a hořkosti. Významný podíl amerických chmelů použitých nejen pro dodání hořkosti a aromatu vytváří široké spektrum velmi intenzivních chutí od květinové a ovocné, přes citrusovou až po tóny pryskyřice. Závěr je díky hlubokému prokvašení hořký a suchý.

Black IPA

Černé pivo stylu IPA se vyznačuje, podobně jako světlá varianta výrazným chmelovým profilem. K tomuto se ještě přidává zpravidla vyšší obsah alkoholu a výraznější karamelové, pražené, příp. kávové tóny v chuti. Klíčovým aspektem stylu je však pitelnost, která by měla být na velmi vysoké úrovni. V některých variantách se projevuje vyšší hřejivost a alkoholovost, která však není vyžadována.

English IPA

Varianta druhu IPA z Anglie se vyznačuje, podobně jako americké provedení, vysokým stupněm chmelení. To je však provedeno odrudami anglického chme-

lu, které se vyznačují umírněnějším aromatem. V chuti piva tak více vystupuje hořkost, sladovost, chuť sušenek, příp. karamelu. Říz piva je obvykle nižší, dojezd zpravidla velmi suchý. Celkový dojem je spíše umírněnější.

British Bitter

Klasický Bitter se vyznačuje vysokou pitelností, která je stěžejním aspektem tohoto stylu. Dalším specifickým je velmi útlé tělo a nízké nasycení. Běžná je i velmi nízká stupňovitost (*maximálně 10 %*). Chuťový profil je chlebnatý, sušenkový či velmi lehce pražený. Chmelové aroma je spíše nižší, vyšší je však chmelová hořkost.

Belgické ALE

Pivo dobře srovnatelné s anglickým pivem typu ALE, na rozdíl od kterého má belgický ALE širší spektrum využitých sladů a zpravidla také výraznější chuť danou kmenem použitých kvasinek. Sladovost piva je střední, znatelné mají být tóny sušenek, lehké praženosti či medu. Ovocné aroma pocházející ze chmelu je taktéž patrné. Barva piva je spíše polotmavá, resp. měděná.

Dubbel

Pivo ze skupiny trapistických klášterních piv. Pivo je silné co do extraktu se silným sladovým aromatem a sladkostí. Znatelné jsou tóny čokolády, karamel. Naopak se v tomto pivu neobjevují tóny praženosti. Sladkou chuť obvykle doplňují ovocné estery pocházející z kvašení (*chuť ovoce, rozinek či švestek*). Barva piva je jantarová až tmavě měděná. Podíl alkoholu se pohybuje mezi 6 až 7,5 %.

Tripel

Světlé velmi silné a řízné pivo s obsahem alkoholu mezi 7,5 a 9,5 %. Chuť je zpravidla sladká, příjemně sladová s výraznou hořkostí. V chuti se dále objevuje, přirozeně, chuť alkoholová, která se snoubí též s chutí kořeněnou, kvasnicovou a ovocnou.

Pšeničná piva

Witbier

Lehké osvěžující pivo s přidavkem pšenice a vysokým řízem. Barva je světle žlutá, kalná. Chuť piva je sladká, kořeněná (*obvyklý je především koriandr*), a zpravidla výrazněji ovocně esterová. Specifikem při výrobě piva Witbier je použití nesladovaného pšeničného zrna. Tím se tento styl liší od stylu Weissbier, ve kterém je využit pšeničný slad. Patrně nejznámějším zástupcem tohoto stylu je pivo Hoegaarden.

Weissbier

Zpravidla velmi lehce tmavší, ale o nic méně chutně osvěžující a řízné pivo jako Wit. Pšeničná piva jsou silně sycená s bohatou pěnou a suchým závěrem. V chuti je typické výraznější zastoupení esterů (*především banánová chuť*). Obvyklé je

nepříliš silné (*až slabé*) chmelení, které právě dává vyniknout esterové vůni a chuti produkované v průběhu kvasného procesu.

Dunkel Weizen

Tmavé pšeničné pivo je variantou světlého Weissbieru. K variaci chutí, vůni a profilu zmíněného výše se přidávají tóny praženosti a karamelu, které pocházejí z tmavých sladů. Barva je od měděné až po výrazně mahagonově hnědou. Podobně jako světlé pšeničné pivo i zde je patrné velmi jemné chmelení a vysoký říz.

Weizenbock

Weizenbock je výrazně silné pivo založené na pšeničném sladu. V chuti se kombinuje profil pšeničného piva, tedy ovocnost a esterovost spolu s hřejivou sladovostí a chlebnatostí, která vyplývá ze síly piva. Obsah alkoholu je obvykle 6,5 až 9 %, což jsou hodnoty, které z obvykle polotmavého až tmavého piva dělají pivo typicky vhodné pro chladné večery. V chuti jsou vedle esterů přítomny tóny obilné a karamelové. V aromatu se objevují vedle banánové vůně i vůně tmavého ovoce – rozinek, švestek či hroznů.

Další svrchně kvašená piva

Porter

Tmavě hnědé pivo mírně pražené chuti a hořkosti. Často doplněno tóny karamelu, sladovosti, kávy či oříšků. Naopak nežádoucí je ovocné aroma. Tento styl, původem z Anglie, má obvykle nižší stupňovitost, říz i hořkost. Obsah alkoholu se pohybuje od 4 do 5,4 %.

Baltic Porter

Výrazné tmavé pivo. Barva se pohybuje od tmavě měděné po tmavě hnědou. V aromatu se objevuje výrazná sladová sladkost, oříškové tóny, karamel a lékořice. Díky kvašení často vystupují i estery připomínající vůni švestek, rozinek nebo třešní, díky čemuž může konzument pozorovat jistou mírnou spojitost s portským vínem. Díky vyšší stupňovitosti a obsahu alkoholu (*zpravidla mezi 6,5 až 9,5 %*) a nižšímu řízu můžeme v závěru doušku cítit i alkoholovou chuť.

Irský stout

Temně černé pivo s velmi výrazně praženým aromatem, nezřídka připomínající kávu. V chuti jsou přítomny též karamelové a čokoládové tóny. Díky vysokému stupni prokvašení (*někdy je styl též nazýván Dry stout*) je závěr doušku často suchý,

až nakyslý. Hořkost je střední až vyšší. Nižší je ale zpravidla stupňovitost (*9–11 %*) a podíl alkoholu (*4 až 4,5 %*). Velmi známým zástupcem je pivo značky Guinness.

Imperial stout

Někdy též Russian Imperial stout, podle tradičního místa konzumace tohoto piva, původně vařeného v Anglii za účelem exportu do Ruska a Pobaltí. Pivo je „velké“ ve všech směrech – pivo výrazně tmavé, silné, s vysokým obsahem alkoholu (*8 až 12 %*) a s výraznou chutí, ve které dominuje praženost či tóny připáleného sladu a kávy. Na rozdíl od ostatních podobných piv jsou často přítomny i ovocné tóny. Dozvuk je sladce alkoholový. Podmínkou dobré pitelnosti je harmonie jednotlivých chutí, které spolu nutně musí dobře splynout. Díky určité netradičnosti až exkluzivitě tohoto stylu (*což je mimo jiné dáno náročnější výrobou spojenou s dlouhou dobou ležení*) je Imperial Stout často modifikován nejen použitým chmelem, ale též kořením, ležením v dřevěných sudech (*nebo na dřevěných chipsech*), přidavkem kávy nebo kakaa atp. Tyto postupy dávají prostor pro velmi široké kombinace chutí, aromatu a dojmů.



PIVA SPODNĚ KVAŠENÁ

Ležák

U nám dobře známých a v širokém množství konzumovaných ležáků je v úvodu kategorizace nutné upozornit na důležitou skutečnost, kterou je rozdělení piv v České republice podle zákonných norem, která není v souladu s běžným rozdělením pивních stylů. Česká legislativa rozděluje piva podle stupňovitosti na výčepní, ležáky a speciální. Podle rozdělení pивních stylů je však i námi označované pivo výčepní svým druhem ležák (*jen se stupňovitostí na spodní hranici spektra*).

Ležák českého typu

Standardní český ležák nižší stupňovitosti (*dle národního označení výčepní pivo*) se vyznačuje spíše lehkou tělnatostí spojenou s osvěžující, avšak neobtěžující hořkostí národních odrůd chmele. Aroma je sladové, chmelové, chuť chlebnatá s chmelovým závěrem. Typicky je přítomný diacetyl, který se projevuje máslovou pachutí. V českém ležáku je jeho přítomnost běžná a tolerovaná, ležáky z jiných zemí jej nemají, což může v tuzemském konzumentovi vyvolávat pocit slabšího, méně výrazného těla.

U ležáků s vyšší stupňovitostí se projevuje celkově bohatší dojem z konzumace. Výrazná je opět sladovost a chmelovost. Při výrobě se dbá na harmonii a sladčnost těchto chutí za účelem dosažení celkové kulatosti a vysoké pitelnosti.

Ležák vídeňského typu

Na rozdíl od českého ležáku se ten vídeňský vyznačuje o něco vyšší sladovostí, časté jsou i tóny praženosti. Naopak nežádoucí je chuť karamelu. Vídeňský ležák má tmavší barvu než ležák český, tato se pohybuje zpravidla v měděném spektru. V chuti je znatelná spíše nižší

hořkost, vysoký stupeň prokvašení s sebou pak přináší spíše suchý závěr doušku. Říz piva je střední.

Märzen (Březňák)

Název tohoto stylu je odvozen od období jeho vaření. Březňák se zpravidla vařil na konci pivovarské sezóny (*v březnu*) a uložil se přes léto v ležáckém sklepě. Ke konzumaci docházelo v rámci tradičních podzimních oslav (*nejznámější tohoto druhu je Oktoberfest*).

Barva piva je od oranžové do tmavě měděné. Ve vůni i chuti je bohatě zastoupena sladovost. Chmelová hořkost je střední, resp. spíše umírněná. Závěr doušku je zpravidla sušší a může v něm být detekována určitá alkoholovost, která by však neměla být na obtíž konzumace či na překážku pitelnosti.

Bock

Helles Bock

Relativně silné pivo s obsahem alkoholu od 6,3 do 7,4 %. Barva je tmavě zlatá až světle jantarová. Vůně je silně sladově sladká, často s lehkou pražeností. Omezené je aroma chmele. Chuť je výrazně sladově sladká, podobně jako vůně. Závěr doušku může být, s ohledem na sílu piva, příjemně hřejivě alkoholový.

Dopplebock

Velmi silný, bohatý a sladový ležák. Může být ve světlé i tmavší variantě. U tmavých variant poměrně přirozeně akcentuje právě sladovost či tóny praženosti nebo čokolády. Naopak světlá verze je zpravidla mírně chmelově intenzivnější a v závěru sušší. Hořkost i říz piva je zpravidla nižší. Vyšší je ale stupňovitost (*od 18 % výše*) a obsah alkoholu, který se pohybuje od 7 do 10 %. Obvyklé jsou právě vyšší hodnoty.

SPONTÁNNĚ KVAŠENÁ PIVA

Popsat typické vlastnosti spontánně kvašeného piva je poměrně obtížné, neboť právě spontánnost velmi důležité výrobní fáze – hlavního kvašení – dává výslednému pivu vždy originální chuť. Patrně nejvýznamnější produkční lokalitou těchto piv jsou země **Beneluxu** a severní Francie, kde se piva tohoto druhu vaří od podzimu do jara (*v létě by vlivem vysokých teplot mohlo dojít ke vzniku nežádoucích pachutí*). Nejznámějším druhem spontánně kvašených piv je tzv. **Lambic**. Pivo je charakteristicky kyselé a svou chutí připomíná spíše bílé víno nebo Vermut. Obecně jsou tato piva velmi málo sycena oxidem uhličitým. V chuti jsou patrné ovocné tóny. Výroba

trvá, v závislosti na aktivitě kvasinek, až několik měsíců. Další druhem je tzv. **Gu-
euze**, což je pivo vzniklé smícháním (*řezáním*) již odleželého lambicu s mladým lambicem zhruba v poměru 1:1. Vzniklé pivo svou chutí připomíná burčák. Pro českého konzumenta budou možná známé varianty **Kriek**, **Frambozen** nebo **Faro**. Kriek je varianta lambicu, do kterého jsou přidány třešně či višně. V případě Frambozenu jsou do piva přidány maliny. Faro je sladká varianta lambicu. Sladkost činí jinak kyselé pivo přeci jen o něco chutově akceptovatelnější. Stejného výsledku je dosaženo právě i přidáním ovoce.





Středověký pivovar

HISTORIE PIVA

Výroba piva má velmi dlouhou tradici, údajně snad až deset tisíc let, a pivo tak patří k nejstarším nápojům vůbec. Samozřejmě asi nelze srovnávat pivo tehdy a dnes. Je možné, že současné pivo má s tím původním jen málo společného.

Jisté je, že proces výroby piva je natolik komplikovaný, že je evidentní, že základ piva musel být objeven (či vynalezen) spíše náhodou. Pravděpodobně k tomu došlo v Mezopotámii, mezi řekami Eufkrat a Tigris. Tam odtud ostatně pochází



Klínové písmo Chamurapiho zákoníku.

více podnětů, které zásadně ovlivnily evropskou civilizaci. Jak bylo řečeno, při objevu piva musel hrát velkou roli prvek náhody, kdy nějaký odvážlivec (nebo spíše zoufalec) ochutnal zkvašenou obilnou kaši (či něco podobného vyrobeného z obilí). Jak to chutnalo, je otázka, jisté však je, že záhy zjistil, že se cítí „tak nějak lépe“, bezstarostněji, spokojeněji. K tomuto objevu možná došlo nezávisle v různých částech světa a v různých dobách, ale prazáklad dnešních ležáků byl na světě. Od té chvíle se obilí už nechá-

murappiho. Zákoník, který byl vydán zřejmě již v 17. století př. n. l. (a patří tak k nejstarším zákoníkům na světě), upravuje mimo jiné pravidla pro čepování piva, ošetřování piva, jeho kvalitu apod. Např. ředění piva vodou se zakazuje pod hrozbou trestu utopení nepoctivého výčepního v sudu – až takové vážnosti se pivo už tenkrát těšilo.

V 15. století přišel další důležitý milník v historii piva – začal se do něj přidávat coby „koření“ **chmel** a pivo tak získalo svou charakteristickou hoř-



Louis Pasteur (1822–1895) dal lidstvu nejen vakcínu proti vzteklině (mimo jiné), ale jeho objev pomohl i pivovarnictví.

valo kvasit cíleně, nápoj se nepochybně dále vylepšoval, „ladil“, až vzniklo cosi označované (starými Sumery) jako kaš. K průzračnosti dnešního „tekutého zlata“ měl kaš asi hodně daleko, byl silně zakalený, ale chutnal a jeho obliba vzrůstala. I tehdy se už jednalo o hořký nápoj, ale nikoli díky chmelu – hořkosti se dosahovalo přidáním různých bylin, mj. hořčice či sladu praženého v popelu. Písemné doklady o těchto postupech pocházejí z doby 4 000 let př. n. l.

Jinou písemnou zmínku o pivu najdeme v zákoníku babylónského krále Cham-

kost. Ovšem netýkalo se to dosud všech druhů piva, jen některých. Ty byly od té doby nazývány jako beer (naopak nechmelené druhy nesly označení „ale“). Nicméně chmelené druhy piva si získávaly čím dále větší oblibu a počínaje 18. stoletím je již chmeleno veškeré pivo. Chmel se tak stává při výrobě piva nepostradatelnou surovinou a poptávka po něm stoupá.

Zásadní pokrok v pivovarnictví přinesl objev francouzského mikrobiologa **Louise Pasteura** (1822–1895), který zjistil, že kvasinky jsou ve skutečnosti



živé mikroorganismy, které se množí pučením (*nepohlavně*), čímž jejich množství exponenciálně narůstá. Mají na svědomí anaerobní proces (*děj probíhající bez přístupu vzduchu*), při němž přeměňují glukózu obsaženou v mladině na etylalkohol a oxid uhličitý. Postupně byly vyšlechtěny různé druhy kvasinek a proces kvašení tak mohl začít být řízen. Dosud totiž kvašení probíhalo spontánně, divoce.

Než roku 1876 vynalezl německý vědec **Carl von Linde** (1842–1934) princip **strojního** chlazení neboli lednicí, řešila se nutnost zajištění nízkých teplot pro spodní kvašení a zrání piva ve sklepích pomocí tzv. **ledování**. Oč šlo? V zimě, za silných mrazů, se z hladiny řek a rybníků těžil led – pomocí seker nebo dlouhých pil se nařezaly ledové kvádry, které se následně pomocí háků vytahaly z vody, naložily na vůz a odvezly do sklepa pivovaru. Byl-li sklep dobře izolován, zásoba ledu zde vydržela až do další zimy, při příhodných podmínkách i déle.

Z pivovaru se menší kusy ledu rozvážely také do jednotlivých hostinců. V letech 1910 až 1911 byl v Praze v Braníku postaven velký areál sloužící pro uskladnění přírodního ledu, secesní **Branický ledárny**. Samotná hala fungující jako obří lednice měla plochu 2 300 m² a zdi silné (*u země*) až 2,5 metru a izolované korkem. Přemísťování ledu z Vltavy do budovy usnadňovala uměle vyhloubená zátoka na pravém břehu řeky, existující dodnes.



Víte, že...

*Historická metoda **spontánního kvašení** piva se používá i v současnosti, jde však o velmi náročnou technologii, jelikož vytvořit správnou mikroflóru, tedy vhodné prostředí pro kvašení, trvá i řadu let.*



Břevnovský klášter v Praze. Za jeho zdi vznikl údajně první pivovar v Čechách.

HISTORIE PIVA U NÁS

Pivu v našich zemích a samozřejmě i jinde v Evropě přál **středověk**. Nebyl tedy určitě (*i díky pivu*) tak temný, jak se všeobecně soudí. V tomto období dochází k zakládání pivovarů především v rámci **klášterů**. V Čechách byl tím úplně nejstarším klášterním pivovarem ten v **Břevnovském klášteře** v Praze. Vznikl zřejmě již brzy po založení kláštera (*r. 993*) coby součást jeho hospodářského zázemí. Nepřímou je pivovar písemně doložen v polovině 13. století. Na jeho tradici dnes navazuje Břevnovský klášterní pivovar sv. Vojtěcha (*viz dále v přehledu pivovarů*). Pivo však v Čechách nevařili jen mniši za zdi řeholních domů, ale díky privilegiím udělovaných králem se touto bohužel činností mohla zabývat i **královská města**, resp. tamní měšťané. Když už jsme zmínili královská privilegia, připomeňme si, že kromě práva pivo vařit (*tzv. **právo várečné***) existovalo také důležité **právo mílové**. To zaručovalo řemeslníkům sdruženým v cechu

(*v našem případě v cechu pivovarnickém*) právo vařit pivo nejen uvnitř městských hradeb, ale také jim poskytovalo jakousi monopolní výhodu, neboť zakazovalo konkurenci zakládat další pivovary v okruhu jedné míle (*velikost tehdejší míle kolísala mezi cca 7 až 12 km*) okolo města. Takové výhody měšťanů se přirozeně vůbec nelíbily šlechtě a sedlákům v okolí, kteří by také rádi prodávali ve městech své pivo, a docházelo tak zákonitě ke sporům. Ale to už je samozřejmě jiná kapitola.



První pivovary u nás byly zakládány v rámci klášterů.



Plzeňský Měšťanský pivovar na staré pohlednici. Rok (přibližně) 1930.

O tom, že pivo nedávalo spát ani velkým osobnostem své doby, svědčí třeba to, že **Tadeáš Hájek z Hájku** (1525–1600), významný astronom (*spolupracovník Tychoňův*) a osobní lékař císaře Rudolfa II., neváhal věnovat čas a energii sepsání učeného pojednání věnovanému právě pivu. Studii nazval *De cerevisia eiusque conficiendi ratione, natura, viribus et facultatibus* (*O pivu, způsobech jeho přípravy, jeho podstatě, silách a účincích, 1554*). Hájek totiž přeložil do češtiny proslulý Mattioliho herbář, přičemž dále podrobně rozvedl kapitulu věnovanou jedné důležité bylině – chmelu. Odtud už nebylo daleko k pivovarnictví. Vzniklo tak vůbec první vědecké pojednání o pivu vydané u nás a dokonce možná na celém světě. Autor se v něm podrobně věnuje nejen samotné výrobě piva, ale i jeho



Tadeáš Hájek z Hájku (1525–1600).

vlivu na lidský organizmus.

České země se do dějin pivovarnictví znovu zapsaly nesmazatelně roku **1842**, kdy byla v **plzeňském Měšťanském pivovaru** uvařena první várka tzv. spodně kvašeného ležáku do té doby nevídané chuti. Ten se brzy stal vzorem a prototypem nového druhu piva napodobovaného na celém světě. Otázkou dodnes zůstává, jestli se tehdy v Plzni onen zázrak podařil díky náhodě, omylu, či byl výsledkem zralé úvahy a předem důkladně promyšleného experimentu. Na tom už dnes ale nesejde.

Čechům patří i jiný historický primát: v pražském **pivovaru U Fleků** v Křemencově ulici na Novém Městě pražském se vaří pivo nepřetržitě již od roku 1499 (!), tedy od doby panování Vladislava Jagelonského. To je tradice,



Posezení ve stínu kaštanů v zahradní restauraci U Fleků.

jakou bychom asi marně hledali jinde u nás i v celé střední Evropě. Břevnovský pivovar, zmíněný v úvodu této kapitoly, vznikl sice mnohem dříve, ale fungoval pouze do časů husitských válek, pak byla výroba na dlouhá staletí přerušena. Pivovar U Fleků funguje zároveň jako muzeum, v němž můžete onu dlouhou historii vaření zdejšího piva poznat na vlastní oči.



Víte, že...

Historickým paradoxem je, že **sládek Josef Groll** (1813–1887), který dnes již „klasické“ české pivo v Plzni jako první uvařil, byl Němec, jehož si Plzeňští dovezli z Bavorska. Zpočátku byly snahy zástupců dokončovaného plzeňského pivovaru získat tohoto odborníka marné, neboť Groll požadoval velmi vysoký plat, ale v Plzni nakonec na jeho podmínky kývli. A vyplatilo se. Po třech letech, po vypršení smlouvy, se však Groll přesto vrátil zpět domů do Bavorska (příčinou prý byla zejména jeho komplikovaná povaha). V jeho rodném město Vilshofen an der Donau nedaleko za česko-bavorskými hranicemi se dodnes vaří pivo plzeňského typu, prodávané v lahvích pod názvem *Josef Groll Pils*.



Charakteristické hodiny s písmeny místo číslic nad vchodem do zřejmě nejvyhlášenější pivnice v Praze.



Kde je pivo, tam je veselo. A protože platí, že veselá mysl je půl zdraví, přinejmenším o jednom blahodárném účinku piva na lidský organizmus není pochyb.

PIVO A LIDSKÉ ZDRAVÍ

Nejrozšířenější česká lež prý zní „jdeme na jedno“. Ano, jen opravdu výjimečně se konzumace piva omezí na jedinou sklenici. A ti Češi, kteří nevládnou němčinou, přesto obvykle ovládají přinejmenším jednu větu, s níž se na západ od nás neztratí: „Noch ein Bier, bitte.“ Takřka se dá říci, že dva půllitry jsou pro našince jakýmsi nepsaným minimem. Jsou tedy

dvě piva (*myšleno 1 litr nápoje*) moc, nebo málo? A co v tom případě tři, čtyři, i více půllitrů? Zastánci piva (*často nekriticky*) tvrdí, že pivo lidskému organizmu výhradně prospívá. Jako u všeho, ani zde se nejspíš nedopátráme jednoznačné pravdy, zřejmě však platí, že **UMÍRNĚNÁ** (*význam tohoto zásadního pojmu bude vysvětlen dále*) konzumace piva určité pozitivní účinky na náš organizmus má. Ať už jde o jeho nesporný vliv na **dobré trávení** – jednak díky chmelu, který podporuje tvorbu trávicích enzymů a také díky schopnosti snižovat kyselost žaludku. O tom se běžně přesvědčujeme, když tučná a těžká jídla zapijeme intuitivně právě pivem – stěží si v této souvislosti představit jiný, neřku-li sladký nápoj. Všeobecně se také ví, že pivo je (*díky pivovarským kvasnicím*) bohatým zdrojem **vitaminů řady B** (*obzvláště, jde-li o piva nefiltrovaná a kvasnicová*). Dále se uvádí, že pivo obsahuje důležité **antioxidanty**, také prý snižuje ukládání cholesterolu v cévách atd. atd. Jako každý alkohol způsobuje pivo dilataci



Jde o to, „aby více lidí pilo méně piva, než aby naopak méně lidí pilo více piva“.



Pivo samo o sobě není příliš kalorické, ale (bohužel) podporuje chuť k jídlu. . .

(*rozšíření*) cév, větší průtok krve a tedy snižuje tlak krevní. Je tedy možné (*ovšem bez záruky*) říci, že pití piva je účinnou (*a zároveň příjemnou*) prevencí proti infarktu myokardu, mrtvici a podobným civilizačním vymoženostem. Opět je ale nutno zdůraznit, že vše výše uvedené se týká **umírněně, přiměřeně konzumace** piva. Co to v praxi znamená? Odborné prameny se poměrně dobře shodují na tom, že je to takové množství alkoholu, které odpovídá dvěma velkým pivům v případě mužů, a dvou, ovšem „malých“ piv, u žen denně. Je tedy možné, že skutečně platí „jedno pivo je lepší než žádné pivo, dvě piva jsou lepší než jedno pivo, ale čtyři piva nejsou dvakrát tak prospěšná jako piva dvě“. V žádném případě se u piva (*a alkoholu obecně*) není dobré řídit onou známou Žižkovou výzvou, „... na množství nehleďte“.

Prokazatelné příznivé zdravotní účinky piva

- Pivo je bohatým **zdrojem vitaminů řady B** (platí zejména v případě piv nefiltrovaných a kvasnicových).
- Obsahuje důležité **antioxidanty** (látky omezující aktivitu kyslíkových radikálů).
- Snižuje ukládání cholesterolu v cévách.
- Způsobuje (jako každý alkohol) dilataci (*rozšíření*) cév, větší průtok krve a tedy **sníží tlak krevní**.



Víte, že...

Pivovarské kvasnice bývají označovány jako „bio léčivo 21. století“. Jsou unikátním zdrojem celého spektra B-vitaminů (B1, B2, B3, B6, B9, B12 i vzácné B15) a bílkovin (rostlinného původu). Uplatňují se proti stresu a únavě, působí příznivě na pleť, vlasy a nehty, napomáhají zdravému trávení. A není nutné je konzumovat pouze v pivu, lze je koupit také sušené.

PIVO V (ČESKÉM) UMĚNÍ

Pivo je fenomén, který se nemohl (*a nemůže*) vyhnout ani takovým oblastem lidské činnosti, jakou je umění a kultura. Ať už coby inspirace umělců, anebo jako téma hodné uměleckého ztvárnění. Nejspíše se však obě tyto úlohy piva vzájemně prolínají a doplňují – pivo je zároveň

múzou i opěvovaným objektem. Nejčastěji se toto téma vyskytuje přirozeně v literatuře.

V povědomí české veřejnosti je s pivem (potažmo s alkoholem) spojeno literární dílo **Jaroslava Haška** (1883–1923). Či spíše Haškův život. Hašek psal o pivu a psal i za pivo. Často doslova. Za dva půllitry napsal u stolu v rušném prostředí hospody povídku. To však vůbec nic neubírá na kvalitě Haškova díla. Laik ho možná považuje za tuláka, bohéma, hospodského zahaleče a jen jaksi na okraj autora pokleslého (*tj. humoristic-*



„Host jako host. Pro nás živnostníky neplatí žádná politika. Zaplatí si pivo a sedí v hospodě a žvaň si, co chce.“ (výrok hostinského Palívce z Haškova románu Osudy dobrého vojáka Švejka za světové války).

kého) žánru, humoru tzv. hospodského a odpovídajícího svou úrovní době před sto lety. Srandista a opilec. Nic není dále od pravdy! Jaroslav Hašek byl spisovatelem bez přehánění geniálním, písčím vytříbeným, moderním jazykem. Vzdě-

laný člověk s obrovským rozhledem, samozřejmě velký fabulátor a mystifikátor, ironik, zároveň však spisovatel s velkým sociálním citěním. Pivo (*alkohol*) mu nepochybně bylo velkou inspirací, ale bohužel i zhoubou, zemřel v nedožitém 40 letech...

„Zbavit se náklonnosti k alkoholu, kterou získal na svých toulkách, vyžadovalo obrovskou vůli, které se Haškovi mnohdy nedostávalo. Poprvé se o to pokusil v roce 1911. Šlo o vážnou životní krizi. Pro domnělý (či opravdový?) pokus o sebevraždu byl dopraven do ústavu pro choromyslné v Kateřinské ulici.



Jaroslav Hašek (druhý zprava resp. třetí zleva), ten v klobouku.



Václav Havel, Bill Clinton a Madeleine Albrightová v roce 1994 v pivnici U Zlatého tygra.

Do léčebného protokolu uvedl, že chce pobýt v ústavu ještě déle, aby odvykl pití alkoholu. Zřejmě mu tento manévř nevyšel, ačkoliv do protokolu přiznal, že vypije až 35 piv denně!“ (*Radko Pytlík, Toulavé house*)

Bohumil Hrabal

Když v lednu roku 1994 navštívil Prahu americký prezident **Bill Clinton**, jeho kroky vedly (*v doprovodu prezidenta Václava Havla*) mimo jiné do jedné z pražských pivnic – do pivnice **U Zlatého tygra** v Husově ulici. Důvodem jejich návštěvy ale nebyla jen ochutnávka českého piva. U Zlatého tygra sedával (*a i ten den seděl*) zdejší nejslavnější štamgast, spisovatel **Bohumil Hrabal** (1914–1997), již za svého života klasik české literatury, prozaik, který vlastně svým způsobem navázal na dílo Jaroslava Haška. K Tygrovi chodíval tento vystudovaný právník pravidelně, za každého počasí, v každé náladě, svými zády zde za léta vyleštil dřevěné obložení zdi. Tady čerpal inspiraci obklopen svými přáteli a obdivovateli. Ten den se mezi ně zařadil i nejmocnější muž planety. Hrabal tak vlastně přijal oba prezidenty ve svém „úradě“. I to je důkaz, jaké účty se u nás dobré pivo a prostředí vyhlášené pivnice těšilo (*a věřme, že stále těší*).

„Menší větrná smršť právě k nám zahnala oblak prachu, jemný písek dráždil nosní sliznice. Přítel Kuděj kýchl. „To je zdravé,“ nadšeně volal Drvota, „každým takovým kýchnutím jako když všechno z člověka spadne, teď už budeme v lese a půjdeme velmi pohodlnou cestou. Na kolípkap jste otrénováni?“ „Na dvacet,“ odpověděl Kuděj. (Jak později se vysvětlilo, byla to velmi osudná mylka. Drvota mínil kilometry a Kuděj piva). „Když už snesete dvacet, tak vydržíte třeba čtyřicet,“ dobromyslně mínil Drvota, zatímco jsme vnikli do zalesněného vrchu.

(Jaroslav Hašek, povídka Český Baedeker)



Pivo se samozřejmě neobjevuje jen v literatuře: neodolatelným způsobem se podařilo oslavit zlatavý nápoj (a dobré jídlo) režisérovi Jiřímu Menzelovi ve filmu *Postřižiny* (1980). Není náhodou, že autorem literární předlohy byl právě Bohumil Hrabal. Film se natáčel v autentickém prostředí pivovaru v Dalešicích (viz foto). V *Postřižinách* je mj. hezky zachycena starost správce pivovaru o kvalitu piva. Viz kapitola „Jak se čepuje pivo“.



Bohumil Hrabal ve své oblíbené pivnici U Zlatého tygra, rok 1988.

„... třicet pět let macákám zelený a červený knoflík mého presu, třicet pět let ale i piju džbánky piva nikoliv pro pití, já mám hrůzu z opilců, já piju, abych napomáhal myšlení, abych se lip dostal do samotného srdce textů, protože to, co já čtu, to není ani pro zábavu, ani abych si ukrátil dlouhou chvíli, nebo dokonce abych lip usnul, já, který žiji v zemi, ve které patnáct generací umí číst a psát, já piju, abych ze čtení už nikdy nemohl spát, abych ze čtení dostal třasavku, protože já sdílím s Hegelem ten názor, že ušlechtilý člověk je málo šlechticem a zločinec málo vrahem...“
 „Tak za jediný měsíc průměrně slisují dvacet metrů knížek, ale abych našel sílu k těm bohumilským pracím, tak za těch třicet pět let jsem vypil tolik piva, že by z toho ležáku byl padesátimetrový plavecký bazén, sady sádek na vánoční kapry.“

(Bohumil Hrabal, *Příliš hlučná samota*).



1)



2)



3)



4)



JAK SE ČEPUJE PIVO

Zdánlivě jednoduchá otázka, ale věřte, že správně načepovat (*nikoli natočit*) sklenici nebo půllitr piva je téměř umění. Však se taky v této disciplíně pořádá dokonce mistrovství světa (*a není asi překvapením, že čeští zástupci excelují*). Není to však jen nějaké samoučelné soutěžení – správným čepováním lze ovlivnit chuť, říž i teplotu piva (**celkem prý až 8 různých parametrů**). Z čehož plyne, že nezodpovědný výčepník takhle může klidně poškodit pověst pivovaru. Jak praví stará moudrost, „sládek pivo vaří, ale pivo dělá hostinský“. Hezky to můžeme vidět např. ve slavném Menzelově filmu *Postřižiny* (1980): správce pivovaru Francin (*Jiří Schmitzer*) objíždí na motocyklu jednotlivé hospody, které odebírají jeho pivo, a kontroluje, jak hostinští zlatavý nápoj ošetřují a podávají. Chronicky nedbalým výčepním pak nemilosrdně vypovídá smlouvu o dodávkách.

Ukážka čtyř způsobů, jimiž lze načepovat pivo do sklenice:

- 1) „hladinka“
- 2) „čochtan“
- 3) „šnyt“
- 4) „mlíko“



Zdá se, že i Karel Čapek pivu rozuměl.

Šnyt (Šnit)

Když hostinský dříve narazil nový sud, odtočil si rychle do sklenice na jeden zátaž něco piva, aby mohl ochutnat, zda je várka v pořádku. A takto načepované pivo je vlastně to, co označujeme jako šnyt. Je to cosi mezi pivem malým a pivem „normálním“, jakési malé pivo ve velké sklenici. Velkou část objemu sklenice tak zabere pěna, proto nelze říci, kolik piva takový šnyt vlastně obnáší. Nabízí se otázka, kdo z hostů vlastně chce takovou neurčitou míru pít? Znalci. Znalci a fajnšmekři, kterým jde čistě o chuť nápoje, nikoli o množství. Řeklo by se, že stejným způsobem

jim poslouží malé pivo, ovšem skutečný znalec si malé pivo nikdy nedá, neboť by se styděl vzít do ruky jiný než velký půllitr:

„Piják piva, když se nechce napít, nýbrž toliko se zavlažit, nedá si třetinku, za niž by se jaksí před celým světem styděl, nýbrž šnyt.“

(Karel Čapek, 1936)

Šnyt je také možnost, jak zakončit konzumaci piva jaksí pozvolna, nenásilně, kdy ještě jedno velké, „regulérní“ pivo by už bylo moc. Pak přichází čas pro šnyt.



Mléko (nikoli „mléko“)

Jak lze z označení vytušit, „mlíko“ připomíná skutečně sklenici mléka – půllitr je plný bílé pěny (za předpokladu, že čepovaná značka piva dokáže kvalitní, hustou krémovou pěnu vytvořit). Výčepní načepuje mlíko tím způsobem, že během napouštění lehce „škrť“ kohout. Když se „mlíka“ napijete, budete překvapeni, neboť oproti očekávání ucítíte chuť piva, nejen pěny. Piva je ve sklenice v tomto případě asi 0,2 až 0,3 litru. Jen chuť je trochu sladší a samozřejmě velmi jemná. I proto je tohle pivo oblíbené mezi ženami (ovšem znalkyněmi).

kteřá jinak funguje jako jakási ochranná poklička proti úniku oxidu uhličitého hladinou ven, pivo rychle zvětrává.

Hladinka

„Klasický“, základní styl čepování piva do sklenice nebo půllitru. Tak si všichni představují načepované pivo – sklenice (půllitr) o objemu 0,5 litru plná nápoje zlatavé barvy, nahoře s bílou pěnou, která lehce vystupuje až nad okraj sklenice. Šikovní výčepní by měl umět takové pivo načepovat na jediný zátaž, pak vznikne pivo, které má správnou **teplotu (7 °C)** a správný říz. Bohužel ne vždy se to povede, často se pivo čepuje na dva i více pokusů, a znalec pak chuťový rozdíl pozná. Předpokladem samozřejmě je (u všech stylů čepování) perfektně vypláchnutá a odmaštěná sklenice s dobře odkapanou vodou. Při čepování je třeba ji držet za spodní okraj, aby teplo ruky sklo nezahřívalo.

Čochtan

Pravý opak „mlíka“ – ve sklenici nebo půllitru není ani stopy po pění. Ovšem pozor! Nejde o žádné „zvětralé“ pivo. Naopak – sklenice „čochtanu“ obsahuje nejvíc přírodního CO₂, takže při pití vnímáte velmi sytou chuť. Musíte ho ale vypít pokud možno rychle, neboť bez pěny,



Ve vyhlášených pivnicích není obvykle nutné se o kvalitu piva obávat.

JAK POZNAT DOBRÉ PIVO

Možná to bude pro někoho překvapením, ale dobré (*rozuměj dobře načepované*) pivo lze poznat ještě dřív, než se jej napijete. Zkoumání začněte u **pěny**: ta musí připomínat tak trochu šlehačku, a to jak barvou (*musí být bílá*), tak konzistencí (*bublínky tvořící pěnu musí být miniaturní, povrch musí být takřka hladký, bez větších „pórů“*). A musí samozřejmě „držet“ – klidně i několik minut.

Pak se podívejte na „tekutinu“ pod pěnou: spatříte-li na stěnách sklenice **bublínky**, případně bublinky vystupující k hladině (*tzv. řetízkování jako u šampaňského*), je to chyba! Ovšem ne piva samotného, ale sklenice, která evidentně není dobře opláchnuta a v místech, kde zůstalo být jen sebemenší zrnko nečistoty, vznikají bublinky. Samozřejmě je **čirý** a průzračný obsah sklenice bez jakéhokoli **zákalu** či **sedimentů** (*pokud nejde o pivo kvasnicové!*). Opak je známkou nečistých trubek, na což lze ve špatných hospodách skutečně čas od času ještě dnes narazit. V takovém případě už není záhodno objednávat si další sklenici a je na čase změnit lokál.

Nyní přistoupíme k degustaci, ale ještě než se napijeme, můžeme k pivu přičichnout. Měli bychom cítit **příjemnou vůni** piva a chmele, u tmavých piv můžeme cítit karamel, čokoládu nebo kávu. Naopak vůně nepříjemná, alkoholová či zatuchlá jsou známkou, že něco není v pořádku.



Víte, že...

Bystrý a všímavý hostinský podle kroužků pozná, jak pivo hostům chutná – čím jich je méně, tím byla sklenice vypita na menší počet „zátahů“, což obvykle svědčí o tom, že pivo je dobré a hosté jej pijí s chutí.

Jakmile něco piva upijeme a hladina nápoje v půllitru klesne, na jeho stěnách by se měly začít tvořit **kroužky** – vždy v místě, kde bylo pití přerušeno, takže hladina byla chvíli v kontaktu se sklem. Kroužky z pozůstatků pěny jsou opět dokladem dobře umyté sklenice.

Co se **chuti** samotné týká, zde už je každá rada drahá a záleží na zkušenostech a tedy na možnosti porovnávat. Ovšem zatuchlou chuť piva způsobenou

nečistými trubkami pozná jistě každý. V souvislosti s chutí piva existuje spousta mýtů. Například, že světlejší barva piva znamená slabší, prázdnější chuť a naopak – čím sytější, tmavší zbarvení, tím plnější a intenzivnější chuťový zážitek. Tato rovnice rozhodně neplatí, navíc sytější až tmavou barvu piva dokáže výrobce dohnat barevným sladem nebo dokonce barvivou.



Nezbytné atributy správně natočeného českého piva:

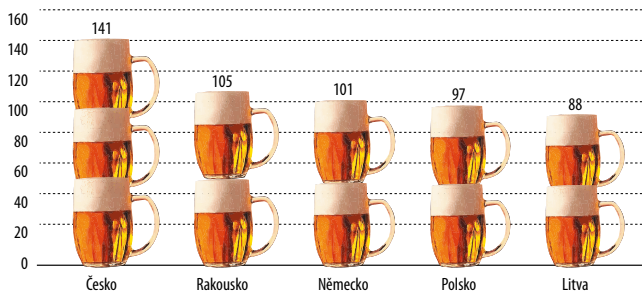
1) hustá bílá pěna, 2) orosená sklenice (teplota 6-8 °C), 3) čirý obsah bez řetízkujících bublin



ZAJÍMAVÉ ÚDAJE

My, Češi, se s oblibou považujeme za pivní velmoc. „Naše“ pivo považujeme za nejlepší na světě. Zda je české pivo skutečně lepší než piva z jiných zemí, je těžké rozsoudit, chuť je záležitost vysoce subjektivní a pivo, které jedni milují, budou druzí považovat za patok. A naopak. V každém případě je nezbytné mít možnost porovnávat. Zorientovat se v sortimentu českých piv vám, čtenářům, snad dopomohl tento průvodce. Nicméně nebude jistě na škodu nahlédnout i za naše hranice, do světa. Pivo je **nápoj celosvětově rozšířený** a neexistuje snad země, kde by se pivo (či něco pivu podobného) nepilo. Nejvíce se zlatavého moku vyprodukuje (překvapivě?) v **Číně**, na druhém místě jsou USA, třetí je Rusko. Až potud produkce zhruba kopíruje velikost trhu v jednotlivých státech. **Česká republika** je se svými 10 miliony obyvatel na **16. místě**, což svědčí o tom, že o české

pivo zájem je. Nicméně v „disciplínách“, kde nerozhoduje počet obyvatel, tedy tam, kde se statistické údaje přepočítávají na osobu, si vedeme výborně: v produkci piva, „na hlavu“ se dlouhodobě držíme na prvním místě. Další naše prvenství však už tak potěšující není – jeden průměrný Čech nejen že nejvíce piva na světě vyprodukuje, ale zároveň také vypije! Konkrétně 141 litrů za rok (2018) neboli **282 piv**, což odpovídá cca 0,8 piva denně. To už je údaj hodný zamyšlení. I když, pravda, číslo rok od roku lehce klesá. Jsme také zemí s největším počtem pivovarů v přepočtu na obyvatele (i když je to hlavně zásluhou nárůstu počtu minipivovarů v posledních letech). Dá se tedy říci, že jsme pivní velmocí? Asi ano. Opět je ale nutno připomenout myšlenku zmiňovanou uvnitř tohoto průvodce: jde o to, aby více lidí pilo méně piva, než aby méně lidí pilo piva více.



Země s **největší** spotřebou piva (včetně nealkoholického) na osobu v roce 2018. (Svislá osa grafu udává litry).



RECEPTY Z PIVA A K PIVU

Tak jako je zvykem přikusovat k ušlechtilým vínům kvalitní sýry, pak ke konzumaci českého piva doporučuji ochutnat některé tradiční gastronomické maličkosti:

Utopenec – utopenec proto, že se měkký silný párek prořízne, naplní cibulí a pikantní papričkou, okoření pepřem a zalije, čili „utopí“ v nálevu z vody, octa a soli. Octa jsou zpravidla 2/3. Po několika dnech v chladu se z uzeniny stává pikantní lahůdka.

Tvarohová rozhuda – dříve bývala běžná v nabídce výletních hostinců. Jejím základem je čerstvý tvaroh, máslo nebo kysaná smetana, sůl, pomletý kmín a zelené bylinky – nejčastěji pažitka, petrželka nebo cibulová nať. Pomazánka se maže na krajíčky chleba a zdobí bylinkami.

Šmytec – třený sýr s ušlechtilou modrou plísní. V Čechách se většinou nazývá tento sýr „Niva“. Stačí jej nastrouhat a rozetřít s trochou másla a ochutit pokrájenou cibulí, případně nastrouhaným křenem a mletou paprikou. Pikantní pomazánka je nejlepší na opečeném krajíčku chleba.

Česnekový sýr – z taveného krémového sýru se s trochou smetany vyšlehá pěna, do které se vmíchá trochu čerstvého prolisovaného česneku.

Topinka – na sádle či oleji opečený krajíček chleba, osolený a potřený česnekem, je součástí mnohých lahůdek. Je to v podstatě česká obdoba toastu. Můžete si dopřát topinku s míchanými vejci a strouhaným sýrem nebo s masovou směsí, ideálně s oblíbeným tatarským biftekem.



Utopence dostanete v každé hospodě.



Zrající sýry Romadur a Monastýr.

České sýry, jež patří k pivu

Olomoucké tvarůžky – zvané též syrečky – jsou jedinečným a unikátním druhem sýra, který se vyrábí v městečku Loštice nedaleko moravského města

Olomouce. Již mnoho století se podle speciálního receptu z odtučněného tvarohu tlačí malé kulaté bochníčky nebo tyčinky, které při svém zrání získají neuvěřitelně silnou chuť a vůni. S máslem a čerstvým chlebem je mnozí považují za jeden ze skvostů české kuchyně. Ale pozor! Nezapomeňte je opět zapíjet dobrým pivem.

Dále lze doporučit oblíbenou dvojici **Romadur a Monastýr**, zrající sýry z produkce Madety, největšího českého výrobce mléčných výrobků.

Jinou věhlasnou specialitou nabízenou v mnoha hostincích a pivnicích je nakládaný **hermelín**. Je to v oleji naložený sýr s bílou povrchovou plísní typu camembert, který v Čechách nazýváme Hermelín. Nálev bývá doplněn cibulí, česnekem, pálivou papričkou a kořením.

Slané pečivo – samozřejmě součástí nabídky k pivu bývají také různé druhy slané pečiva. Mezi nejtradičnější patří preclíky. Jejich přesný recept jsme pro vás připravili na následující straně.



Olomoucké tvarůžky či chcete-li syrečky nebo tvargle.



Pečené vepřové koleno s křenem, preclíky, a samozřejmě dobré pivo.

PEČENÉ VEPŘOVÉ KOLENO

Podávané s hořčicí a čerstvě strouhaným křenem, spolu s nakládanou zeleninou a měkoučkým chlebem je pro mnohé z nás vyhlášenou lahůdkou.

Připravíte ho docela snadno:

1. Celé vepřové koleno nejprve velmi zvolna vařte v osolené vodě spolu s bobkovým listem, celým pepřem a novým kořením.
2. Asi po hodině vaření ho vyjměte, potřete třeným česnekem se solí, okmínujte a poté zvolna další hodinu pečte podlité vývarem z kolene. V první fázi pečení můžete rozkrájet kůži na pásy či čtverce.
3. Na závěr koleno zprudka dopečte nebo grilujte. Až budete připravovat tuto lahůdku, nezapomeňte na čerstvé, vychlazené pivo.

PIVOVARSKÉ PRECLÍKY

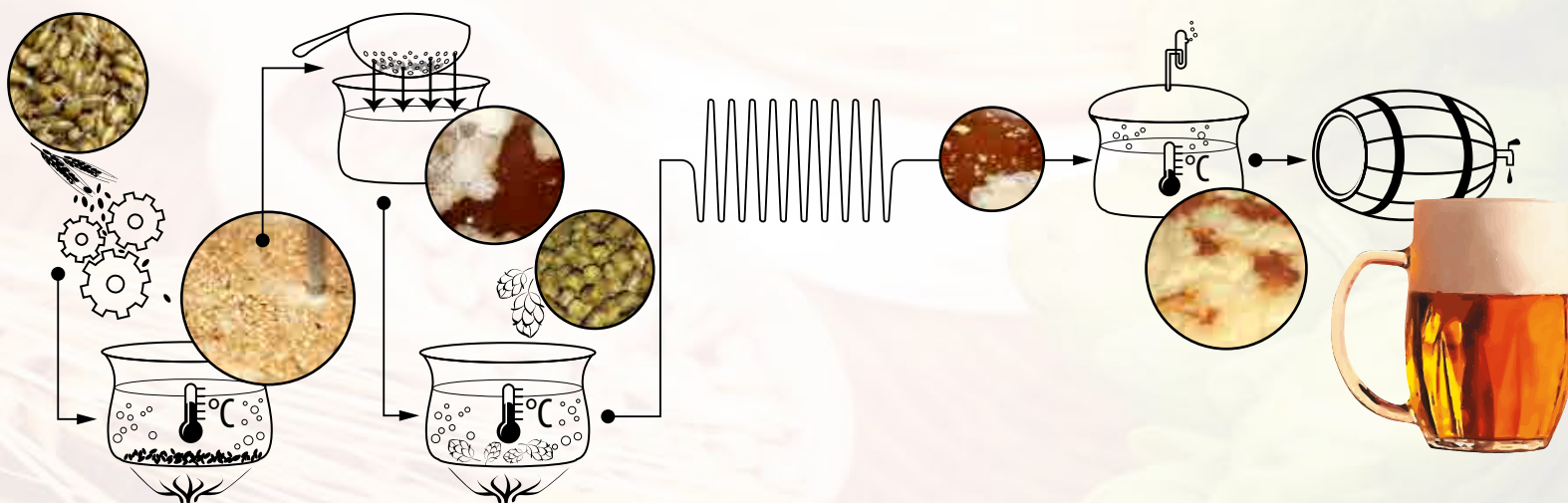
- polohrubá mouka 500 g
- mléko 200 ml
- droždí čerstvé 30 g
- ztužený tuk 120 g
- celé vejce
- půl lžičky soli a stejně cukru
- mák, sezamové semínko a hrubá sůl
- případně kmín, drcený pepř a podobně

1. Ve vlažném mléce rozmíchejte cukr a sůl. Přidejte droždí a třetinu mouky. Vše rozmíchejte do hladkého těstíčka a nechte přikryté kynout.
2. V rozpuštěném tuku rozšlehejte vejce a se zbývajícím moukou zamíchejte do vykynutého kvásku a uhnětte na hladké nelepivé těsto.
3. Vyvalujte tenké dlouhé válečky, ty pak tvarujte do kroužků, osmiček, brýlí apod.
4. Preclíky dejte na pomaštěný plech či na pečicí papír, potřete troškou mléka a posypte mákem, semínky či solí. Po chvíli je pečte ve středně vyhřáté troubě 15–20 minut (podle velikosti).

RECEPT NA VÝROBU PIVA PODOMÁČKU

Ačkoli je při hledání toho nejlepšího piva (*jak se přesvědčíte na následujících stránkách*) z čeho vybírat, může se každý, kdo má čas a dostatek patřičného nadšení, pokusit uvařit pivo vlastní. Jak začít? Předně je třeba říct, že vaření piva podléhá zákonné ohlašovací povinnosti (*dle zákona o spotřební dani*). Jedná se o ohlášení výroby a místa výroby na místně příslušný celní úřad. Pokud bychom tak neučinili, hrozí nám v případě odhalení doměření spotřební daně. Na jednu domácnost je tak možné uvařit **ročně až 200 l piva** bez povinnosti platit spotřební daň na alkohol.

Pozor! Takto uvařené pivo rovněž nesmíme prodávat. Spotřebovat ho tedy musíme my sami, naše rodina nebo přátelé. Pokud bychom však přece jen chtěli doma uvařené pivo legálně prodávat, je třeba zaregistrovat se jako plátce spotřební daně.



Jak už bylo uvedeno v úvodní kapitole tohoto průvodce, základními surovinami k výrobě piva jsou **voda, slad, chmel a kvasnice**. Voda k vaření piva podomáčku se celkem běžně používá kohoutková či balená. Kvasnice se běžně používají sušené.

Z technického vybavení využijeme potřeby, které většinou najdeme ve většině dobře vybavených kuchyní, tedy nic příliš speciálního. Základem je velký hrnec, například elektrický zavařovací, který je k dostání v prodejnách s elektrospotřebiči a kromě dostatečného objemu měří i teplotu obsahu. To budeme později potřebovat. Dále jsou nezbytné nádoby na manipulaci a kvašení piva. Rovněž potřebujeme scezovací nádobu (*nebo nějakou alternativu na cezení*) a různé drobnosti – teploměr, hustoměr, hadičku.

Veškeré nezbytné suroviny jsou běžně k dostání v mnoha e-shopech, které se zabývají potřebami pro domácí vaření piva. Vznikají už i kamenné prodejny s tímto sortimentem.

Postup:

Nebudeme se pouštět do **výroby sladu**, neboť jeho příprava je značně zdlouhavá a náročná. Slad zakoupíme v některé ze specializovaných prodejen.

Zakoupený slad se nejprve musí našrotovat, a to tak, aby se sladové zrno porušilo, ale slupka (*plucha*) zůstala co možná neporušená (*slouží pro filtraci sladiny při scezování*). Následně probíhá rmutování, při kterém se slad zahřívá na teplotu potřebnou pro řádné zcukření (*cukr potřebujeme ke kvasnému procesu*). Poté, co je slad zcukřen, probíhá scezování a vyslazování, kdy se ze sladového šrotu vymývají cukry, aby se zvýšila efektivita procesu (*kdybychom nevyslazovali, měli bychom pouze malé množství sladiny o výrazně vyšší stupňovitosti, než je žádoucí*). Vyslazováním dostáváme ze šrotu sladinu o stupňovitosti nižší.

Po vyslazení se sladina vaří s chmelem – tato fáze se nazývá chmelovar. Chmel dodává pivu hořkost a aroma. Chmelovar trvá asi 60–90 minut. Po chmelovaru získáme ze sladiny mladinu.

Mladinu chladíme na zákvasnou teplotu ($18\text{--}24\text{ }^{\circ}\text{C}$), aplikujeme kvasinky a dáme kvasit. Pivo kvasí obvykle několik dní až týden. Během kvašení vzniká na hladině pěna, které se říká deka. Tu bychom měli občas sbírat, ovšem opatrně, aby se nepropadla do mladiny. Průběh kvašení sledujeme v kvasné zátce (*bubláku*) nebo měříme hustoměrem.

Po vykvašení stočíme pivo do lahvi a přidáme dextrózu v množství 6 g/l, která zajistí opětovné rozběhnutí kvasného procesu, který zajistí nasycení piva v lahvi (*aby mělo pěnu*). Takto připravené pivo necháme ležet několik týdnů. Určitě se vyplatí vydržet – ačkoliv je to obtížné, touha ochutnat **vlastnoručně vyrobené pivo** je samozřejmě velká.



PIVNÍ STEZKY V ČESKÉ REPUBLICE

Vzrůstající zájem turistů o gastronomické zážitky, dlouhodobý fenomén piva v České republice a množství neustále nově vznikajících pivovarů a minipivovarů dalo v poslední době vzniknout mnoha tzv. **pivním stezkám**. Oč jde? Jak název napovídá, jedná se trasy (pro pěši i cyklisty), jejichž tematickým zaměřením je právě pivo. Stezky jsou obvykle vedeny tak, aby propojovaly jednotlivé pivovary v daném regionu a dopřály tak turistům nejen možnost poznat krásy krajiny a zajímavá místa, ale seznamují je zároveň s regionálními značkami piva. Jedná se tedy o důmyslné a oboustranně prospěšné spojení propagace místních produktů se zdravým pohybem na čerstvém vzduchu.

První pivní stezky se objevily v roce **1995**, dnes jich v celé České republice existuje celá řada, obvykle několik v každém kraji. Některé jsou v terénu

oficiálně značené, udržované a bývají i dobře propagované, jiné mají ráz spíše neoficiální. Popis všech stezek samozřejmě přesahuje možnosti tohoto průvodce, proto jmenujme namátkou alespoň některé:

Oblíbená je **Krkonoská pivní stezka** (krkonoskapivnistezka.cz) neboli „nejhezčí partie Krkonoš a výborné pivo k tomu“. Krkonoská pivní stezka propojuje hned pivovarů (Pivo Krkonoský medvěd, Pivo Hendrych, Pivo Fries, Pivo Trautenberk a Pivo Sněžka), které vaří pivo na trase Vrchlabí, Friesovy boudy, Luční bouda a Malá Úpa. Pokud chcete ochutnat lahodné krkonoské pivo a zároveň objevovat krásy zdejších lesů a kopců, tak neváhejte a přijedte sem. V Krkonoších vás rádi přivítají, pohostí a dokonce obdarují! Když se vám podaří pivo všude vypít, dostanete razítko a za všech pět razítek pak v cílovém pivovaru otvůrka jako malý dárek. A pokud to zvládnete (v průběhu léta, o víkendu, nebo třeba i v jednom dnu), budete zařazeni do slosování

o hodnotné ceny. Razítka můžete sbírat během celého léta. Lze si také „vypít“ i tričko Krkonoská pivní stezka, a to když od každého piva „urazíte“ pět „kousků“! Krkonoskou pivní stezku můžete každoročně navštívit od 1. 6. do 30. 9.

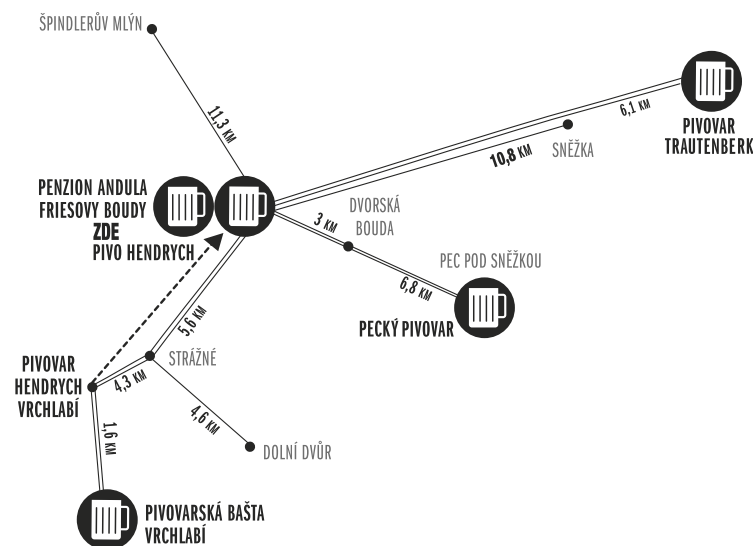
V rámci stezky se můžete vydat po dvou trasách: **trasa č. 1** (31,2 km) vede z pivovaru Trautenberk přes Portášky a Růžohorky do Peckého pivovaru (11,8 km), odtud přes Richtrovy boudy, Výrovku a Chalupu na rozcestí do pivovaru Fries (9,6 km), kde zároveň čepují i pivo Hendrych. Z Friesových bud pak přes Strážné do pivovaru Medvěd (8,3 km).

Trasa č. 2 (30,5 km): Z pivovaru Trautenberk přes Jelenku, Sněžku a Růžohorky do Peckého pivovaru (lze použít lanovku ze Sněžky dolů) (12,4 km), z Peckého pivovaru přes Severku a Chalupu na rozcestí do pivovaru Fries (9,2 km).



Zámek Bechyně leží v jižních Čechách

Šest různých variant poznávacích výletů na vás čeká na **Jihočeských pivních stezkách**, do nichž jsou zapojeny samozřejmě známé a velké jihočeské pivovary jako Budvar, Dudák, Platan Protivín a mnoho minipivovarů i pivovarských dvorů. Šest pivovarů navštívíte na **Pivní stezce Toulavy** z Bechyně do Sedlčan a také jedno **pivní muzeum a pivní lázně**.



Trasy Krkonoské pivní stezky, více informací viz str. 121–128 a na krkonoskapivnistezka.cz



Vyhlášená je **Pivní stezka Lužických hor** (Ústecký a Liberecký kraj), která prochází nejkrásnějšími partiemi tohoto pohoří. Jedná se o okruh, jehož výchozím bodem může být Česká Lípa. Trasa spojuje nejen pivovary, ale hlavně vás povede od jednoho atraktivního cíle k druhému, doslova od zážitku k zážitku.

Pivovarská stezka (Středočeský kraj)

Máte-li rádi cyklistiku a tím pádem i přírodu a pobyt (a hlavně zdravý pohyb) v ní, proč tuto zálibu nespojit s poznáváním umění českých sládků a pivovarníků? Jinými slovy – dopřejte si na výletě příjemné osvěžení – chlazené pivo přímo v pivovaru! Pivovarská stezka vás zavede do následujících míst, kde vzniká poctivé české pivo: Akciový pivovar Libertas, Černokostelecký pivovár, Kounický pivovar, Minipivovar

Gwern, Pivovar Počernák, Pivovar Uhřetelčev, Počernický pivovar, Říčanský pivovar a Šestajovický pivovar.

Putování po pivovarech si můžete zpestřit účastí ve hře o ceny – hra spočívá ve sbírání razítek do speciální hrací karty v každém z pivovarů (sbírat razítka můžete od 1. 5. 2022, razítka obdržíte za každé vypité pivo). Na kartu můžete získat až 9 razítek z 9 různých pivovarů. Po odevzdání zaplněné karty (případně karet, lze jich odevzdat neomezený počet) v libovolném z výše uvedených pivovarů obdržíte pivo zdarma a budete zařazeni do slosování o zajímavé pivovarské ceny. To proběhne 30. října 2022 v Akciovém pivovaru Libertas.



hlavní město

PRAHA




Pivovar / minipivovar

www

- | | | |
|--------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 1. E4 | Pivovar Hostivar H1 (str. 48) | pivovar-hostivar.cz |
| 2. E4 | Pivovar Hostivar H2 (str. 49) | pivovar-hostivar.cz |
| 3. D3 | Malesický mikropivovar (str. 50) | malesickymikropivovar.cz |
| 4. B4 | Pivovar Prokopák (str. 51) | pivovar-prokopak.cz |
| 5. D5 | Pivovar Spojovna (str. 52) | pivovarspojovna.cz |
| 6. C4 | Pivovar Staropramen (str. 53) | pivovary-staropramen.cz |
| 7. C3 | Pivovar U Fleků (str. 54) | ufleku.cz |
| 8. F5 | Pivovar Uhříněves (str. 55) | upiva.cz |
| 9. C3 | Minipivovar U Tří růží (str. 56) | u3r.cz |
| 10. C3 | Pivovar Vojanův dvůr (str. 57) | vojanuvdvur.cz |

 Pivovar

 Mini a mikro pivovar





H1

STIVAR



Pivovar Hostivar byl založen v roce 2011, první várka byla uvařena v únoru 2013 a pivovarská restaurace otevřena na apríl téhož roku. Hned v prvním roce po otevření získal Pivovar Hostivar ocenění **Minipivovar roku 2013**. Hostivar je **pivovarem akcionářským**, v tomto případě opravdu akcie vlastní přes 90 drobných podílníků, převážně sousedů z nejbližšího okolí a jejich kamarádů. Budova vyrostla na „zelené louce“ na území **Horních Měcholup** mezi Hornoměřolupskou a Lochotínskou ulicí.

PORTFOLIO

V prosklené 10hl varně se vaří **4 druhy** piva a každoročně několik speciálů. Do **standardní nabídky** patří Jedenáctka a Třináctka světlá, Dvanáctka polotmavá a H-ALE patnáctka. Kromě **sezónních speciálů** jako je například Velikonoční 12 Ale nebo Martinská 14 Ale je každý měsíc v nabídce jiný 10 Ale Jednochmel, tedy vždy svrchně kvašené pivo s použitím jediného druhu chmele.

DOSTUPNOST

Minipivovar prodá svou současnou produkci (kolem 2 000 hl/rok) takřka celou **ve své restauraci** s krytou terasou, v létě rozšířenou o **venkovní výčep** v pivovarské zahradě.



AKCE A FESTIVALY

Během letní sezóny probíhá na zahradě H1 **pravidelné grilování**.

PIVOVAR HOSTIVAR H1

Lochotínská 656, 109 00 Praha 15
Tel.: +420 702 202 903
H1@pivovar-hostivar.cz
www.pivovar-hostivar.cz
Facebook: Pivovar Hostivar
Instagram: Pivovar Hostivar



H2

HOSTIVAR



V roce 2015 bylo zřejmé, že kapacita Hostivaru 1 nestačí poptávce a akcionáři se rozhodli postavit další minipivovar. V dubnu roku 2017 byl otevřen nový provoz – pivovar **Hostivar 2**, jehož varna má objem 30 hl a předpokládaný výstav je až 8 000 hl za rok. Součástí pivovaru H2 je i **vlastní pekárna** a **DRIVE** okénko, kde si může zákazník koupit pivo i pečivo sebou.

PORTFOLIO

V 30hl varně se vaří **4 druhy** piva a každoročně několik speciálů. Do **standardní nabídky** patří Jedenáctka světlá, Dvanáctka polotmavá, desítka světlý ALE a čtrnáctka Red ALE. **Sezónními speciály** jsou na jaře světlý ALE, v letních měsících malinový kyseláč, na podzim Svatomartinský ALE, Medový ALE, v zimě 14 Black Ale.

DOSTUPNOST

Minipivovar prodá zhruba polovinu své současné produkce (kolem 4 000 hl/rok) **ve své restauraci** s krytou terasou, v létě rozšířenou o venkovní výčep v pivovarské zahradě. Druhou polovinu produkce prodá v litrových PET lahvích ve svém **DRIVE** okénku, přes e-shop rohlík.cz a ve vybraných pražských prodejnách řetězců Albert, Globus a Kaufland.

AKCE A FESTIVALY

Během prázdnin na zahradě H2 každé úterý letní kino a každý čtvrték léto s živou hudbou.



PIVOVAR HOSTIVAR H2

Hornoměřolupská 750/115, 109 00 Praha 15
Tel.: +420 702 203 143
H2@pivovar-hostivar.cz
www.pivovar-hostivar.cz
Facebook: Pivovar Hostivar
Instagram: Pivovar Hostivar





Malesický original N°1

11

ALE
obj. 750ml sk. 4,8%vol.
alkoholická mocnost
11,1%vol. (22,2°)

Malesický mikropivovar nenajdete v centru Prahy, ale je to z něj co by kamenem dohodil. Díky dokonalému pivu, klasické české kuchyni a přátelské **rodinné atmosféře** patří mezi ty nejlepší. V této moderní restauraci se budete cítit jako v dobách, kdy se ještě u piva a jídla scházeli přátelé a rodina a cenili si společně stráveného času. Na čepu naleznete kromě **pečlivě vařených Malesických Originalů** i zajímavé **speciály z českých a zahraničních pivovarů**. Ochutnat můžete české klasiky, speciality připravované na pivo nebo různé domácí pochoutky či čerstvé dobroty z vlastní udírny. V létě si příjemně posedíte na **útulné zahrádce**. Podobné místo v Praze budete jen těžko hledat.

PORTFOLIO

Malesický original N°2 Světly ležák 12° je **spodně kvašený tradiční světly ležák plzeňského typu**, vařený celoročně dle původní receptury mikropivovaru. Sezónní nabídka **svrchně kvašených pivních speciálů**, jako např. hosty oblíbený lehký voňavý Malesický original N°1 Pale ALE 11°, Malesický extra hořký ALE 82 IPA 14° či Friday 13° Stout, oatmeal stout vařený vždy jen na pátek třináctého.

DOSTUPNOST

Originální piva dle vlastních receptur, která se vaří speciálně pro Malesický mikropivovar, jsou k ochutnání **na některém z deseti výčepních kohoutů Malesického mikropivovaru**. V nabídce je i sortiment nejlepších českých re-

gionálních pivovarů a privátních zahraničních značek na čepu či v láhvích ve výběrové pivočecce.

AKCE A FESTIVALY

Celoroční program v restauraci nebo na Malesické šalandě, vč. ochutnávkových pivních večerů, cestovatelských promítání či autorských večerů. Každoroční gastro-akce: **Masopustní vepřové hody**, **Irské hody** s pravými irskými pivy, **Mikro Street Food Festival**, **Oktoberfest** s mnichovskými Oktoberfestbiery v originálních tuplácích a další.

MALEŠICKÝ MIKROPIVOVAR, s. r. o.
Malesická 126/50, 108 00 Praha 10 – Malesice
Tel.: +420 727 803 872
info@malesickymikropivovar.cz
www.malesickymikropivovar.cz



PIVOVAR PROKOPÁK



Pivovar v srdci malebného Prokopského údolí, v objektu bývalé prvorepublikové tanečnické restaurace. Atmosféra této lokality je naprosto jedinečná a byla stěžejní i pro vytvoření tohoto projektu, jehož výsledkem je unikátní minipivovar s rodinnou atmosférou, který odkazuje na zlatou éru českého národa. Najdete zde kvalitní a tradiční české pokrmy připravované ze surovin od místních zemědělců a dodavatelů potravin. Pivovar v podobném duchu čerpá suroviny od českých výrobců. Vaří se zde nejen poctivé a tradiční české ležáky, ale také pivní speciály, které budete moci ochutnat přímo v pivovarské restauraci nebo si je můžete odnést domů, ať už ve skleněných láhvích nebo v sudech.

PORTFOLIO

KLUK – výčepní světlé pivo 10 %. Střední hořkost a světlejší barva. TATIN – světlý ležák 12 %. Vyšší hořkost a zlatavá barva. PANIMÁMA – polotmavý ležák 12 %. Nižší hořkost a jantarová barva, díky sladší chuti oblíbený zvláště u žen. PANTÁTA – světeční ležák 13 %. Vyšší hořkost a zlatavá barva. HOLKA – ALE 10% – svrchně kvašený summer ALE, lehké svěží pivo vhodné pro sportovce. MILOSTPANÍ – ALE 12%. Svrchně kvašený speciál ALE, jemné ovocné aroma a chuť. DĚVENKA – NEIPA 13%. Svrchně kvašené, 2× za studena chmelelé pivo New England IPA. Svěží pivo, v němž si každý najde svou chuť oblíbeného ovoce. STRÝC – IPA 14%. Svrchně kvašený speciál IPA, chutově i vůni výrazné pivo.

DOSTUPNOST

Většina produkce je spotřebována návštěvníky naší pivovarské restaurace. Jinak je možné ochutnat naše piva ve spřátelených restauracích např. Blackdog, Beerspot, Galerie piva, kinech Světozor a Kavalírka, kavárně Veloklasik apod.

PROHLÍDKY

Prohlídka pivovaru je možná po telefonickém objednání. Vzhledem k velikosti výrobních prostor pro skupiny max. do 10 osob.

PIVOVAR PROKOPÁK

Do Klukovic 305, 152 00 Praha 5
Tel.: +420 607 093 371
tomas@pivovar-prokopak.cz
www.pivovar-prokopak.cz
@pivovarprokopak





spojovna
restaurace & pivovar



Ať jste Pražáci nebo přespoláci, študáci, ajťáci nebo kravaťáci, ať vám chutná pivo světlé, tmavé nebo řezané, ve Spojovně najdete společnou řeč. Přesně kvůli tomu totiž v rozhraní Kunratic, Chodova a Šeberova založili v roce 2018 obyvatelé těchto pražských čtvrtí pivovar s restaurací – aby se měli kde sejít a probrat všechno, co je spojuje. Proto naši sládky vaří lahodná, často ne zcela tradiční piva, doplněná navíc o výběr z toho nejlepšího ze spřátelených pivovarů Hostivar a Trautenberk. Náš pivovar je vybaven technologií firmy Strojtrep s varnou o objemu 10 hl.

PORTFOLIO

Ve stále nabídce máme šest čepovaných piv: "**Hostivar Spojovna 10**" světlé výčepní pivo oceněné Zlatou pivní pečeti 2019, "**Kunratický Študák 11 ALE**" oceněný Zlatou pivní pečeti 2023, "**Roztilský R.I.P.A.K. 14 IPA**" oceněný zlatou pivní pečeti 2021, "**Kunratický Ležák 12 ležák**", "**Šeberovský Fešák 14 Stout**" oceněný Stříbrnou pivní pečeti 2022, navíc jeden speciál, který pravidelně obměňujeme..

DOSTUPNOST

Naše piva můžete ochutnat nejen u nás, ale i ve vybraných hospůdkách po celých Čechách. Specialitou je i párování našich piv s unikátními čokoládami od nejlepšího českého chocolatiera Dana Syrového. Nově prodáváme naše piva v 1l PET láhvích, které pro nás navrhl známý designer Jan Čapek.

PIVOVAR SPOJOVNA, a.s.

U Kunratického lesa 1801, 148 00 Praha 4
Tel.: +420 730 154 000
info@pivovarspojovna.cz
www.pivovarspojovna.cz
f /pivovarspojovna
i /pivovarspojovna



Pivovar Staropramen, založený v roce 1869, se stal s více než 150 lety historie symbolem tradice a vynikající kvality. Pivovar Staropramen je součástí společnosti Pivovary Staropramen, druhého největšího producenta piva v České republice.

Značka Staropramen je nejenom jednou z neznámějších a nejprodávanějších českých pivních značek, ale také se těší oblibě v zahraničí, kde je k dostání ve více než 35 zemích.

Pivovary Staropramen jsou součástí renomovaného koncernu Molson Coors, a pod touto značkou se v České republice nabízí široké portfolio piv, která pravidelně získávají uznání na prestižních pivních soutěžích

PORTFOLIO

V roce 2024 náš pivovar rozšířil svoje portfolio hned o několik novinek a v současnosti nabízí tato piva: Staropramen 10, 11, 12, polotmavý Granát, Ne-filtr ve stylu belgického piva a nový hořký ležák Staropramen Extra Chmel. Pro plnou chuť s nízkým nebo nulovým obsahem alkoholu můžete zvolit Staropramen Nealko, Cool nebo zbrusu nový Cool+.

DOSTUPNOST

Naše piva si můžete vychutnat v řadě vybraných podniků, které najdete na stránkách:
www.staropramen.cz/hospody



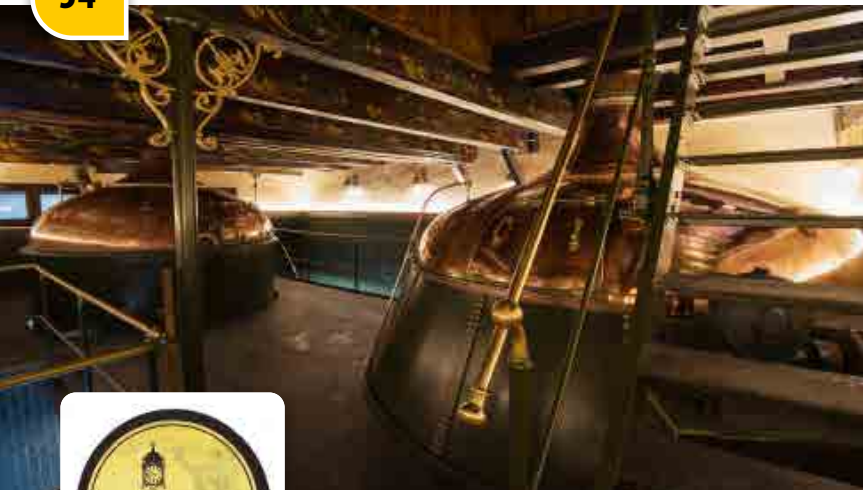
AKCE A FESTIVALY

V roce 2024 se pivovarský dvůr opět stane dějištěm různých událostí. Bližší informace se dozvíte na FB stránkách pivovaru.

PIVOVARY STAROPRAMEN, s. r. o.

Nádražní 84, 150 00 Praha 5
Tel.: +420 257 191 111
Zákaznická linka: 251 027 251
www.pivovary-staropramen.cz
f /Staropramen





Pivovar a restaurace U Fleků. U Fleků se pivo vaří již od roku 1499, a jde tak o **nejstarší klasický restaurační pivovar**, který se zachoval až do dnešních dnů. Celý areál se skládá ze starobylých budov, jejichž stěny jsou zdobeny barevnými freskami.

Restaurace nabízí návštěvníkům **1 200 míst v osmi sálech a zahradě**. V pivovaru se nachází jedinečné prostory varny (foto), kde se pivo stále vyrábí **pod původními středověkými trámy** natřenými volskou krví.

PORTFOLIO

Od roku 1843 se zde vaří **pouze nefiltrované tmavé pivo bavorského typu**. K jeho výrobě slouží ječný slad, chmel, voda a kvasnice. Obsahuje **4,6 % alkoholu**. Od roku 2020 je v nabídce i **světlý ležák**, který byl uvařen k 100. výročí zakoupení pivovaru panem Václavem Brtníkem.

DOSTUPNOST

Pouze **v restauraci U Fleků**, v nabídce jsou zde také **láhve a soudky**.

PROHLÍDKY

Je možné absolvovat prohlídku **pivovaru a muzea**. **Pivovar:** varna, sklep, video, ochutnávka.



Po–Ne 10:00–18:00, rezervace nutná.

Muzeum: expozice sladovnictví a bednářství.
Po–Pá, 10–16 hod.

PIVOVAR A RESTAURACE U FLEKŮ

Křemencova 11, 110 00 Praha 1
Tel.: +420 224 934 019, +420 602 660 290
ufleku@ufleku.cz
www.ufleku.cz

f @PivovarUFleku
ig @pivovar_u_fleku



Minipivovar v Uhřetěvesi obnovil v roce 2016 po 67 letech tradice výroby piva v historických budovách lichtenštejnského pivovaru z počátku 18. století. Se zkušenými sladky nabízí chuťově plná řemeslná piva, největší odbyt zaznamenává klasický český ležák Alois 11.

PORTFOLIO

Alois 11 – světlý ležák, Alois 8 – světlé výčepní, Alois 12 – světlý ležák, Alois 13 – polotmavé silné, Alois 14 – světlé silné, ALE 13 Blondie, IPA 15, Session IPA, Pšeničná Róza, Kaštanové pivo – polotmavé silné, PORTER – tmavé silné, Šofér – nealkoholické pivo.

DOSTUPNOST

Partnerské restaurace v Praze s celým sortimentem: Pivovarská restaurace (K Sokolovně 38, Uhřetěves), restaurace Cihelna (Jindřicha Bubeníčka 1597/1, Uhřetěves), BOHO cafe & store (Ondříčkova 6, Praha 3) Alois 11, FATFUCK smash burgers BĚLOHORSKÁ Alois 12. Podniková prodejna přímo v pivovaru – celý sortiment v lahvích i sudech, půjčovna výčepů, dárková balení.

PROHLÍDKY

Pro skupiny pořádáme ukázky historických prostor včetně staré i nové technologie a původních ležáčkových sklepů.



AKCE A FESTIVALY

Svátek pivovarníka Aloise – Den otevřených dveří v pivovaru na Aloisův svátek v červnu.
Pivovarské slavnosti – 1. sobota v září na nádvoří pivovaru. Pořádání **soukromých akcí** a oslav v pivovaru s originální atmosférou.

PIVOVAR UHRŇÍNĚVES s. r. o.

K Sokolovně 37, 104 00 Praha 10 – Uhřetěves
Tel.: +420 602 282 826
info@pivovar-uhrineves.cz
www.upiva.cz





Minipivovar U Tří růží navazuje na více než šestisetletou historii vaření piva v tomto historickém domě v pražské **Husově ulici**. Vysokou kvalitu piva zaručuje zkušený vrchní sládek Robert Maňák, držitel mnoha prestižních ocenění. Naše pivo se vaří za využití **moderních technologií**, z vysoce kvalitních surovin a dle nejvyšších standardů. Přesto však jsou zachovány **tradiční, léty prověřené postupy**. Vybavení minipivovaru zahrnuje desetihektolitrovou varnu vyrobenou v Pačovských strojárnách. Je umístěna v přízemí restaurace a doplněna otevřenou spilkou, fermentačními a ležáckými tanky ve středověkém sklepení.

PORTFOLIO

Piva z produkce minipivovaru U Tří růží jsou různorodá, **svrchně i spodně kvašená**, vařená z těch nejvyšších domácích i dovozových surovin. Dávají vám tak možnostokusit rozmanité chutě **tradičních piv** i pivních speciálů.

DOSTUPNOST

V pivovaru U Tří růží nebo v naší druhé restauraci na Malé Straně Vojanův dvůr.

PROHLÍDKY

Prohlídku pivovaru jsme schopni zajistit po předchozí domluvě a rezervaci přímo v pivovaru U Tří růží.



AKCE A FESTIVALY

Pivovar se účastní několika desítek **pivních festivalů po celé České republice** jako například: Dočesná, Pivo na Náplavce, Pivobraní Mikulov, Slunce ve Skle, ...

PIVOVAR A RESTAURACE U TŘÍ RŮŽÍ

Husova 10/232, 110 00 Praha 1
Tel.: +420 601 588 281
rezervace@u3r.cz
www.u3r.cz



Pivovar a restaurace **Vojanův dvůr** se nachází na Malé Straně, v historických prostorách původního biskupského dvoru z 13. století. Poprvé je zmiňován roku 1249, kdy byl sídlem pražského biskupa. Na počátku 19. století přechází do majetku šlechtického rodu Windischgrätz a byl využíván i jako císařská konírna, kde byl ustájen kůň Ardo II., jehož si J. V. Myslbek vybral za model pro jezdeckou sochu sv. Václava na Václavském náměstí. Roku 2018 byla slavnostně zahájena činnost vlastního pivovaru, čímž se Vojanův dvůr stal prvním minipivovarem na Malé Straně. Pivo zde vaří zkušený sládek Tomáš Tuchyňa. Těšit se můžete na pivní speciály odlišné od běžného sortimentu na trhu. Restaurace s kapacitou až 300 míst nabízí dostatek místa uvnitř i venku na prostorné letní zahradce, nechybí ani kryté pódium, je tedy ideálním prostorem pro svatby, rauty, teambuildingy nebo uzavřenou společnost.

PORTFOLIO

Nepasterizovaná, nefiltrovaná piva, svrchně i spodně kvašená, celoročně máme v nabídce Malostranský ležák 12°, polotmavý Rubín 13°, Tmavý speciál Černý Havran 14°. A dále můžete ochutnat sezónní pivní speciály.

DOSTUPNOST

V pivovaru Vojanův Dvůr nebo v naší druhé restauraci pivovar U Tří růží na Starém městě.



PROHLÍDKY

Prohlídku pivovaru jsme schopni zajistit po předchozí domluvě.

AKCE A FESTIVALY

Pivovar se účastní několika pivních festivalů po celé České republice jako například: Dočesná, Pivo na Náplavce, Pivobraní Mikulov, Slunce ve Skle.

PIVOVAR VOJANŮV DVŮR

U Lužického semináře 21, Praha 1, 118 00
Tel.: +420 601 233 233
rezervace@vojanuvdvur.cz
www.vojanuvdvur.cz

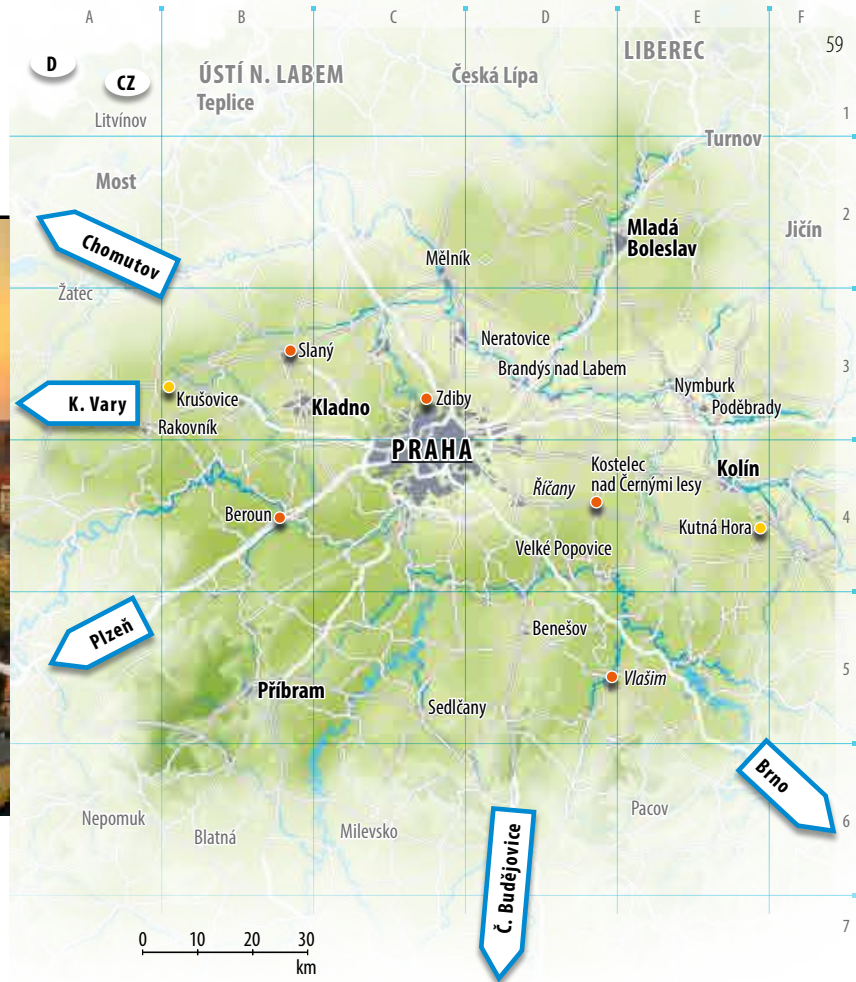


kraj

Středočeský

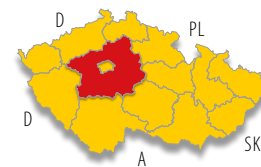


Kutná Hora a chrám sv. Barbory (UNESCO)



Město / obec	pivovar / minipivovar	www
B3 Slaný	Pivovar Antoš (str. 60)	pivovarentos.cz
B4 Beroun	Berounský medvěd (str. 61)	berounskymedved.com
D4 Kostelec n. Černými lesy	Černokostelecký pivovar (str. 62)	pivovarkostelec.cz
B3 Krušovice	Královský pivovar Krušovice (str. 63)	krusovice.cz
E4 Kutná Hora	Měšťanský piv. v Kutné Hoře (str. 64)	pivokutnahora.cz
D5 Vlašim	Pivovar Na Vývoji (str. 65)	navyvoji.cz
C3 Zdíby	Zdíbský pivovar (str. 66)	zdibskypivovar.cz

- Pivovar
- Mini a mikro pivovar





Pivovar Antoš. Nejsme jen další pivovar, jsme laboratoř chutí. Rádi experimentujeme a vytváříme nevšední pivní zážitky. V roce 2023 jsme uvařili 59 unikátních piv, 59 unikátních chutí. Pivo s mrkví, melounem, ležák z brambor, malinový porter, puding, kdoulový koláč nebo cukrovou vatu. Jsme Antoš a vaříme skvělé pivo, ležáky i ejly. Z prvotřídních surovin, pečlivě a s vášní. Zodpovědně a udržitelně. Od roku 2010.

PORTFOLIO

Antošův ležák – držitel stříbrné medaile Česká pivní vize 2023 ve Speciální kategorii, 13 Polotmavá - hrdá nositelka ocenění Regionální potravina Středočeská, Relax APA, Cyclops IPA, NEIPA Juicy Bomb, kyseláče nejružnějších chutí a celá řada limitovaných edic a sezónních piv.

DOSTUPNOST

Slaný: Antošova pivotéka, Pražská 1847 nebo Antošova krčma, Vinařického 14. Pivotéky a rotující pípy napříč celou Českou republikou.

PROHLÍDKY

Zájemcům rádi ukážeme podzemní prostory původního pivovaru na adrese Vinařického 14, prohlídku tak mohou spojit s posezením v Antošově krčmě.



AKCE A FESTIVALY

Slánský tuplák, happening Pivovaru Antoš, dvou denní akce, pravidelně v polovině června na náměstí TGM ve Slaném. Mnoho piva, hudby, zábavy, soutěží i atrakce pro děti a dospělé.

PIVOVAR ANTOŠ

Pražská 1847, 274 01 Slaný
Tel.: +420 775 110 012
www.shoppivovaranos.cz

Facebook: @pivovaranos
Instagram: @pivovar_antos

ANTOŠOVA KRČMA

Vinařického 14, 274 01 Slaný
Tel.: +420 608 274 011



Tradiční vaření piva v Berouně oživil manželé Mayerovi před více než 25 lety. Vyrábějí **13 druhů spodně kvašených piv** a **pivní pálenku CHMELOVICI**, vše s KOSHER certifikátem. Piva i chmelovici lze zakoupit v různém balení, i dárkovém.

V prostorách pivovaru se také nachází **pivovarská restaurace**. K restauraci patří salonek ŠALANDA, vhodný pro oslavy, večírky, svatby a teambuilding.

PORTFOLIO

V současnosti jsou vyráběny **tyto druhy** piv: 8° Cyklopivo světlé výčepní, 11° Zlatý Kůň světlý, 11° Medový medvěd, 12° František světlé, 13° Berounský medvěd tmavý, 14° Klepáček polotmavý, 15° Světly special Lord, 18° Grizzly tmavý, 20° Dobroděj světlé a 25° Bručoun polotmavé extra silné.

DOSTUPNOST

Všechna piva jsou stále dostupná na čepu v pivovarské restauraci nebo v PET lahvích v NONSTOP prodeji při vstupu do areálu. KEG sudy na objednávku.

PROHLÍDKY

Pivovarská restaurace je otevřena denně, exkurze v pivovaru, kde je varna na přímý otop dřevem, je možná na objednávku.



RODINNÝ PIVOVAR BEROUNSKÝ MEDVĚD

U Cukrováru 135, 266 01 Beroun
Tel.: +420 311 625 239, +420 311 622 566
Tel.: +420 602 388 305
berounsky.medved@seznam.cz
www.berounskymedved.com





Černokostelecký pivovar byl na počátku 21. století jeden ze stovebně a technologicky nejlépe zachovaných pivovarů v České republice, a tak není s podivem, že v něm vzniklo **Národní muzeum pivovarnictví**. Můžete zde obdivovat největší varnu na přímý otop dřevem na světě, chladič štoky, sprchový aparát, žentourový mlýn, parní stroj, pražící bubny, chladič kompresory, vzduchové kompresory a další unikátní exponáty. V pivovaru se samozřejmě vaří pivo, je zde staročeská restaurace, hotel a pořádají se zde konference, rauty, svatby, koncerty apod.



PORTFOLIO

Světlé výčepní DEŠTOFFKA, světlý ležák VYCPANÁ VYDRA, tmavé silné pivo ČERNÁ SVINĚ, sezónní piva: pšenka BÍLÁ SVINĚ, red ale RUDÁ SVINĚ, summer ale, pivo marcovní, žitovec, medokostelecké, bock atd.

DOSTUPNOST

Černokostelecký pivovar, Českokobrodská 17, Kostelec n. Č. l. (točené, PET), U Šumavy, Štěpánská 543/3, Praha 2 (točené), U Slovanské lípy, Tachovského náměstí 288/6, Praha 3 (točené), Black Swine, Přemyslovská 35, Praha 3 (točené, PET).

AKCE A FESTIVALY

Výročí pivovaru – 2. sobota v březnu, dny otevřených dveří. VYSMOLĚNÍ – předposlední sobota v květnu, bednářské vystoupení, pivní slavnosti. VYKULENÍ – 2. sobota v září, bednářské vystoupení, pivní slavnosti.

ČERNOKOSTELECKÝ PIVOVAR

Českokobrodská 17, 281 63 Kostelec nad Černými lesy
Tel.: +420 736 623 290, +420 606 409 102

www.cernokosteleckypivovar.cz

www.nmpivovarnictvi.cz

[f /pivovarkostelec](https://www.facebook.com/pivovarkostelec)

[f /nmpivovarnictvi](https://www.facebook.com/nmpivovarnictvi)

[i /nmpivovarnictvi](https://www.instagram.com/nmpivovarnictvi)



KRUŠOVICE



Královský pivovar Krušovice je jedním z deseti nejstarších evropských pivovarů. Pivo se tady bez přerušení vaří od roku 1581. Pivovar tak v roce 2021 oslavil již 440. narozeniny. Sládky při výrobě používají ty nejlepší suroviny – vodu z křivoklátských lešů, slad z českého a moravského ječmene a chmel z žatecké oblasti. Tradice vaření královského piva sahá do doby vlády Rudolfa II., který si nechal Krušovice dovážet na Pražský hrad. Během třicetileté války se pověst pivovaru rozšířila až do země Švédské koruny – zájem Švédů o pivo byl tak velký, že doslova „unesli“ dva krušovické sládky.



PORTFOLIO

Všechna krušovická piva mají jedno společné: příjemnou, jemně aromatickou hořkost, hustou pěnu a výrazný říz. Do portfolia pivovaru patří Krušovice 10, Krušovice 12, Krušovice Černé, Krušovice Mušketyr 11 a Krušovice Hořké nealko. Novinkou roku 2023 se stal ležák Bohém z prémiového žateckého chmele s hořkostí 37 IBU, jehož velmi úspěšné uvedení na trh také provázely reklamy s Bolkem a Vladimírem Polívkovými.

DOSTUPNOST

Krušovice jsou na čepu v restauracích i hospodách v celé České republice. V obchodní síti se prodávají ve skleněných lahvích 0,5 l i plechovkách. V některých gastronomických provozovnách je k dispozici tankové pivo. Na tankovém hospodářství, informacích o vaření piva i rituálech si zakládají v síti krušovických hospod s názvem Salanda. (www.krusovickasalanda.cz).

PROHLÍDKY

Během exkurze pro veřejnost si návštěvníci s průvodcem prohlédnou hlavní výrobní provozy. Pravidelné exkurze bez objednání se konají vždy v pondělí a v sobotu od 11 a 13 hodin. Objednávky na jiné termíny se přijímají min. týden předem na čísle +420 548 134 134 (ve všední dny od 7 do 16 hodin), lze využít i objednávkový formulář na stránkách www.krusovice.cz. Základní vstupné s degustací je 160 Kč, seniři a studenti 110 Kč. Výklad je možný v češtině, němčině, angličtině a ruštině.

KRÁLOVSKÝ PIVOVAR KRUŠOVICE

U Pivovaru 1, 270 53 Krušovice
Tel.: +420 313 569 202
info@krusovice.cz
www.krusovice.cz



Kutnohorské pivo, naš originál z Lorce



**Kutná
Hora**
Městský Pivovar

pivokutnahora.cz



Náš slogan "**Kutnohorské pivo, náš originál z Lorce**" nesouvisí pouze s místním názvem pivovaru, ale odkazuje na dlouhou historii výroby kutnohorského piva. Tento příběh se píše od dob dolování stříbra a vine se tedy historií města celých pět století. Naše hodnoty jsou pro nás stejně důležité jako kvalitní pivo, spokojení zákazníci a podnikatelský úspěch. Využíváme tradiční postupy a původní receptury. Vaříme z českých surovin. A podporujeme život v regionu.

PORTFOLIO

Základní řada kutnohorských piv – Bronzová 10, Stříbrná 11, Zlatá 12 a Černá 12 se chlubí získáním certifikátu "KUTNOHORSKO regionální produkt". **Speciály:** Zlatá 12 Chmelená za studena, Lorecká 14 a další sezónní speciály.

DOSTUPNOST

Čepované můžete ochutnat v mnohých restauracích a hospodách v Kutné Hoře a okolí. Doporučujeme např. Restauraci Dačický, kde ochutnáte tankovou Zlatou 12. Lahvové pivo můžete koupit v maloobchodních sítích jako je Billa, Albert, COOP a dalších. **V areálu pivovaru je podniková prodejna.**

Více na: pivokutnahora.cz/prodejna.

PROHLÍDKY

Komentované prohlídky pivovaru s ochutnávkou piva po domluvě na tel. +420 725 540 164.



MĚŠTANSKÝ PIVOVAR V KUTNÉ HOŘE

U Lorce 11, 284 01 Kutná Hora

Tel.: +420 724 412 978

info@pivokutnahora.cz

www.pivokutnahora.cz

[/pivokutnahora.cz](https://www.facebook.com/pivokutnahora.cz)

[/pivokutnahora](https://www.instagram.com/pivokutnahora)





V prostorách bývalé fabriky **Na Vývoji**, kde se od roku 1965 vyvíjely a vyráběly balící stroje, vznikl v roce 2018 minipivovar s výstavem 2 400 hl piva ročně, který disponuje celou technologií české výroby. Tento minipivovar navazuje na pivovarnickou tradici ve Vlašimi, kde je již roku 1549 znám sládek Václav z Načeradce. Pravděpodobně se zde vařilo pivo již ve 14. století a to za rodu „páni z Vlašimě“, později „z Jenštejna“. Byl to významný rod, mající ve svých řadách prvního českého kardinála, arcibiskupa Jana Očka z Vlašimi, jenž byl druhým pražským arcibiskupem a rádcem Karla IV.

PORTFOLIO

Summer Ale, EPM – 10,80%, alkohol 4,2%,
IPA, EPM – 13,60%, alkohol 5,2%,
11% světlý ležák, EPM – 11,60%, alkohol 4,7%,
12% světlý ležák, EPM – 12,50%, alkohol 5,3%,
13% polotmavý speciál, EPM – 13,10%, alk. 5,3%,
18% Russian Imperial Stand, EPM – 18%, alk. 7,5%.

DOSTUPNOST

Všechna piva jsou **nefiltrovaná** a **nepasterizovaná**. Lze je ochutnat **přímo v restauraci Na Vývoji**, kde si je též můžete zakoupit jako lahvovaná a dále jsou k mání v síti velkoobchodu Obchodní dům Max.



PROHLÍDKY

Hotel Na Vývoji vám zajistí i po dohodě s panem sládkem prohlídku pivovaru.

V nabídce našeho hotelu najdete nově otevřené **wellness centrum**, současně nabízíme **pivní lázně** se širokou nabídkou procedur.

PIVOVAR NA VÝVOJI

Havlíčková 1135, 258 01 Vlašim

Tel.: +420 601 376 912

info@navyvoji.cz

www.navyvoji.cz

[Areál Na Vývoji](https://www.facebook.com/arealnavyvoji)





Děláme **pocitivé řemeslné pivo**. Vařit jsme začali před pěti lety v malé chatě v lesa, kde jsme dva roky testovali vlastní receptury, až jsme pivo vyladili tak, že chutnalo nám i našim kamarádům a známým, a i neznámým sousedům. Brzy jsme přerostli své výrobní kapacity, a tak jsme zrekonstruovali starou kotelnu s vysokým komínem uprostřed naší obce Zdíby severně od Prahy, na malebném místě u rybníka. Přidali jsme moderní technologie a tanky, aby naše pivo mělo vždy stejnou chuť a bylo vždy stejně dobré. A pro místní jsme otevřeli restauraci s venkovní zahrádkou. Stále jsme ale malý rodinný pivovar a každou várku vaříme se stejnou láskou a úsilím jako tu naši první. Neboť to byl důvod, proč jsme vznikli. Pivo milujeme a chtěli jsme dělat radost všem, kteří ho mají také rádi. Věříme, že bude chutnat i vám.



PROHLÍDKY

Prohlídky s degustací piva z tanku domlouváme individuálně s každým zájemcem.



AKCE A FESTIVALY

Vždy 30. 4. "čarodějnice" – špekáčky, hudba, zapálení hranice. V polovině června Zdíbské pivobraní (cca 10 pivovarů): kapely, dílničky pro děti. Říjen: narozeniny, v prosinci Silvestr (opět kapela Blue End). Účastníme se i ostatních pivních festivalů v okolí Prahy a ve Středočeském kraji.



PORTFOLIO

Stálá nabídka: Zámecká 10 (hořká desítka zlatavé barvy s bílou hustou pěnou). **Zlatý kopeček 11** (pocitivá dobrá jedenáctka, slušná chmelová hořkost). **Ležáček 12** (nahořklá dvanáctka zlaté barvy s bílou pěnou). **Miami APA 11** (klasické americké pivo střední hořkosti) a polotmavé silné pivo **Splávek 14**. Nabídka je vždy doplňována o sezonní speciály.



DOSTUPNOST

Pivo dodáváme do restaurací, kde se nachází tzv. Létající pípy, tudíž se seznam odběratelů mění.

ZDIBSKÝ PIVOVAR

U Továrny 1, 250 66 Zdíby
Tel.: +420 731 912 161
tereza@zdivskypivovar.cz
www.zdivskypivovar.cz



Mělník – soutok Labe s Vltavou

kraj

Jihočeský



Zámek Hluboká nad Vltavou

Město / obec	pivovar / minipivovar	www
--------------	-----------------------	-----

B4	Blatná	Lihovar a pivovar Blatná (str. 70)	liquib.cz
D6	Jilovice	Pivovar Jilovice (str. 71)	pivovarjilovice.cz
C6	České Budějovice	Národní pivovar Budějovický Budvar (str. 72)	budejovickybudvar.cz
C6	České Budějovice	Pivovar Samson (str. 73)	samson.cz
C6	České Budějovice	Minipivovar Beeranek (str. 74)	beeranek.cz
C6	České Budějovice	Pivovar Solnice (str. 75)	FB: /solnicecb
C6	Český Krumlov	Historický pivovar Český Krumlov (str. 76)	port1560.cz
C5	Protivín	Pivovar Protivín (str. 77)	pivovar-protivin.cz
C7	Rožmberk	Pivovar Rožmberk (str. 78)	pivovarrozemberk.cz
D5	Soběslav	Soběslavský pivovar (str. 79)	FB: /pivovarsobeslav
B5	Strakonice	Pivovar Strakonice 1649 (str. 80)	pivovar-strakonice.cz
C6	Svachova Lhotka	Pivovar Svachova Lhotka (str. 81)	svachovka.cz
C5	Dražič, Týn n. Vlt.	Pivovarský dvůr Lipan (str. 82)	pivovar-lipan.cz
D5	Veselí n. Lužnicí	SOŠ ekologická a potravinářská (str. 83)	sos-veseli.cz
B5	Vlachovo Březí	Panský pivovar Vlachovo Březí (str. 84)	pivovarbv.webnode.cz





Nostalgie a touha navázat na mnohaletou tradici **vaření piva v Blatné** nás přivedly k myšlence obnovení kdysi slavného Zámeckého pivovaru Blatná, ve kterém se pivo vařilo skoro 100 let, od roku 1896 až do roku 1978. A tak jsme po 38 letech na tuto tradici opět navázali pod dohledem sládků Martina Frieda.



PORTFOLIO

Vaříme **čtyři druhy piva**:
Kohout světlá výčepní 10%,
Kohout světlý ležák 11%,
Kohout polotmavý ležák 12% (oceněno v soutěži „Zlatá Salima 2018“),
Sládkovo sváteční 14% (nositel označení „Regionální potravina jižních Čech 2018“).
Všechny druhy piv jsou **nefiltrované a nepasterované**.

DOSTUPNOST

Naše pivo můžete ochutnat:
Kavárna V Podzámčí Blatná, Na Příkopech 183, Blatná (www.kavarnavpodzamci.cz, www.facebook.com/kavarnavpodzamci, www.instagram.com/kavarnavpodzamci)
Equitana Hotel Resort, Martinice 1, 262 72 Břežnice (www.equitana.cz/, www.facebook.com/EQUITANA.Hotel.Resort).



PROHLÍDKY

Jsou možné po předchozí rezervaci (min. pro 10 osob). E-mail: liquib@liquib.cz, tel. 739 459 333.

LIQUI B ZÁMECKÝ OVOCNÝ LIHOVAR BLATNÁ s. r. o.

Plzeňská 315, 388 01 Blatná
Tel.: +420 383 422 523
liquib@liquib.cz
www.liquib.cz
f /lihovarpivovarblatna
i /lihovarapivovarblatna/



Pivovar Jílovice. Provoz pivovaru byl zahájen 2. června 2015 uvařením první várky 12% ležáku. K výrobě piva je využívána velmi kvalitní **voda z Novohradského podhůří**, český slad a chmelový granulát z českého chmele. Klasickým technologickým postupem, jenž zahrnuje vaření piva ve varně, studené hlavní kvašení v otevřených kádích a následně dlouhé zrání v ležáckých tančích, vzniká **pivo českého typu** plné chuti, dobrého řízu a optimální hořkosti. V letním období je zde samozřejmě **možné posedět** v příjemném prostředí a ochutnat sortiment točeného piva.

PORTFOLIO

Světlé výčepní pivo 10%, světlý hořký ležák 11% amerického typu, světlý ležák 11% a 12%, Jantarový ležák 12%, polotmavé silné pivo 13%. Vánoční a Velikonoční svátky Sváteční silné světlé pivo 16%.

DOSTUPNOST

U **prodejných okénka** pivovaru lze celoročně zakoupit **pivo v obalech** (PET láhve 1,5l, sudy 15, 30 a 50 l). V letním období (květen–říjen) se u okénka prodává i **pivo točené**.
Restaurace: Café Datel Č. Budějovice, Klub malých pivovarů Husova třída Č. Budějovice, Gurmáno Delikatesy Třeboň, penzion Marie Žumberk (březen–prosinec).



PROHLÍDKY

Prohlídky pivovaru se z hygienických důvodů pořádají jen **výjimečně** při různých akcích (např. výročí otevření pivovaru v červnu).

AKCE A FESTIVALY

Každoročně v červnu se koná akce k **výročí otevření pivovaru**. Přesný termín a konání větších akcí je uvedeno na webových stránkách www.pivovarjilovice.cz.

JÍLOVICKÝ PIVOVAR, s. r. o.

Jan Wünsch, jednatel
Jílovice 147, 373 32 Jílovice
Tel: 602 233 265
info@pivovarjilovice.cz
www.pivovarjilovice.cz





BUDĚJOVICKÝ
Budvar
NÁRODNÍ
PIVOVAR



Budějovický Budvar byl založen roku 1895 a 7. října téhož roku uvařil první várku piva. Budvar vaří mnoho druhů pív, ale něco mají společné – poctivý postup vaření a prvotřídní kvalitu surovin. Budějovický Budvar vyvážá pivo do více než 70 zemí světa. **Ležák Budweiser Budvar Original** se pyšní chráněným zeměpisným označením „českobudějovické pivo“, které garantuje kvalitu surovin, originální výrobní postup a tradiční lokalitu původu.

PORTFOLIO

Budweiser Budvar Original, Budvar 33, Budvar REDIX, Budvar Výčepní, Budvar Tmavý ležák, Budvar Nealko, Budvar Kroužek.

DOSTUPNOST

Original pivnice Budvarka Budvar přímo v areálu pivovaru, Malý pivovar, restaurace Masné krámy, většina podniků v Českých Budějovicích a mnoho podniků po celé České republice.

PROHLÍDKY

Zveme vás na prohlídku pivovaru, kde ochutnáte načepované pivo přímo z pivovarských tanků. Prohlídku si rezervujte na www.budejovickybudvar.cz/prohlidky.



BUDĚJOVICKÝ BUDVAR, n. p.
K. Světlé 512/4, 370 04 České Budějovice
Tel.: +420 387 705 347
exkurse@budvar.cz
www.budejovickybudvar.cz
f @BudejovickyBudvar
i @budejovickybudvar



Samson
1795



Od roku 1795 měšťané Českých Budějovic soustředili výrobu piva do „malého“ a „velkého“ pivovaru. Posléze se rozhodli postavit na Lineckém předměstí nové ležácké sklepy, které vytvořily základ dnešního **pivovaru Samson**. Své jméno získal v roce 1958 podle budějovické městské kašny. V roce 2014 koupila pivovar belgicko-brazilská společnost AB InBev. Nový vlastník investuje do **modernizace pivovaru**. Ten se tak už nyní pyšní novou strojovnou, moderními kvasnými tanky a dalším vybavením, které umožňuje výrobu pív s vysokou kvalitou, čehož důkazem je **zisk mnoha ocenění** na tuzemských i zahraničních pivních soutěžích.

PORTFOLIO

Plnosladové pivo Samson vzniká podle **tradičního receptur** z vybraného žateckého chmele a vody čerpané z 274 m hluboké artéské studny. Do portfolia pivovaru Samson patří světlé výčepní pivo, světlé ležáky, tmavý ležák, nealkoholické Pito, nachmelený ležák a BOCK.

DOSTUPNOST

Lahvového Samsona můžete zakoupit v tuzemských řetězcích, sudového pak i v naší pivovarské prodejně přímo v areálu.



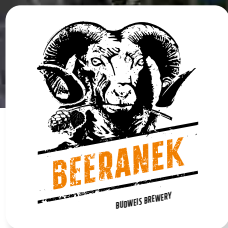
PROHLÍDKY

Komentované prohlídky pivovaru včetně ochutnávky Samsonu přímo z tanku, zakončené v letní sezoně na Pivovarské zahradě Samson.

PIVOVAR SAMSON s. r. o.

Lidická 458/51, České Budějovice
Tel.: +420 386 708 120
info@samson.cz
www.samson.cz





Značka **BEERANEK** (čti bíránek) je promyšlená slovní hříčka. Majitel pivovaru – Radim BERÁNEK – vaří pivo – BEER. V grafické podobě logotypu pak název BEERANEK logicky doplňuje beran. Z původních stísněných prostor baru Singer pub, kde se poprvé stáčelo pivo 14. 12. 2013, se i pro zlepšení kvality piva pivovar přemístil do sklepních prostor Hotelu u Budvaru.

PORTFOLIO

Nabídka **stálých piv** – BEERANEK 11° světlý, BEERANEK 12° IPL a 13° DIABLO NEGRO – doplňujeme o **sezonní speciály**, například Hoňebanny.

DOSTUPNOST

Naše pivo si můžete vychutnat **na adrese pivovaru nebo v baru Singer Pub v České ulici**. Přímo v baru s více než 27letou tradicí máme BEERANEK pípu včetně stáčecího kohoutu do PET lahví. Co je na čepu, to si s sebou můžete odnést i domů. Pokud preferujete pivo v kombinaci s chutným jídlem, pak doporučujeme **restauraci La bodega** v Penzionu Bohemia v Plachého ulici.

AKCE A FESTIVALY

Pivní festivaly navštěvujeme spíše sporadicky a ve vztahu k velikosti našeho minipivovaru preferujeme menší akce "rodinného" typu. Více informací o festivalech, které navštívíme, najdete na našem webu.



PROHLÍDKY

Možnost prohlídky: dle domluvy v Hotelu u Budvaru – sládek Petr Dvořák.

MINIPIVOVAR BEERANEK

Hotel u Budvaru – pivovar
Kněžskodvorská 20, České Budějovice
Singer Pub – domov Beeranka
Česká 55, 370 01 České Budějovice
Tel.: 608 120 102
info@beeranek.cz
www.beeranek.cz



..SÖLNICE..



Pivovar byl založen roku **2018** v historickém centru Českých Budějovic v Hroznové ulici. Je spojen unikátním **pivodem** se stejnojmennou restaurací na Piaristickém náměstí. Na kvalitu piva dohlíží vrchní **sládek Ing. Ivan Dufek, člen Sině slávy českého pivovarství**. Všechna naše piva splňují kritéria pro označení „**České pivo**“.

PORTFOLIO

Tvoří jej 4 stálá piva a sezónní speciály:

SÖLNICE 10 – výčepní světlé pivo, v těle plnější, vyvážené v hořkosti. Čistě sladové a chmelové chuti.
SÖLNICE 11 – tento světlý ležák není cíleně hořký, je vhodný pro delší přátelská setkání.
SÖLNICE 11 polotmavá – ležák s jantarovou barvou, ušlechtilou hořkostí, středním řízem a náznakem oříšku v chuti.
SÖLNICE 12 – tradiční český ležák s čistě sladové chmelovou vůní, chutí i dobrou pěnivostí.

DOSTUPNOST

Externí prodejní sklad (stáčené pivo v pet lahvích a sudové pivo), Pod Stromovkou 205, České Budějovice, areál společnosti Sinop CB a.s., Tel. 387 203 507, info@pivovarsolnice.cz, Po–Pá 7:30–16:00 hod., So–Ne zavřeno.
Restaurace Solnice (čepované pivo a stáčené pivo v pet lahvích), Piaristické náměstí 3, České Budějovice, Tel. 777 357 120, info@restauracesolnice.cz, Po–Čt 11–23, Pá–So 11–24, Ne 11–22 hod.



PROHLÍDKY

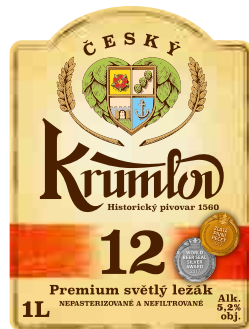
Čas prohlídky na domluvě při rezervaci od 10–16 h. Doba trvání 45 min., skupina max. 12 osob. Tel. 777 356 948, mail info@restauracesolnice.cz. **Virtuální prohlídka pivovaru** dostupná na www.pivovarsolnice.cz.

PIVOVAR SOLNICE

Hroznová 187/34, 370 01 České Budějovice
www.pivovarsolnice.cz
f /solnicecb
@solnicecb
#pivonadzlato



„Srdcem Jihočech“



Historický pivovar Český Krumlov navazuje na tradici vaření piva v Českém Krumlově, která sahá až do 13. století a byla přerušena na jaře 2014 s ukončením výroby pivovaru Eggenberg. V závěru roku 2015 byl v objektu bývalých leďáren původního schwarzenberského knížecího pivovaru vybudován nový Historický pivovar Český Krumlov, který opět navazuje na silnou tradici vaření piva v Českém Krumlově.

Pivo se kromě použití **vysoce kvalitních surovin** (kombinace několika druhů chmelů i sladů, která zaručuje vysokou kvalitu sortimentu) vyznačuje takřka „rukodělným“ zpracováním zaručujícím jeho vysokou kvalitu.

PORTFOLIO

Krumlov 11 světlý ležák, Krumlov 12 PREMIUM světlý ležák chmeleno výhradně žateckým poloraným červeňákem, Krumlov 12 tmavý nakuřovaný ležák, Krumlov sezónní speciální pivo – APA AMARILLO 13, JARNÍ 14, VÍDEŇSKÁ 15, APA CITRA 11. Světlý ležák Premium je držitelem prestižního ocenění Zlatá pečeť v kategorii světlý ležák. Další získaná ocenění, mj. "Chutná hezky. Jihočesky": Krumlov IPL ARCHER 1, Krumlov Jarní 14%.

DOSTUPNOST

V **Pivovarské restauraci** a ve vybraných restauracích v regionu Českého Krumlova.

PORT 1560

Pivovarská 27, 381 01 Český Krumlov
Tel.: +420 775 733 462
info@port1560.cz
www.port1560.cz



Pivovar Protivín. První písemné zmínky o protivínském pivovaru se datují až do roku 1540. Pivovar vždy patřil k nejvýznamnějším v českých zemích. Úžasnou historii pivovaru připomíná zcela unikátní varna, ve které se pivo vaří dodnes. Pivo pod značkou **Platan** se v Protivíně vaří již **více než čtyřicet let**. Značka Platan byla inspirována překrásnou trojřadou **platanovou alejí** lemující cestu do pivovaru. Jihočeská **voda z vlastních studní, tradiční způsob vaření** a dobré srdce Jihočechů jsou po desetiletí základem piva Platan.

PORTFOLIO

Pivovar Protivín vyrábí tato piva: Platan 10 %, Platan 11 %, Platan Nealko, Platan Premium, Platan Granát, Lobkowicz Premium Ležák, Lobkowicz Premium Nealkoholický, Lobkowicz Premium Černý, Refresh Grapefruit/Citrus mix – ochucený míchaný nápoj z nealkoholického piva.

PROHLÍDKY

Prohlídku pivovaru je možné si objednat na telefonu +420 775 937 767. Prohlídka trvá cca 90 minut.



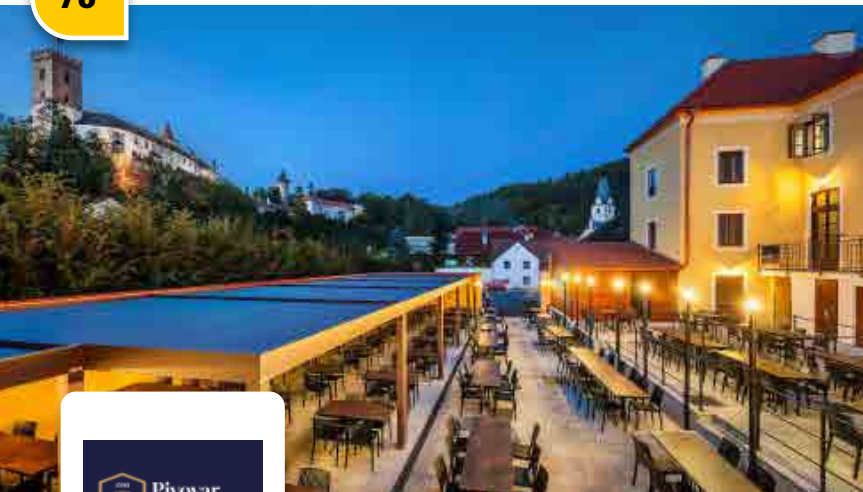
AKCE A FESTIVALY

Platanské Pivní Slavnosti se pravidelně konají v areálu pivovaru v měsíci červenci.

PIVOVAR PROTIVÍN, a. s.

Pivovar 168, 398 11 Protivín
Zelená linka: +420 800 987 789
www.pivo-platan.cz





Pivovar Rožmberk byl založen roku 1590. Po rozsáhlé rekonstrukci, dokončené v roce 2023, se tradice vaření piva v Rožmberku nad Vltavou obnovila po 115 letech. Pivovar nabízí ubytování, wellness, pivovarskou restauraci, pivovarský dvůr, výčepní salónek ve sklepních prostorech a prodejnu regionálních produktů. V roce 2024 se připravuje otevření lihovaru a čokoládovny.

PORTFOLIO

SPORT BEER 8', Rožmberský ležák 11', Stout černá 11', Vídeňský ležák 12', Craft Beer Apa 13', Fruit beer malina 15'. Připravujeme také rožmberské speciály, které vystihnou roční období či místní tradice. Surové pivo je možné zakoupit ve velikostech: 10 l, 20 l, 30 l a 50 l. Pivo v PET lahvích ve velikostech 1 l a 2 l. Nově máme i skleněné láhve 0,33 l a 0,7 l.

DOSTUPNOST

Čerstvě načepované pivo si můžete vychutnat v pivovarské restauraci s výhledem na hrad Rožmberk. Můžeme připravit i unikátní etikety k různým příležitostem. Pivo lze zakoupit přímo na e-shopu pivovaru.

PROHLÍDKY

"Pivo vaříme s láskou a rádi vás provedeme historickými sklepy pivovaru". Prohlídka trvá 45–60 minut. Prohlídky je možné rezervovat online na stránkách pivovaru.

PIVOVAR ROŽMBERK

Rožmberk nad Vltavou 65,
382 18 Rožmberk nad Vltavou
Tel. 777 173 112

www.pivovarrozemberk.cz

hotel@pivovarrozemberk.cz

[f /pivovarrozemberk/](https://www.facebook.com/pivovarrozemberk/)

[i /pivovar_rozemberk/](https://www.instagram.com/pivovar_rozemberk/)



SOBĚSLAV
SOBĚSLAVSKÝ PIVOVAR



Historie původního pivovaru začíná rokem 1628, kdy byl v Soběslavi založen pivovar měšťanský, který sídlil v budově radnice na náměstí. Naposledy se v pivovare vařilo před více než 70 lety. V červnu roku 2021 byl nově otevřen **Soběslavský pivovar**, který se nachází v sídle společnosti Rašelina a. s., jež je zároveň jeho vlastníkem. Občané Soběslavi jsou skutečnými patrioti, o čemž svědčí i jejich zájem o tato piva.

PORTFOLIO

Soběslavský pivovar vaří **5 druhů piv**, a to Světlý ležák, Polotmavý ležák, IPA, Garden Ale a Pšeničný speciál. Všechny receptury vychází z osvědčených tradičních receptur a postupů.

DOSTUPNOST

Piva můžete zakoupit v síti zahradních center **Rašelina zahradní centrum** s. r. o. v Soběslavi, Plzni, Přešticích, Prosenicích u Přerova a v Jičíně. Největší výběr je v zahradním centru přímo v Soběslavi v ulici Na Pískách 488, kde sídlí Soběslavský pivovar.

PROHLÍDKY

Prohlídky pivovaru provádíme pouze po předchozí domluvě s naším sládkem. Kontakt na sládkem, pana Rostislava Nováka, je: novak.r@raselina.cz, případně telefon 775 615 873.



AKCE A FESTIVALY

Soběslavský pivovar se účastní pivních slavností nejen v Soběslavi, ale i v okolních městech. Více informací naleznete na Facebooku.

SOBĚSLAVSKÝ PIVOVAR

Na Pískách 488, Soběslav

Tel.: +420 381 205 309–310

novak.r@raselina.cz, obchod@raselina.cz

www.facebook.com/pivovarsobeslav





Řemeslo o plavu



Pivovar Strakonice 1649, a.s., byl založen v roce 1649 a v současnosti je jediným městem vlastněným průmyslovým pivovarem v České republice. Vaří pivo klasickou technologií s použitím otevřeným kvasných kádí a ležáckých tanků, kde pivo 30–60 dnů dokvává. Strakonické pivo je **nepasterované**.

PORTFOLIO

Strakonický pivovar vyrábí tato nepasterovaná piva: **Dudák Výčepní**, ležáky **Dudák 11** a **Dudák Premium**, hořký ležák **Otavský zlatý**, ležák s bavorským sladem **Král Šumavy**, poltmavý ležák **Klostermann**, světlý ležák **Klostermann** za studena chmelený a nefiltrovaný ležák **Sklepák**.

DOSTUPNOST

Strakonická piva lze zakoupit v **Jihočeském a Plzeňském kraji**, v **Praze** a v okolí **Brna**, kde má pivovar vlastní distribuční centrum v Holašicích (Brno-venkov).

PROHLÍDKY

Prohlídku pivovaru je možné objednat na tel. čísle 727 852 335 nebo e-mailu v.matej@pivovar-strakonice.cz. Prohlídky trvají cca 80 minut a konají se v pracovní dny po 14. hodině. Je možné prohlídku spojit s pronájmem **Degustovny** v areálu pivovaru.



AKCE A FESTIVALY

Tradiční **Pivovarská pouť** se koná každoročně koncem června v areálu pivovaru.

PIVOVAR STRAKONICE 1649, a. s.

Podskalská 324, 386 01 Strakonice
Tel.: +420 383 312 410
info@pivovar-strakonice.cz
www.pivovar-strakonice.cz



Svachovka
original

GLOKNER



Nachází se 5 km od Českého Krumlova a je součástí resortu Svachovka. Ten tvoří kromě pivovaru ještě **Destilérka Svach**, **Čokoládovna**, **Lázně** a **Hotel** s 90 lůžky a kongresovým zázemím se dvěma sály, každým pro 80 osob a dvěma salonky, každý pro 30 osob. V řemeslném pivovaru Glokner jsme otevřeni **všem pivním způsobům a stylům** na světě. U nás milujeme pivo a dáváme mu veškerou lásku a péči. Tvoříme a neustále hledáme jak potěšit všechny naše návštěvníky a hosty. V pivovaru kromě piva vyrábíme i základ-řmut (břečku) pro výrobu naší **Old Well Whisky**.

PORTFOLIO

Všechna piva jsou nefiltrovaná pod značkou GLOK. Stále na čepu je světlý ležák, poltmavý ležák, speciál IPA a vždy nějaký speciál vycházející z ročního období. Lze také ochutnat pivo, které zrálo v sudech po Jack Daniels.

DOSTUPNOST

Piva lze ochutnat v Č. Budějovicích – Hospůdka U Divadla a Bistro Magdalene, v Kaplici Kafe a Pizza Pod Kostelem, i v dalších místech v Č. Krumlově. Od července bude otevřena naše prodejna v Českých Budějovicích v Krajinské ulici.

PROHLÍDKY

Nabízíme atraktivní prohlídky pivovaru spojené s prohlídkami lihovaru, kde se dozvíte



vše o výrobě piva, destilátu a výrobě whisky. Ochutnáte nejen pivo, ale i destiláty a likéry z destilérky Svach. Pro dámy a děti je možná prohlídka čokoládovny s ochutnávkou našich pralinek. Prohlídky lze objednat na telefonu 774 499 812 nebo e-mailem: info@svachovka.cz.

AKCE A FESTIVALY

Nabízíme zajímavé a netradiční firemní akce, kongresy, teambuilding, svatby, oslavy a také naše gastronomické akce, které jsou zaměřeny na párování našich výrobků – piva, destilátů, whisky a čokolády s jídlem pod taktovkou našeho šéfkuchaře. Ke kulturním akcím patří degustační večery, skotské dny, zabíjačky, hudební koncerty a mnoho dalších akcí. Vše můžete sledovat na www.svachovka.cz

PIVOVAR SVACHOVA LHOTKA

Svachova Lhotka 1, 382 32 Mirkovice
Tel.: +420 602 484 868
info@svachovka.cz
www.svachovka.cz





Pivovarský dvůr Lipan se nachází v obci Dražič, nedaleko Týna nad Vltavou a Bechyně. Byl vybudován roku 1997 v areálu bývalého lihovaru. Po jeho založení vznikla o rok později i pěstitelská pálenice. V areálu nechybí **restaurace, salonek** s měděnou varnou a **penzion**. V pivovaru vaříme celkem **čtyři druhy pív**. Během naší, již 18 let trvající existence, jsme získali celkem **24 ocenění** za naše piva.

Vaříme **nefiltrované** pivo z tuzemských surovin, při jeho výrobě používáme **čtyři druhy sladu**, vybrané odrůdy **českého chmele** a vodu z **vlastní studny**. To vše pívu zaručuje spolu s výrobním postupem příjemnou plnost a hořkost.

PORTFOLIO

Vaří se zde nefiltrované a živé, typicky české pivo s vyšší plností a jedinečnou chutí. V nabídce je **světlý ležák Lipan** s obsahem alkoholu 5,2%, dále **tmavý ležák Lipan** s obsahem alkoholu 5% a v neposlední řadě **světlou desítku** (obsah alkoholu 4,3%). V období mimo letní sezónu střídá desítku **polotmavý speciál**. Vaří se i další různé pivní speciály.

DOSTUPNOST

Většina zde vyprodukovaného piva se spotřebuje v **místním hostinci**, jenž je přímou **součástí pivovarského objektu**. Přidruženě výčepý má



pivovar v **Písku, Táboře, Týně nad Vltavou** a v **Praze**. Pivo je rovněž stáčené do přinesených **nádob** i do vlastních **PET** lahví a prodáváno takřkajíc „přes ulici“.

PROHLÍDKY

Exkurze v pivovaru jsou možné **po předchozí domluvě**.

PIVOVARSKÝ DVŮR LIPAN

Dražič čp. 50, 375 01 Týn nad Vltavou
Tel.: 382 588 828, 605 871 136
jan.papula@pivovar-lipan.cz
www.pivovar-lipan.cz



SOŠEP
STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA
EKOLOGICKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ
VESELÍ NAD LUŽNICÍ



Školní minipivovar **Střední odborné školy ekologické a potravinářské Veselí nad Lužnicí**. Slouží k praktické výuce žáků studijního oboru Technologie potravin.

Pivovar byl **založen v roce 2011**. Vyrábí široký sortiment unikátních studentských pív z tradičních českých surovin. Vaří pouze maloobjemové várky.

PORTFOLIO

Tradiční, klasická česká piva, piva pšeničná, nealkoholická, ochucená, speciály. Nejčastěji vařená piva: **Blatský ležák světlý, tmavý (12°)**, **Blatský švihák světlý (14°)**, **Blatské nealko Pohoda**.

DOSTUPNOST

Ochutnávky jsou možné **ve dnech otevřených dveří školy**, při každoročních **Veselských slavnostech**, v době konání výstavy **Vzdělání a řemeslo** v Českých Budějovicích, a také na **prezentačních akcích** školy.

AKCE A FESTIVALY

Každoroční **kurzy vaření a degustace piva**, speciální večerní degustační kurzy.



PROHLÍDKY

V **pracovních dnech** od 9 do 15 hodin.

SOŠ EKOLOGICKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ

Blatské sídliště 600/I, 391 81 Veselí nad Lužnicí
Tel.: +420 381 500 511
info@sos-veseli.cz
www.sos-veseli.cz





Věříme v tradici, věříme v poctivost, věříme v to, dělat správné věci pořádně. Proto ve Vlachově Březí vracíme život pivovaru, který tam byl po staletí, proto pivo vaříme z vody, sladu a chmele, proto jej kvasíme klasicky v otevřených kádích a necháváme dlouho zrát. A proto nefiltrujeme a nepasterujeme, abyste si mohli vychutnat čerstvé živé pivo plné chuti.

Historie vaření piva ve Vlachově Březí sahá do roku 1538. Do dnešní podoby byl Panský pivovar vystavěn v roce 1670 a fungoval bez přerušení až do roku 1922. Po dlouhých 97 letech byl pivovarský provoz obnoven v roce 2019.

PORTFOLIO

Březí koza Originál, Březí koza Hop Hop Hop, Březí koza Jantar. Aktuální nabídku najdete na www.brezikoza.cz.

DOSTUPNOST

Přímo v pivovaru je možné zakoupit pivo lahvové v dárkovém balení nebo sudové, a to v objemu 15, 30 a 50 l. Vlastní restauraci neprovozujeme, ale pivo dodáváme do restaurací v širším okolí pivovaru. Více na www.brezikoza.cz.

PROHLÍDKY

Prohlídky pivovaru jsou možné po telefonické domluvě.



PANSKÝ PIVOVAR VLACHOVO BŘEZÍ

Vlachova 353, 384 22 Vlachovo Březí

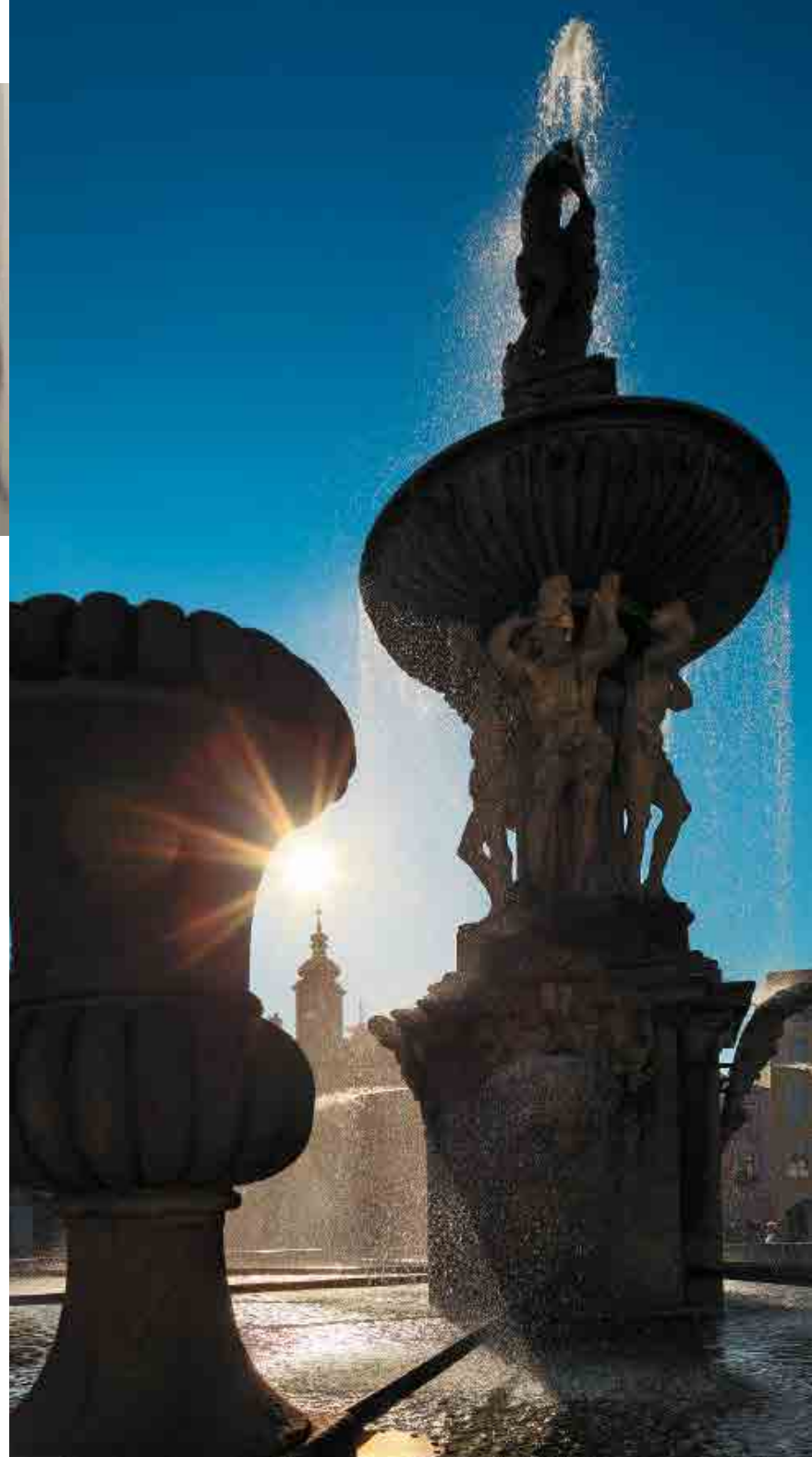
Tel.: +420 605 264 305

radek@brezikoza.cz

www.brezikoza.cz

[f /pivobrezikoza](https://www.facebook.com/pivobrezikoza)

[i @brezikoza](https://www.instagram.com/brezikoza)



kraje

Plzeňský, Karlovarský



Plzeň



Město / obec	pivovar / minipivovar	www
--------------	-----------------------	-----

Plzeňský kraj

C5	Domažlice	Městský pivovar Domažlice (str. 88)	pivovardomazlice.cz
C3	Chodová Planá	Pivovar Chodovar (str. 89)	chodovar.cz
D5	Chudenice	Pivovar Stará škola (str. 90)	restauracestaraskola.cz
E6	Kašperské Hory	Kašperskohorský pivovar (str. 91)	kasperskohorskypivovar.cz
E7	Modrava	Pivovar Lyer (str. 92)	pivovarlyer.cz
D5	Letiny	Akciový pivovar Letiny (str. 93)	pivovarletiny.cz
D5	Merklín	Minipivovar Petr Petružálek (str. 94)	pivovarpetrpetruzalek.cz
D4	Plzeň	Purkmistr – pivovarský dvůr Plzeň (str. 95)	purkmistr.cz
D4	Plzeň	Plzeňský Prazdroj (str. 96)	www.prazdrojvisit.cz
D4	Plzeň	Experimentální pivovar Proud (str. 97)	pivovarproud.cz
D5	Přeštice	Pivovar U Přeška (str. 98)	www.pivovarupreska.cz
E4	Rokycany	Minipivovar a pivnice U Stočesů (str. 99)	ustocesu.cz
E4	Štáhlavice	Štáhlavický pivovar U Šenkýřů (str. 100)	pivovarstahlavice.cz

Karlovarský kraj

D2	Chyše	Zámecký pivovar Chyše (str. 101)	chyse.com
B2	Sokolov	Pivovar Permon (str. 102)	pivopermon.cz
C2	Ostrov	Pivovar Rudohor (str. 103)	rudohor.cz



Městský pivovar
DOMAŽLICE



Vaření piva k Domažlicím neodmyslitelně patří. Město dostalo právo várečné pravděpodobně hned při svém založení v druhé polovině 13. století. Od roku 1341 se zde prokazatelně vaří pivo, a proto je domažlický pivovar považován za nejstarší neklášterní pivovar na českém území. **V roce 2020 se po zhruba čtvrtstoletí do budovy bývalé sladovny znovu vrátila výroba piva.** Ve zrekonstruované historické budově najdete také pivnici, kde si můžete vychutnat nefiltrované a nepasterované pivo přímo z výčepních tanků. Provozovatelem pivovaru jsou **Domažlické městské lesy spol. s r. o.**



PROHLÍDKY

Historická budova humnové sladovny nabízí mimo jiné pivnici a restauraci, galerii na skleněných lávkách, výstavy „Příběh domažlického pivovaru“ a „Pozor, hranice! Historie hrou“. Stavba byla oceněna v roce 2021 titulem Stavba roku Plzeňského kraje. Prohlídky jsou možné po předchozí domluvě na telefonním čísle 607 142 491.



AKCE A FESTIVALY

Každoročně první víkend po sv. Vavřinci (po 10. srpnu) zavítejte na **Chodské slavnosti a Vavříneckou pouť** – největší a nejstarší folklorní událost v západočeském regionu.



DOSTUPNOST

Většina produkce pivovaru se vypije v naší pivnici, v pivovarské restauraci a tzv. okolo komína. Čas od času zavážíme také do přátelových pivních barů v Plzni a v Praze. V prostorách bývalých humen provozujeme pivnici s celkovou kapacitou 130 osob.

MĚSTSKÝ PIVOVAR DOMAŽLICE

Pivovarská 10, 344 01 Domažlice

Tel.: +420 606 044 688

pivovar@pivovardomažlice.cz

www.pivovardomažlice.cz

Facebook: www.facebook.com/PivovarDomažlice

Instagram: www.instagram.com/mestsky_pivovar_domažlice/



Chodovar



Rodinný pivovar Chodovar je nejstarším pivovarem západních Čech. První písemné zmínky pochází z roku 1573, jeho daleko starší historii však dokládají **sklepy ze 14. století**, vytesané v žulové skále, **dosud používané** k vaření piva. V jejich části se nachází originální **restaurace Ve Skále** a v historickém areálu pivovaru naleznete romantické ubytování ve wellness **hotelu U Sládky***** s originálními **pivními lázněmi** a stylovou **restaurací Stará Sladovna** s velkým konferenčním sálem.

„Pivo s mimořádným charakterem“ – to je závěr senzorického hodnocení piva z Rodinného pivovaru Chodovar mezinárodní odbornou komisí při „European Beer Star“ (Mnichov, SRN).



PORTFOLIO

Šedm druhů tradičně spodně kvašených piva značky Chodovar® s CHZO „Chodské pivo®“ a také stáčení **minerálních vod** značky Il sano® z oblasti Mariánských Lázní.



DOSTUPNOST

Stylové **restaurace v areálu Chodovaru** a prodejní místa **viz mapa** www.chodovar.cz.



PROHLÍDKY

Denně ve 14.00 hod. K vidění je humnová sladovna, varna, klasická otevřená spilka, **ochutnávka**



piva u kouzelné pivovarské kašny. Pro organizované skupiny prohlídky po celý den na základě **telefonické objednávky**. Právě **Pivní lázně denně** 9.00–17.00 hod.



AKCE A FESTIVALY

Slavnostní zahájení pivní sezóny v kraji (duben). Mistrovství světa v koulení pivních sudů (červen). Slavnosti piva Chodovar (srpen).

CHODOVAR spol. s r. o.

Pivovarská 103, 34813 Chodov Planá
Tel.: +420 374 611 650, +420 374 611 100
veskale@chodovar.cz
usladka@chodovar.cz
www.chodovar.cz





Pivovar **STARÁ ŠKOLA** vznikl v roce 2012 a navázal na tradici pivovarnictví v **Chudenicích** (kolébce rodu Černínů), kde první písemné zmínky o vaření piva se datují do roku 1564, ale patrně se tu pivo vařilo mnohem dříve. Pivovar jsme vybudovali v prostorách staré chudenické školy vedle kostela, jejíž provoz byl ukončen v roce 1980 a koncem 90. let byla spodní část budovy předělána na restauraci. Podle velikosti varny (300 l) spadáme do kategorie "minipivovar" a roční výstav máme kolem 300–350 hl. V ležáckém sklepe máme 9 ležáckých 600l tanků, kde nám pomalu ve 2 stupních dozrávají piva. Pivo stáčíme do sudů 50, 30 a 15 l, skleněných lahví 0,75 l a PET lahví.

do vyhlášené restaurace TWIN LIDS v Řepích. Pivo si můžete objednat i přes internetový obchod KLOKT.CZ.

PROHLÍDKY

Dárková edice či várka piva: uvaříme pro vás "vaše" pivo. Vytvoříme speciální etiketu pro vaši provozovnu, oslavu či akci. Pivo vám stočíme do sudů, PET či skleněných lahví a polepíme vaši etiketou. **Uvaření várky piva se sládkem:** nabízejíme zážitek z vaření piva pod dohledem našeho sládky. Získáte základní znalosti o tom, jak pivo vzniká a z jakých surovin. Vyzkoušíte si šrotování sladu, přepouštění rmutů, scezování, chmelení. Na závěr získáte certifikát a pochopitelně po uzrání piva si můžete přijet svou várku ochutnat.

PIVOVAR STARÁ ŠKOLA

Mírové náměstí 42, 339 01 Chudenice
Tel.: 604 207 444
pavel@restauracestaraskola.cz
info@restauracestaraskola.cz
www.restauracestaraskola.cz
 /PivovarARestauraceStaraskola



KHP
KAŠPERSKOHORSKÝ
PIVOVAR



Kašperskohorský pivovar vznikl v roce 2016 na náměstí v Kašperských Horách, v královském městě pod hradem Kašperk, jen pár kroků od starého pivovaru, zavřeného komunisty v roce 1947. Ten měl skvělou pověst po celé Šumavě, kde se vařilo pivo téměř v každé vesnici a nový pivovar na tradici vaření piva na Šumavě úspěšně navázal.

PORTFOLIO

V Kašperských Horách se specializují hlavně na **spodně kvašená piva**, ale jako první na Šumavě představili i **svrchně kvašená piva**, která vaří většinou s chuťově zajímavými, léčivými bylinami. Základní nabídkou je tzv. „stálá spodní čtyřka“ – světlý Kašperk (10% EPM), jantarová Amálka (11% EPM), světlý Šibeničák (12% EPM) a tmavá Cikánka (13% EPM). Svou nabídku obohacují i o **sezónně vařená piva**, jako třeba Vídeňský ležák, Bock, nakuřované pivo Kouř atd.

DOSTUPNOST


Naše pivo můžete ochutnat kromě pivovarského výčepu i na hradě Kašperk nebo na největších pivních festivalech.

AKCE A FESTIVALY

Pravidelně se účastníme největších pivních festivalů po celé České republice, jako např. **Slunce ve skle** nebo **Pivo na Náplavce**.



KAŠPERSKOHORSKÝ PIVOVAR

Náměstí 5, 341 92 Kašperské Hory
Tel.: +420 792 315 435
www.kasperskohorskypivovar.cz
 /kasperskohorskypivovar






Lyer
PIVOVAR



PROHLÍDKY

Prohlídky pro větší skupiny jsou možné na objednání.

PIVOVAR LYER

Modrava 10, 341 92 Kašperské Hory
Tel.: +420 776 888 088, +420 727 833 003
modrava.pivovar@seznam.cz
Ubytování: recepc@pivovarmodrava.cz
www.modrava.com
www.pivovarlyer.cz



PORTFOLIO

V pivovaru Lyer se vaří hlavně král piv – **plzeňský/český ležák** (pilsener/czech lager). Vaření je ve 20hl varně klasickým dvourmutovým způsobem z **šumavské vody a nejlepších českých sladů a žateckého chmele**. Naše piva jsou **spodně kvašená a nefiltrovaná**. V letních měsících se u nás osvěžíte výčepní desítkou, v zimě pookřejete po vypití silnějších piv vařených ze speciálních sladů a chmelů.

Lyer 10° světlé výčepní, Lyer 11° světlý ležák, Lyer 11° tmavý ležák, Lyer 12° světlý ležák, Lyer I.P.L. a Lyer 16° Krasohled.

DOSTUPNOST

Pivo v KEG je možno zakoupit v pivovaru na objednávku. Drtivá většina piva se vypije v naší restauraci, ale ochutnat ho lze například i na pivních festivalech, sporadicky též ve vybraných klubech malých pivovarů.




BEER
FACTORY



Akciový pivovar Letiny. Pivovar vznikl na místě původní letinské hospody, jež stála na návsi v Letinech již ve 30. letech 20. století. Pivo se zde vaří ve varně o objemu 500 l a na jeho jedinečnosti se podílí i velmi kvalitní voda s velmi příjemnou a plnou chutí. Vaření piv v Beer Factory vychází ze zkušeností malého výzkumného pivovaru Joes Garage Brewery, jenž byl založen roku 2006 pro pivovarské technologie, které firma využívá pro stavění minipivovarů. Beer Factory je jejím 64. počinem. Během té doby si vyvinuli technologii a postupy, které dělají jejich piva odlišná a výjimečná.

PORTFOLIO

Vlajkovým pivem je **ležák plzeňského typu**, vařený dnes již unikátní metodou na tři rmuty. Zbýlá produkce piv je převážně svrchně kvašená. Z chmelových **speciálů** vyniká náš legendární Ale Nevada, dále různé druhy IP i NEIP a nechybí pivo pšeničné či belgického stylu. Během roku vystřídáme více než 20 druhů piv různého stylu. Roční objem výroby v Letinech je okolo 800 hl. Na pivním listku je momentálně **pět druhů** piv: Letinský Světlý ležák 12%, Letinský Polotmavý ležák 12%, Letinská IPA 16%, Letinská Nevada 11% a Sládkův Speciál. V nabídce najdete i Gambrinus 10%.

DOSTUPNOST

Pivnice, restaurace a pivotěky – Praha, Brno, Olomouc, Hradec Králové, Liberec.

PROHLÍDKY

Pivovarem vás ochotně provede hlavní sládek, prohlídka je možná po domluvě.

AKCE A FESTIVALY

V pivovaru díky velkému **sálu s kapacitou až 150 míst** pořádáme různé akce a to hlavně svatby, kde pro vás zajistíme raut, hostinu, obřad, výzdobu, hudbu atd., dle dohody. Pořádáme i různé **oslav**y, **bály**, **školení**, **plesy**, **meetingy** – vše, co vás napadne. Díky podiu s kompletním ozvučením, osvětlením a data-projektorem je možné mít zde DJ či komplet kapelu a samozřejmě lze přehrávat různé **prezentace na plátně** pro váš teambuilding či třeba maturitní ples.

AKCIOVÝ PIVOVAR LETINY

336 01, Letiny 66
Tel.: +420 606 066 410
restaurace.letiny@seznam.cz
www.pivovarletiny.cz





PPP
PIVOVAR PETR PETRUŽÁLEK



Pivovar Petr Petružálek s výstavem do 500 hl za rok navázal na tradici vaření piva v Merklíně v roce 2018.

Vyrábím **tradiční spodně kvašený ležák** a několik sezónních **svrchně kvašených speciálů**.

PORTFOLIO

V mém portfoliu je vlajkovou lodí český světlý ležák **Merklínský Krokodýl**, následuje **APA Merklínská Radost**.

Další sortiment je v nabídce dle sezóny:
www.pivovarpetrpetruzalek.cz/rubrika/merklinska-piva/

DOSTUPNOST

Merklínské pivo je dostupné pouze v **blízkém okolí obce** čepované nebo v PET lahvích 1,5l.

Viz:
www.pivovarpetrpetruzalek.cz/inpage/vycepy/

PROHLÍDKY

Prohlídky pivovaru v současné době neprobíhají.

PPP
PIVOVAR PETR PETRUŽÁLEK

Merklínský krokodýl

tradiční světlý ležák

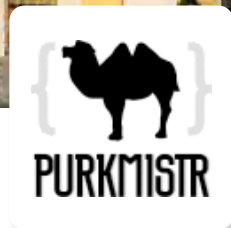
WWW.PIVOVARPETRNETRUZALEK.CZ

AKCE A FESTIVALY

Výjimečně se účastníme vybraných pivních festivalů.

PIVOVAR PETR PETRUŽÁLEK

Za Školou 383, 334 52 Merklín
Tel.: +420 704 762 269
petr.petruzalek@volny.cz
www.pivovarpetrpetruzalek.cz



Pivovar Purkmistr. Pivovar je součástí **Pivovarského dvora Plzeň**, který je situován v klidné a příjemné lokalitě předměstské památkové rezervace v Plzni Čermicích. Využívá prostory bývalého selského dvora původem ze 17. století. Pivovar byl **otevřen roku 2007** a jeho výrobní kapacita je nyní 1 650 hl piva ročně.

Komplex zahrnuje **hotel****** s kapacitou 65 lůžek, **pivnici**, **restauraci**, konferenční sál, **bowling** s barem, historický **sklípek**, unikátní **pivní lázně** a **wellness** s bohatou nabídkou koupelí a masáží.

PORTFOLIO

Produkce pivovaru zahrnuje širokou paletu **nefiltrovaných** a **nepasterizovaných** piv jako např. **světlý**, **polotmavý** a **tmavý ležák**, **pšeničné pivo**, piva typu **ALE**, **IPA**, **Stout** a piva ze **sezónních přírodních surovin**.

DOSTUPNOST

Pivnice pivovaru, dále některé bary a pivotéky v Plzni, Makro Plzeň.

PROHLÍDKY

Ve **všední dny** mezi 9. až 15. hodinou, po předchozí dohodě. Pro skupiny do maximálního počtu 50 osob.



AKCE A FESTIVALY

Festival minipivovarů **Slunce ve skle** pořádaný vždy 3. pátek a sobotu v září (www.slunceveskle.cz).

PIVOVARSKÝ DVŮR PLZEŇ

Selská náves 21/2, 326 00 Plzeň – Čermice
Tel.: +420 377 994 311
recepce@purkmistr.cz
www.purkmistr.cz





Setkejte se s legendou **Pilsner Urquell**, pivem, jež inspirovalo více než dvě třetiny všech světových piv, dodnes označovaných jako pils, pilsner, pilsener.

Prohlídky pivovaru můžete absolvovat každý den v průběhu celého roku. Poznáte tak celý výrobní proces slavného ležáku a navštívíte i autentická místa pivovaru, včetně historických sklepů.

PORTFOLIO

Legendární spodně kvašený ležák s obsahem alkoholu 4,4 %.

DOSTUPNOST

Naše pivo si můžete vychutnat v celé České republice.

PROHLÍDKY

Během prohlídky navštívíte expozici surovin, historickou a současnou varnu pivovaru a unikátní ležácké sklepy, kde na vás čeká ochutnávka nefiltrovaného a nepasterizovaného piva Pilsner Urquell. Časy prohlídek najdete na webu.

AKCE A FESTIVALY

Léto v Prazdroji – letní kina a koncerty na nádvoří pivovaru (červenec–srpen), **Pilsner Fest** (říjen).



PIVOVAR PLZEŇSKÝ PRAZDROJ

U Prazdroje 64/7, 301 00 Plzeň

Tel.: +420 377 062 888

reservations@asahibeer.cz

www.prazdrojvisit.cz



V **experimentálním pivovaru Plzeňského Prazdroje**, v budově bývalé elektrárny, vaříme piva, která nás baví. A doufáme, že budou chutnat i tobě!

PORTFOLIO

V pivovaru vaříme spodně i svrchně kvašená piva napříč pivními styly a naše nabídka zahrnuje celoročně dostupná piva i limitovaná a sezónní edice. Experimentujeme také s ingrediencemi jako je ovoce nebo koření, ale také s dozráváním piva v dubových sudech, například po víně či whisky.

DOSTUPNOST

Naše piva značky **Elektrárny** zakoupíte v pivotékách, ochutnávkových pivnicích a v Dárkové prodejně na nádvoří pivovaru Plzeňský Prazdroj. Dostupná jsou jak v sudech, tak i v 330ml lahvích a 500ml plechovkách.

PROHLÍDKY

Experimentální pivovar můžete navštívit v rámci komentovaných prohlídek spojených s ochutnávkou. Termíny najdete na webu. Pro skupiny od 15 osob je možné rezervovat i vlastní termín.



AKCE A FESTIVALY

Náš stánek můžete pravidelně potkávat na nejrůznějších festivalech a akcích (nejen pivních), kde vám načeputejme výběr pivních stylů od Ale, přes IPA až po kyseláč. Aktuální kalendář akcí najdete na našem webu, Facebooku či Instagramu.



PLZEŇSKÝ PRAZDROJ a.s.

U Prazdroje 64/7, 301 00 Plzeň

Tel.: +420 377 062 888

info@pivozelekrarny.cz

www.pivozelekrarny.cz

  /pivozelekrarny





Pivovar U Přeška se nachází přímo na náměstí v obci **Přeštice**, která leží na hlavním tahu Plzeň–Klatovy. V roce 2017 prošel objekt kompletní rekonstrukcí a zároveň byla ve městě po dlouhých 112 letech obnovena výroba piva. **Restaurace** dominuje rozsáhlými prostory a součástí je také samostatný salonek i **venkovní posezení** s vlastním barem. S radostí pořádné různé oslavy, večírky, svatební hostiny a další **akce** dle přání našich hostů. Vaříme různé speciality, českou a staročeskou kuchyni. Pochutnat si můžete i na pokrmech z našich proslulých **přeštických prasátek**.

PORTFOLIO

Tradičně vaříme **piva plzeňského typu**, a to světlý ležák, těšit se ale můžete i na spodně a svrchně kvašená speciální silná piva. Naše piva: KILIÁN 12°, MARLENE IPA 15°, PŘEŠTICKÁ 11°, PŘEŠEK 10°, PŘEŠTICKÝ STRAKÁČ 13°, KOLOBEŽKA 8°, SUMMER ALE, KLOKAN (ALE), POHOŘKO 11° APA, popř. naše speciály: Svatováclavský 14°, Svatomartinský 11°, Vánoční speciál 14°, Velikonoční speciál a Svatý Patrik.

DOSTUPNOST

Naše piva si můžete vychutnat v naší pivovarské restauraci v Přešticích, v Praze např. Hospůdka Do Větru nebo Pochťev Výčep. Naše piva čepujeme také na různých akcích během celého roku.



PROHLÍDKY

Prohlídku pivovaru lze domluvit přímo s Petrem Kvášem na telefonním čísle 739 485 923.

AKCE A FESTIVALY

Pravidelně se účastníme **Pivních slavností** v Přešticích (září) a dalších akcí po celé ČR. Pořádáme tematické akce během roku. Více na našem FB a Instagramu.

PIVOVAR A RESTAURACE U PŘEŠKA

Masarykovo nám. 311, 334 01 Přeštice
Tel.: +420 739 485 923
info@pivovarprestice.cz
www.pivovarprestice.cz
/Pivovarprestice



Minipivovar U Stočesů je situován do kompletně zrekonstruované prvorepublikové **pivnice U Stočesů**, která svým interiérovým členěním umožnila přestavbu na minipivovar se všemi jeho náležitostmi. Název pivovaru U Stočesů byl zvolen bez delších úvah. Historicky se tento název používá a veškeré pokusy o přejmenování objektu nebyly ze strany hostů akceptovány. Podařilo se nám navázat na historickou tradici vaření piva v rokokanském regionu – poslední funkční pivovar byl v Rokycanech uzavřen v roce 1927 s využitím pro sklady pivovaru Štěnovice. V roce 2017 došlo k rozšíření technologie pivovaru a to zvětšením varny, spilky i instalací druhého chladicího boxu s dalšími pivními tanky.

PORTFOLIO

Jako malý pivovar dbáme na kvalitu používaných surovin – sladu a žateckého chmele ve spojení s naší výbornou místní vodou, která je prezentována jako jedna z nejlepších v plzeňském regionu. Náš výčep celoročně disponuje: Stočeská světlá 10° chmelená chmelem VITAL, Stočeská světlá 11°, Řepiš polotmavá 12°, Stočeský grep – rädler (míchaný nápoj z piva). Na dalším výčepním kohoutu střídáme pivní speciály, např. IPA, Cascade ale, medové, pšeničné... Vyrábíme i vlastní malinovku (limo)...

DOSTUPNOST

Naše pivo si můžete vychutnat u nás v pivnici nebo na venkovní prostorné terase. Vše, co je v nabídce na



výčepu, si můžete zakoupit v 1,5litrových lahvích a odnést s sebou nebo po předchozí objednávce vám pivko nastáčíme do sudů 15, 30, 50 nebo 100 litrů.

PROHLÍDKY

Pivovarská technologie je situována v místě původní kuchyně a je viditelná z celé pivnice a výčepu. Návštěvníci tak při vstupu do pivnice na vlastní oči vidí, jak se v malém měřítku vaří pivo. Chladicí box leží ve sklepní části, kde je i šrotovna a sklad chmele a sladu zajišťující dokonale chod pivovaru. Prohlídky pivovaru jsou realizovány po předchozí objednávce.

AKCE A FESTIVALY

Můžete nás potkat na nejrůznějších (nejen pivních) akcích a festivalech. Jejich sezona začíná Velikonočními a končí zpravidla v říjnu, neboť jde o venkovní akce. Hranice okresu pro nás nejsou žádný limit.

MINIPIVOVAR A PIVNICE U STOČESŮ

Sokolská 282, 337 01 Rokycany – Plzeňské předměstí
Tel.: +420 722 099 077
pivo@ustocesu.cz
www.ustocesu.cz





Štáhlavický pivovar U Šenkýřů naleznete v centru obce **Štáhlavice**, asi 15 km jižně od Plzně. Vznikl v roce 2016 na místě bývalého hostince, který byl prvním ze tří hostinců ve vsi. První dochovaná zmínka je již z roku 1651. V okolí vesnice se nachází mnoho překrásných míst, jejichž názvy byly použity pro pojmenování jednotlivých piv. Moderní vybavení pivovaru a řemeslné postupy ctí **tradiční českou technologii** výroby piva. Vysokou kvalitu piva zaručuje v neposlední řadě i použití **kvalitních českých surovin**.

PORTFOLIO

V současné době jsou vyráběny tyto značky spodně kvašených piv: 10% LOPATA (název zříceniny hradu) – světlé výčepní, 11% TRIANGL (nedaleké rozcestí) – světlý ležák, 12% KOSIČKÁŘ (místní legenda) – světlý ležák, 12% MARIARUT (vyhlídka) – polotmavý ležák, 15% MARŠÁL (místní vrch) – speciál bock.

DOSTUPNOST

Na webu pivovaru jsou aktualizována místa, kde je možno ochutnat čepované pivo nebo zakoupit v PET a skleněných láhvích.

PROHLÍDKY

Prohlídky pivovaru, včetně degustace, jsou možné po telefonické nebo e-mailové domluvě. Mílníci dobrého piva jsou u nás vždy vítáni.

AKCE A FESTIVALY

Pivovar se účastní řady pivních festivalů v ČR, aktuální informace jsou vždy na webu.

ŠTÁHLAVICKÝ PIVOVAR U ŠENKÝŘŮ

Štáhlavice 150, 332 03 Štáhlavy
Tel.: +420 724 151 380
info@pivovarstahlavice.cz
www.pivovarstahlavice.cz
f /pivovarusenkyru



Zámecký pivovar
Chyšě



Zámecký pivovar Chyšě byl vystavěn hrabětem Lažanským v letech 1839–1841. Výroba piva byla zastavena v roce 1932 z důvodu velké okolní konkurence. Po roce 1948 prošla budova pivovaru mimořádnou devastací (výkup obilí, kotelna). Koncem roku 2003 pivovar od státu koupili manželé Lažanští. Po mimořádně masivní investici se podařilo 1. 6. 2006 obnovit výrobu piva. V budově pivovaru se nachází malý penzion s kapacitou 6 pokojů, pro maximálně 20 osob. Historie pivovarnictví v Chyši je ovšem výrazně starší. První pivovar byl založen v roce 1580, jeho zbytky dnes připomíná letní terasa a dochovaná impozantní soustava ležáckých sklepů.

PORTFOLIO

Pivovar vaří **tři základní ležáky** – světlý 11°, polotmavý a tmavý 12°, během roku vaříme několik **speciálů**, například: 14° speciál velikonoční s přídavkem přírodního medu, Vídeňské červené 14°, piva pšeničná nebo vánoční tmavý 22°speciál.

DOSTUPNOST

Kromě naší restaurace přímo v pivovaru zakoupíte piva v pivotéce v Karlových Varech a tmavý ležák také v restauraci Na Rychtě v Ústí nad Labem.

PROHLÍDKY

Exkurze v pivovaru s degustací provádíme celoročně pro předem objednané skupiny, o letních prázdninách jsou pravidelně vypisovány.



AKCE A FESTIVALY

Každý první srpnový víkend pivovar pořádá pivní maraton tj. turistický pochod s degustací piva na trase pochodu.

ZÁMECKÝ PIVOVAR CHYŠE

364 53 Chyšě 54
Tel.: +420 728 948 868, 602 172 329
pivovar@chyse.com
chyse.com/pivovar/





Pivovar Permon. Sokolovský pivovar Permon má denní výstav 1 500 l. Výroba piva Permon byla zahájena v roce 2006. V roce 2011 byl pivovar modernizován a bylo mu městem Sokolov uděleno právo várečné. Výroba piva Permon se trvale snaží navázat na tradici pivovarnictví na Sokolovsku. Technologie všech tří pivovarů důsledně vycházela z historických pramenů a pivovary byly konstruovány tak, aby se pivo mohlo vařit tradičním způsobem podle osvědčených receptur s otevřenými kvašením.

PORTFOLIO

Světly ležák: Světly ležák, 12° Polotmavý ležák. **Svrchně kvašená piva:** 10° Summer ALE, 12° Permon APA – P.A.P.A., 12° Stout, 13° Black IPA – B.I.P.A., 13° Winter ALE, 14° Permon IPA – P.I.P.A., 16° Sherpa I.P.A., 11° Pšeničné pivo. **Speciální piva:** 13° Xmas ALE, 13° Vánoční světly speciál, 14° Honey ALE, 15° Red ALE, 20° Angry Beer, 15° Rawit Chilli IPA, 15° Don Habanero Chilli IPA, 11° Easy Hopper, 17° Double IPA, 15° Hopper Single HOP, 15° Pumpkin ALE, 17° S.M.A.S.H., 15° In Hop We Trust. **Ochucená piva:** 12° světly ležák – višň, 12° Světly ležák – canabis.

DOSTUPNOST

Přímo v pivovarské prodejně 8 výčepních kohoutů a kompletní sortiment piva.

PROHLÍDKY

Po telefonické domluvě (602 610 813).

AKCE A FESTIVALY

Slavnosti pivovaru Permon – sledujte naše webové stránky www.pivopermon.cz
Pivní slavnosti 31. 8. 2024.

PIVOVAR PERMON, s. r. o.

Komenského 77, 356 01 Sokolov
Tel.: +420 602 610 813
+420 359 888 888
permon@pivopermon.cz
www.pivopermon.cz



Rodinný nezávislý řemeslný pivovar umístěný v 500 let staré budově bývalého poplužního dvora. Pivovar vznikl, aby dohlížel na návrat tradice řemeslného piva do regionu, jako symbolu pýchy patriotů našich hor a podhůří. Pivo vaříme pouze ze zdejší vody, chmele a sladu pěstovaného na dohled našich hor, dle tradičních receptur našich předků. Náš pivovar se nachází na úpatí Klínovce, nejvyšší hory Krušných hor, na okraji Ostrova v Dolním Žďáru v čísle popisném 1.

PORTFOLIO

GROŠ 10° světly výčepní, TOLAR 11° Světly ležák, DUKÁT 12° Premium ležák, GREŠLE 13° Polotmavý ležák, SCHLICK Sváteční ležák, DOLLAR 12° American Pale Ale, PUNT ÉIREANNACH 14° Stout, RŮPYA 14° India Pale Ale, Dárkové balení piva (Ležák, Stout, Ale), CENT Session Ale 8°, SUMMER Ale 10°, SOVEREIGN 11° Session Ale, KREJCAR 11° Pšeničné světlo, DPL Mark 11°, DENÁR 11° Žitné, Bolívar 11° Saison, WINTER 13° Red Ale, Rand ALE 12,7° Pale Ale, PESO ZAPPA 13° Pale Ale, NEW ENGLAND 13° IPA, SMASH POUND 14° IPA, MAPLE LEAF COIN 14° West Coast IPA, BITTICOIN REBELLUM 15° IPA, HAZY COINS 15° NEIPA, RIPPLE DDH 16° IPA a ETHEREUM Single Hop 17° IPA.

DOSTUPNOST

Produkce pivovaru směřuje do nejbližšího okolí, vzdálenějších lokalit a na export. V pivovarské hospůdce Špeluně najdete spodně i svrchně kvašená piva vyráběná řemeslným způsobem. Můžete si je nakoupit

s sebou v lahvové i sudové variantě, nebo posedět přímo u výčepu nebo na pivovarské zahradě s výhledem na pivovarský ruch na dvoře pivovaru.

PROHLÍDKY

Pořádáme exkurze v pivovaru vč. degustací, prohlídku je třeba objednat 5 pracovních dní předem. Min. počet pro exkurzi je 5 osob. Aktuální informace na našich [www stránkách](http://www.rudohor.cz).

AKCE A FESTIVALY

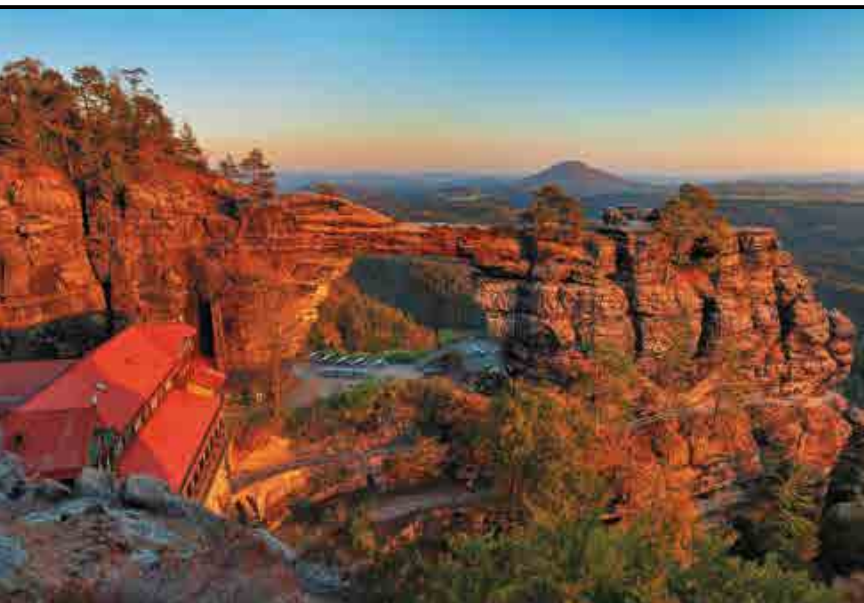
Pivovar pořádá každý rok v letní sezoně **pivovarské slavnosti** na dvoře pivovaru, se svým výčepním stanem se pravidelně účastní všech významných outdoorových akcí v regionu.

PIVOVAR RUDOHOR s. r. o.

Dolní Žďár 1, 363 01 Ostrov
info@rudohor.cz
www.rudohor.cz



kraj Ústecký



Skální most Pravčická brána, symbol Národního parku České Švýcarsko.

Město / obec	pivovar / minipivovar	www
E5 Ctiněves	Podřipský rodinný minipivovar (str. 106)	podripskepivo.vyrobc.cz
E3 Česká Kamenice	Pivovar Kotouč Česká Kamenice (str. 107)	www.pivovarkamenice.cz
B5 Chomutov	Pivovar Karásek a Stülpner (str. 108)	karasekastulpner.cz
D4 Litoměřice	Biskupský pivovar U sv. Štěpána (str. 109)	biskupskypivovar.cz
C4 Most	Minipivovar Most (str. 110)	www.minipivovarmost.cz
C4 Osek	Ossegg – pivovar cisterciáckého opatství (str. 111)	ossegg.cz
D4 Velké Březno	Pivovar Velké Březno (str. 112)	biskupskypivovar.cz



- Pivovar
- Mini a mikro pivovar



Podřipský rodinný minipivovar se nachází v obci Ctíněves na úpatí hory Říp. První pivo se uvařilo v květnu 2014 a jednalo se o světlý ležák, který je stálící v naší nabídce.

Vaříme piva jak svrchně, tak spodně kvašená, nefiltrovaná a nepasterizovaná, jen za pomoci vody, sladu, chmele, kvasnic a lásky k pivu. Při vaření nových druhů piv spolupracujeme s několika špičkovými sládky, tak aby výsledkem bylo vynikající pivo vyvážené barvy, vůně a chutě. I díky tomu jsme získali několik ocenění a to i v mezinárodní konkurenci. Součástí minipivovaru je **pivovarská hospůdka** pro cca 60 lidí a za teplého počasí i venkovní posezení.

Pivo stáčíme do KEG sudů, PET a skleněných lahví.

PORTFOLIO

V naší nabídce piv se nachází 10% Summer Ale, 11% světlý a polotmavý ležák, 12% světlý ležák, 12% zelený ležák, 12% Pšeničné pivo, 13% Polotmavý jantar, 13% NEIPA, 13% Golden Ale, 14% světlý ALE, 15% Stout, 15% NEIPA, 16% Bock (polotmavý), 17% světlá Double IPA a 22% imperial Stout (černé pivo). Roční produkce je cca 800 hl.

DOSTUPNOST

Obecně platí, že silnější piva se stupňovitostí nad 14% jsou v nabídce říjen až březen, a piva s nižší stupňovitostí do 14% v dubnu až září. Některá piva jsou vařena jen k významným událostem, jako např. 12% zelený ležák na zelený čtvrtek.

AKCE A FESTIVALY

Grilování masa, večery s harmonikou.

PODŘIPSKÝ RODINNÝ MINIPIVOVAR

Ctíněves 1, 413 01 Roudnice nad Labem
Tel.: +420 777 320 385
podripske-pivo@seznam.cz
www.podripske-pivo.cz



Rodinný pivovar, původně založen jako panský pivovar okolo roku 1640. Kdysi zde byla v provozu palírna. Pivo se tu bez přerušení vařilo do roku 1951, vaření bylo obnoveno 10. 12. 2015, čímž byla oživena tradice původního panského pivovaru Kinských. Pivo je živé, nepasterované a nefiltrované, vařené v nejstarší dochované barokní budově pivovaru z roku 1739.

PORTFOLIO

Stabilní nabídka světlých piv: Kamenický DRIVER, nealkoholické pivo. Kamenický ZLÁTKA 11°, světlý ležák, spodně kvašené, 3. místo v roce 2016 a 1. místo v roce 2022 v soutěži o Máz Ústeckého pivního jarmarku. Kamenický TURBO 12°, světlý ležák, spodně kvašené. **Stabilní nabídka speciálních a tmavých piv:** Kamenický TEMNÝ RYTÍŘ 13°, tmavý speciál, spodně kvašené. Kamenická KAPLE 14°, světlé medové silné pivo, spodně kvašené. **Sezónní nabídka:** Kamenická DESÍTKA 10°, výčepní pivo světlé, spodně kvašené. Kamenická IPA 10°, výčepní pivo světlé, svrchně kvašené, silně chmelené. Kamenický MOTEJL 11°, „Na křídlech léta“ (ALE), Kamenický JAKUB 12° – jarní pivo jantarové barvy. Kamenická Podkova 12° – první pivo vařené při obnově pivovaru roku 2015, 3. místo v hlasování návštěvníků Teplického pivního trhu 2017. Kamenický JANTAR 13°, silné pivo jantarové barvy, svrchně kvašené (Amber ALE). Kamenický POKLAD 13°, polotmavé pivo, 2. místo Ústeckého pivního jarmarku 2017. Kamenický HRAD 16°, pivo typu BOCK, spodně kvašené. Kamenický GRANÁT 18°, silné pivo granátové barvy, svrchně kvašené (RED IPA).

DOSTUPNOST

Pivoteka-Pizzeria a pivovarská prodejna denně vč. neděle, čepuje se tu místní pivo, k zakoupení i v PET lahvích a ve skle. Drobné občerstvení a domácí pizza. Hospoda Stará sladovna, otevřena celoročně denně od 10 do 22 hod. Prodej vlastního piva a občerstvení. Hudební produkce. Můžete sledovat, jak kamenický sládek vaří pivo.

PROHLÍDKY

Po telef. objednávce (minimálně den předem) v pátek od 15 hod, jedenkrát v měsíci i v sobotu od 13:00. Prohlídka cca 80 minut. Zaměřena na historii pivovaru a na současnost vaření piva v České Kamenici.

AKCE A FESTIVALY

Účastníme se pivních festivalů, např. Ústecký pivní jarmark aj. V České Kamenici pořádáme o Mariánské pouti **Den otevřených dveří** a 7. 12. 2024 **Oslavu 9. výročí obnovy vaření piva v České Kamenici**.

PIVOVAR KOTOUČ ČESKÁ KAMENICE

Pivovarská 3, 407 21 Česká Kamenice
Tel.: +420 773 344 930
obchod@pivovarkamenice.cz
www.pivovarkamenice.cz





Obrozenská občanská aktivita nadšenců snažících se přihlásit k minulosti a **vrátit hrdost a tradici pivovarnictví do Podkrusnohoří**, a pod záštitou historických osobností, podloudníků Karásků a Stülpnerů společně provozovat pivovar. A to jako svého koníčka, neboť jen s přístupem nadšence lze nepodlehnout svodům průměrnosti a naopak ke všemu přistupovat s maximálním zaujetím. Genius loci starých sklepů, společné nadšení pro věc, profesionalita sládků Ing. Davida Nedomy spolu s poctivými surovinami a dobrou vodou tvoří pilíře úspěchu a oblíbenosti piv nejen u prostých pijáků.

PORTFOLIO

Stálé **spodně kvašené ležáky**: Karáskova světlá 11°, Stülpnerova polotmavá 12°. **Speciály** – každý měsíc jiný: Red Ale 12°, Summer Ale 11°, Spring Ale 10°, Novosvětská 12°, Vánoční 14°, Pšeničná 11°, Rebeova unikát – 15°, Monarchova 12°, Kvidona z Felsů 17°.

DOSTUPNOST

Restaurace Republika v Chomutově – na čepu stálé ležáky + aktuální měsíční speciál k dostání rovněž v 1l PET, k dostání rovněž varianta sklo (jen na objednávku). Rozvoz do restaurací dle poptávky (sudy, hostující pípa).



PROHLÍDKY

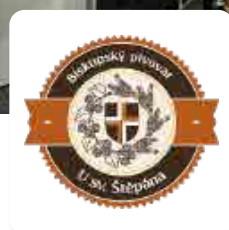
Pravidelně každé pondělí od 17 hodin, trvání cca 1 h, počet osob ve skupině 5–15. V jiné dny na základě objednávky (viz web).

AKCE A FESTIVALY

Prezentace formou stánku na regionálních a místních slavnostech, trzích apod.

PIVOVAR KARÁSEK & STÜLPNER

28. října 1081/19, 430 01 Chomutov
Tel.: +420 602 241 716
info@karasekastulpner.cz
www.karasekastulpner.cz
f /KarasekaStulpner



Biskupský pivovar U sv. Štěpána byl založen roku 2015 jako minipivovar s výrobou tradičních ležáků v Litoměřicích. Od té doby jsme získali řadu ocenění, která nás etablovala mezi přední výrobce kvalitního piva v kraji. Vaříme zejména světlé spodně kvašené ležáky, ale každý rok zkusíme také různé druhy speciálních piv. Důkazem kvality je i množství mezinárodních ocenění: jako první získal nejvyšší ocenění náš Štěpán 12 % v roce 2019, a z našich piv nejvíce ocenění získal Děkan 11 %, a to v mezinárodní soutěži International Beer Festival Budweis – Mezinárodní pивní festival v Č. Budějovicích, ocenění s názvem Zlatá nebo Stříbrná nebo Bronzová pečeť, v několika ročnících za sebou. Dej Bůh štěstí!

PORTFOLIO

Obě zmiňovaná piva – **Štěpán 12%** a **Děkan 11%** světlé ležáky patří mezi nejprodávanější, dále vyrábíme i různé typy **ALE**, tmavé pivo i polotmavá a silná **speciální piva**.

DOSTUPNOST

Naše piva můžete ochutnat v naší pivovarské restauraci, dále v restauraci **Galerka v Praze**, na **Milešovicích** a také v **Caffé Říp v Roudnici nad Labem** a v mnoha pivotkách.

PROHLÍDKY

Prohlídky pivovaru a degustace jsou možné po objednání na tel. 731 402 588 (recepce).



AKCE A FESTIVALY

Zúčastňujeme se pivních soutěží – například International Beer festival, Pivo Ústeckého kraje nebo Pivní jarmark u Ústí nad Labem.

BISKUPSKÝ PIVOVAR A UBYTOVÁNÍ U SV. ŠTĚPÁNA

Komenského 748/4, 412 01 Litoměřice
Tel.: +420 731 402 588
kirbs@biskupskypivovar.cz
www.biskupskypivovar.cz





Akciový pivovar usazený na **nejzápadnějším kopci Českého středohoří**. Akcionáři jsou převážně z Mostu, čímž pivovar navazuje na tradici měšťanských pivovarů. Pivovar s restaurací sídlí v moderní nové stavbě, která stejně jako produkce v něm hrdě reprezentuje **město Most**.



PORTFOLIO

Stálá nabídka zahrnuje **čtyři piva**: 10 pale ale, 11 světlý ležák, 12 polotmavý ležák (oceněno Zlatou pivní pečeti 2021) a 14 IPA. Pivovar samozřejmě vaří i sezónní speciály.

DOSTUPNOST



Mini Pivovar nabízí většinu produkce **ve své vlastní restauraci** a na letní zahradě, která je jeho nedílnou součástí. Menší část produkce pak prodává v 11 PET lahvích ve vybraných prodejnách řetězce **Kaufland** a malých **pivotkách**.

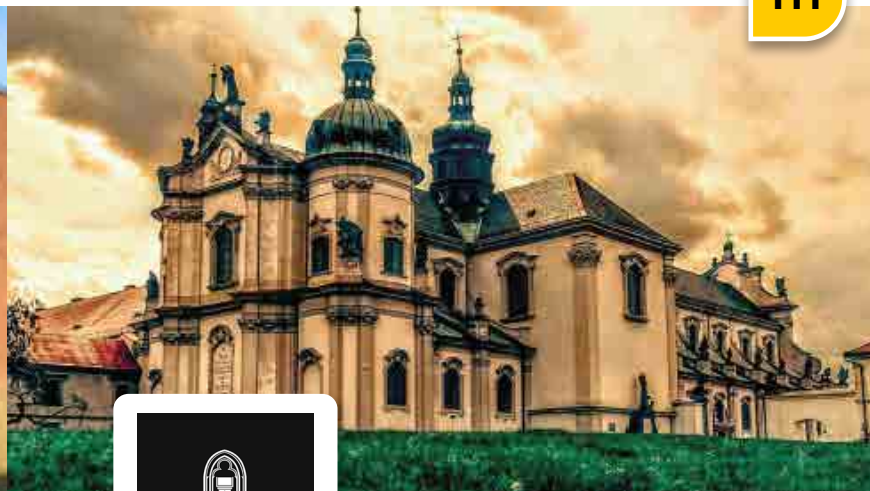
AKCE A FESTIVALY

Prostory restaurace hostům nabízí shlédnout pravidelné výstavy fotografií, grafik a tisků. Na letní zahradě jsou pořádány oslavy slunovratu, řemeslné a designové trhy, produkce DJ's a občasná divadla. Mini Pivovar se účastní i street food festivalů v celém Ústeckém a Karlovarském kraji.

MINIPIVOVAR MOST

Pod Koňským vrchem 3450, 434 01 Most
Tel.: +420 725 755 866
info@minipivovarmost.cz
www.minipivovarmost.cz

 /MinipivovarMost
 /MinipivovarMost



Léta páně 1196 se dvanáct cisterciáckých mnichů z německého Waldsassenu vydalo na sever do Českého království. Na úpatí Krušných hor pak založili klášter. Mocenské a náboženské války středověku se několikrát přehnaly přes oseké opatství a komunitu opakovaně rozvratily. Když se situace v české kotlině uklidnila, započal v roce 1650 opat Laurentius Knittel zvaný Scipio s rozsáhlou barokní přestavbou kláštera, jejíž součástí se stal hospodářský dvůr s velkorysým barokním pivovarem.

PORTFOLIO

Česká a německá klasika, sezónní speciály. 12° světlá Philipp, 13° světlý speciál – extra hořký, 13° tmavě Tomáš, 12° světlý speciál Medový, Bock, Marzen, Vídeňský ležák, 18° tmavě Jindřich a další.

DOSTUPNOST

Hospůdka U Veselého mandlu v Teplicích, Černá Kočka Teplice, Hostinec Ossegg Ústí nad Labem - Všebořice, Areál Loučky Litvínov, R66 Most, Hospoda U Rybníka Jirkov, Beer & Láskva Karlovy Vary.

PROHLÍDKY

Exkurze včetně degustace jsou možné po domluvě na telefonním čísle 731 872 669.



AKCE A FESTIVALY

Živá muzika v hospodářském dvoře kláštera (informace na FB), **Oseká pouť** vždy v druhé polovině srpna.

OSSEGG PIVOVAR CISTERCIÁCKÉHO OPATSTVÍ

Dolnonádražní 484, 417 05 Osek
Tel.: +420 739 287 486
ossegg.cz

 www.facebook.com/pivovarossegg15
 pivovar_ossegg





Velké Březno je malebná obec v Polabské kotlině uprostřed přírody a pískovcových skal. Stojí tam i stejnojmenný pivovar, v němž tamní sládkci vaří pivo Březňák **tradičním způsobem** z nejkvalitnějších surovin podle ověřených receptur nepřetržitě **od roku 1753**. Používají například měděnou varnu z roku 1933, v provozu je i většina otevřených kvasných kádí na spilce. A ještě jedna podstatná věc zůstává neměnná – od roku 1906 zdobí logo Březňáka tvář váženého přednosty stanice z Velkého Března, pana **Viktora Cibicha**, který za vyobrazení své osoby na etiketách získal doživotní rentu třiceti piv týdně. Najdeme ho na etiketách skleněných lahví i pivním skle.

PORTFOLIO

Do portfolia pivovaru patří Březňák světlý výčepní, světlý ležák a Březňák 11 Hořík. V některých hospodách se čepuje nepasterizovaný tankový Březňák. Díky transportu ve speciální cisterně pivo nepříjde do kontaktu s kyslíkem, takže si uchovává výbornou bohatou a čerstvou chuť.

DOSTUPNOST

Velkobřezenská piva jsou na čepu nejen v **restauracích v severních Čechách**, ale i v mnoha provozovnách v **celé České republice**. V obchodní síti si spotřebitelé mohou koupit světlé výčepní pivo a světlý ležák ve skleněných lahvích.



PROHLÍDKY

V pivovaru se konají exkurze pro veřejnost s odborným výkladem. Návštěvníci uvidí všechny hlavní provozy včetně historické varny z roku 1933. Čeká je ukázka klasické technologie vaření piva a na závěr degustace. Na pravidelnou exkurzi bez předchozího objednání lze přijít každou sobotu od 14:30 hodin. Objednávky na jiné termíny se přijímají minimálně týden předem na tel. číslo 548 134 134 (ve všední dny od 7:00 do 16:00 hodin), nebo na exkurze@breznak.cz. Základní vstupné s degustací činí 140 Kč, studenti a senioři 90 Kč. Výklad je možný v češtině, němčině a angličtině.

PIVOVAR VELKÉ BŘEZNO

Pivovarská 116, 403 22 Velké Březno
Tel.: +420 475 309 111
www.breznak.cz

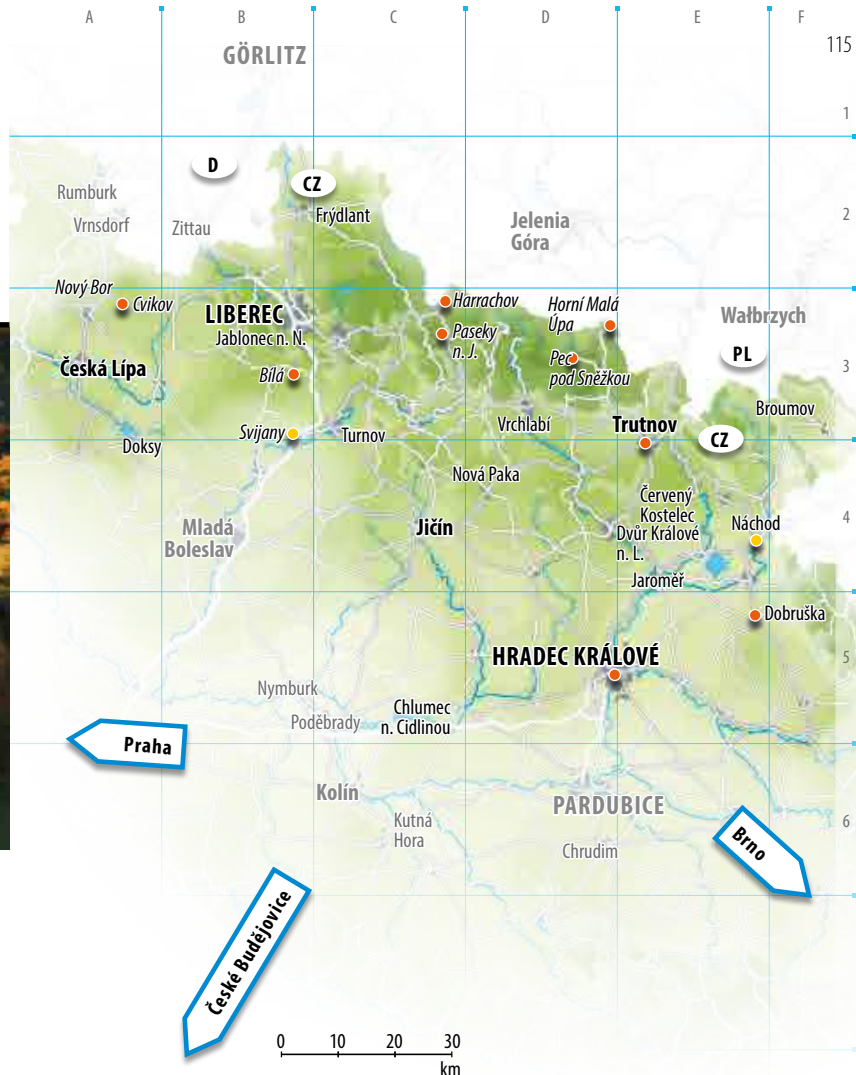


kraje

Liberecký, Královéhradecký



Zřícenina hradu Trosky, CHKO Český ráj



Město / obec	pivovar / minipivovar	www.
--------------	-----------------------	------

Liberecký kraj

B2	Bílá	Beranův pivovar (str. 116)	beranuv-pivovar.cz
A3	Cvikov	Pivovar Cvikov (str. 117)	pivovarcvikov.cz
C3	Harrachov	Minipivovar Novosad & syn Harrachov (str. 118)	pivovarharrachov.cz
C3	Paseky n. Jiz.	Minipivovar Na Perličku – Prdek (str. 119)	prdek.cz
B3	Svijany	Pivovar Svijany (str. 120)	pivovarsvijany.cz

Královéhradecký kraj

D3	Dobruška	Rodinný pivovar Rampušák (str. 121)	pivovarrampusak.cz
D5	Hradec Králové	Pivovar Hradecký klenot (str. 122)	hradeckyklenot.cz
D3	Horní Malá Úpa	Pivovar Trautenberk (str. 123)	pivovar-trautenberk.cz
E4	Náchod	Pivovar Primátor (str. 124)	primator.cz
D3	Pec p. Sněžkou	Pecký pivovar (str. 125)	pivovarbaron.cz
F3	Trutnov	Pivovar Krakonoš (str. 126)	pivovar-krakonos.cz



Od roku 2015 postupně opravujeme hostinec Pod Lípami – historické roubené stavení v podještědském Trávníčku, kde provozovalo šenk několik generací rodiny Beranů a kde chceme zřídit muzeum s výčepem. Poslední hostinský Antonín Beran (1875–1915) a jeho sláva nás inspirovala k založení Beranova létajícího pivovaru. Nevlastníme zatím svou technologii, ale „zalétáváme“ vařit do spřátelených pivovarů na Liberecku. V brzké budoucnosti se chystáme vystavět pivovar vlastní.

PORTFOLIO

Světlá Beranova 11° a Polotmavá 12° – tyto dva klasické ležáky jsou naše vlajkové lodě od naší sládkové Alenky Dančové. Ty naši dva létající sládkové doplňují nejzajímavější sezónními svrchně kvašenými speciály, mezi které patří např. oblíbený 8° Letní ALE či 12,5° British Golden ALE.

DOSTUPNOST

Naše pivo naleznete především na Liberecku. Od dubna do října v našem venkovním výčepu u Beranova hostince, celoročně pak v Restauraci U Zvonice ve Vlastibořích, turistické chatě Pláně pod Ještědem, Kafe Kytka Turnov. V Praze si dáte Berana třeba ve Fofrkafce v Soukenické či v Hospůdce Do Větru.

AKCE A FESTIVALY

Vidět nás můžete každý rok na rozličných regionálních akcích. Od jara 2022 spouštíme projekt Beranova beer trucku, auta z roku 1930, který si můžete



objednat na svou akci. Přimo v Trávníčku se můžete těšit na pravidelný Masopust, květnové Roztáčení sezóny, červencové Beranovy hody či Posvícení pod starou lípou. Více na našem webu.

BERANŮV PIVOVAR, s.r.o.

Trávníček 14, 463 43 Bílá
Tel.: +420 731 722 681
jan.havelka@beranuv-pivovar.cz
www.beranuv-pivovar.cz
/beranuvpivovar



Pivovar Cvikov, který se nachází na úpatí Lužických hor v obci Cvikov, je řemeslný pivovar s historickou tradicí již od roku 1560. V roce 1968 byl uzavřen a jeho činnost byla obnovena v roce 2014 po rozsáhlé rekonstrukci. Součástí areálu pivovaru je restaurace Sladovna a moderní útulný hotel Kleis, který nabízí ubytování až pro 42 osob. V roce 2020 byla otevřena sesterská restaurace Sladovna Praha v centru Prahy. Od září 2021 jsme zahájili prodej v naší nové pekárně. Vybírat můžete z ručně připravovaného slánekho i sladkého pečiva. Od roku 2022 dále nabízíme nové prostory pivovarské pivnice s krásným venkovním posezením u pivovarského rybníka.

PORTFOLIO

Pivo se vaří tradičními technologiemi a kvasí na otevřené spílce. Jedinečnou chuť získává z vody z vrty z Lužických hor, žateckého chmele a moravského sladu. V nabídce najdete světlá piva 8° Sklár, 10° Luž, 11° Hvozď, 12° Klíč a polotmavé 13° Sváteční. Během roku se vaří různé pivní speciály.

DOSTUPNOST

Naše restaurace Sladovna Cvikov a Praha. Kompletní výčet míst, kde se cvikovské pivo prodává, naleznete na www.pivovarcvikov.cz/ kde-cepujeme.

PROHLÍDKY

Prohlídky pivovaru s výkladem (možno i v německém a anglickém jazyce) probíhají po celý rok po minimálně 10 osob, po domluvě kdykoli.

AKCE A FESTIVALY

Únor: Vepřové hody, Valentýnské menu, **březen:** Degustační menu, **říjen:** Výlov pivovarského rybníka, **listopad:** Narozeniny pivovaru, **prosinec:** Silvestr.

PIVOVAR CVIKOV

Pivovarská 405, 471 54 Cvikov
Tel.: +420 778 705 158
info@pivovarcvikov.cz
www.pivovarcvikov.cz

f Pivovar Cvikov, Hotel Kleis Cvikov, Pivovarská restaurace Sladovna, Pivovarská restaurace Sladovna Praha





V sobotu 20. 7. 2024 vás zveme na PIVNÍ SLAVNOSTI



Minipivovar byl otevřen v roce 2002 a je součástí nejstarší stále fungující sklárny na světě, s tradicí od roku 1712. V areálu najdete pivní lázně, stylovou pivovarskou restauraci, muzeum skla a firemní prodejnu se sklem. Populární jsou také komentované exkurze do výroby foukaného a ručně tvarovaného skla. Naše piva získala řadu ocenění, včetně Zlatých pivních pečeti v kategorii minipivovarů.

PORTFOLIO

Vaříme nefiltrovaná, nepasterizovaná, spodně kvašená piva plzeňského typu. Při vaření používáme vodu z horského pramene. V naší nabídce naleznete dva ležáky – světlý **František** a tmavý **Čerták**, dále vaříme i **Hutskou osmičku**, kterou mohou pít naši skláři u rozpálených pecí z důvodu správné hydratace. Novinkou je **prodej pramenité vody** z vlastního horského pramene.

DOSTUPNOST

Naše piva jsou na čepu v pivovarské restauraci, na recepci sklárny prodáváme (24 hodin/7 dní) pivo v lahvích od 0,5l až po 3l.

PROHLÍDKY

Exkurze do sklářské výroby jsou možné po celý rok, od 8 do 15 hodin. Součástí vstupenky pro dospělé je kupon na jedno malé pivo v restauraci, kde je k vidění i varna našeho pivovaru.



AKCE A FESTIVALY

Každý rok, předposlední sobotu v červenci, pořádáme v areálu sklárny **Pivní slavnosti**, kde je po celý den možné **ochutnat naše piva**. Dále se můžete těšit na hudební program, soutěže a **prodej skla** z ruční výroby.

MINIPIVOVAR NOVOSAD & SYN

Nový Svět 95, 512 46 Harrachov

Tel.: +420 481 528 141

turistik@sklarnaharrachov.cz

www.sklarnaharrachov.cz

E-shop: www.harrachov-glass.com

fb sklárna a minipivovar Novosad & syn

ig sklarnaharrachov



Minipivovar Na Perličku – Prdek. Pivo a místo s geniem loci kraje zapadlých vlastenců. Minipivovar vznikl na podzim roku 2017, ve stodole Horské chaty Na Perličku zvané též Prdek nebo Prdeček. Obě stavení mají dlouhou historii sahající až před rok 1870. Na přelomu 19. a 20. století vznikla v původní kovárně hospoda, která se rychle stala významným kulturně-společenským centrem Pasek nad Jizerou a vyhlášenou hospodou, kam se jezdilo z blízka i z daleka. Po roce 2007 získal Prdek nové majitele, kteří se pokouší jej postupně zvelebit a rozšířit. Jedním z posledních počínů byl vznik minipivovaru. V roce 2020 pak rozšíření ubytovacích kapacit o 8 pokojů v krásné chalupě "Hoření Kazdice", patřící k původním objektům Pasek s krásným výhledem, bohatou historií, geniem loci a polohou 50 metrů od Prdku.

PORTFOLIO

Výroba tradiční metodou, z kvalitních surovin a horské vody. Základní ingrediencí je vysoká řemeslná kvalita a láska k pivu. Chceme mít pivo, které když jej vypijete, máte chuť si dát další a potom další a další. Ochutnejte náš světlý, nepasterizovaný a nefiltrovaný ležák (alk. 4,5 %) a uvidíte, zda se to povedlo.

DOSTUPNOST

Pivo je dostupné na čepu v Horské chatě Na Perličku – Prdek, kde jej lze zakoupit i v 1,5l PET lahvích či vám je rádi načepujeme do přinesených nádob. Po domluvě stočíme i větší objemy do sudů.



PROHLÍDKY

Prohlídky jsou možné po předchozí domluvě.

AKCE A FESTIVALY

Pořádáme vlastní akce pro uzavřené společnosti (oslavy narozenin, party a svatby, teambuildingy, soustředění, lyžařské a sportovní kurzy) nebo veřejné akce.

MINIPIVOVAR NA PERLIČKU – PRDEK

Paseky nad Jizerou 222, Paseky nad Jizerou

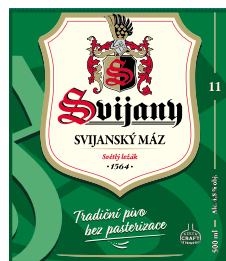
Tel.: +420 739 041 888

prdek@prdek.cz

www.prdek.cz

fb /ChataPrdek





Pivovar ve Svijanech byl založen v roce 1564 a je tak jedním z nejstarších českých pivovarů vůbec. Pivovar Svijany si zakládá na tradičním výrobním postupu – tzv. **dvourmutový výrobní způsob vaření, kvašení v otevřených kádích a dlouhodobé zrání piva v ležáckých sklepích**. Pro výrobu bohatého sortimentu nepasterizovaných pív používá **humnový slad, vodu z vlastních studní a žatecký poloraný červeňák z vlastních chmelnic**.

PORTFOLIO

Široká nabídka převážně nepasterovaných pív čítá 17 druhů. Mezi nejnámější patří **Svijanský Máz 11% a prémiový ležák "450"**. Naše pivo nabízíme v sudech a soudcích, 2l železných plechovkách, 0,5l plechovkách a 0,5l láhvích. Labužníci mohou zakoupit též skleněné džbány s nefiltrovaným **Fandou 11% a Kvasničkem 13%**.

DOSTUPNOST

V ČR, SR, DE, PL, HR. Více na www.pivovarsvijany.cz/kam-na-svijany.

PROHLÍDKY

Exkurze probíhají denně po rezervaci na exkurze@pivovarsvijany.cz. Individuální a cizojazyčné prohlídky po dohodě na telefonu 739 589 473.

AKCE A FESTIVALY

Ochutnejte svijanské pivo na některé z místních akcí pivovaru jako červnové **zámecké slavnosti**, srpnové **svijanské pivobraní** nebo zářijové **svatováclavské slavnosti**. Více na www.pivovarsvijany.cz.

PIVOVAR SVIJANY, a. s.

Svijany 25, 463 46 Svijany
Tel.: +420 481 770 770
michal.matys@pivovarsvijany.cz
www.pivovarsvijany.cz
f /svijany
eshop.pivovarsvijany.cz



Pivovar v Dobrušce se honosí dlouholetou historií sahající až do roku 1870, pivovarnictví v Dobrušce dokonce až do roku 1320. Novodobá historie však začíná v roce 2007, kdy jsme odkoupili nevyužívané objekty historického dobrušského pivovaru a sladovny, které jsme zrekonstruovali a vybavili technologií pro výrobu a ležení piva. V našem Rodinném pivovaru Rampušák vyrábíme piva tradičním dvourmutovým způsobem. V historické měděné varně z roku 1936 vaříme stabilně 5 druhů pív a každoročně též řadu příležitostných speciálů.

PORTFOLIO

V současné době vyrábí pivovar stabilně **pět druhů pív**, a to 11° světlý ležák, který je distribuován ve filtrované i nefiltrované podobě, dále pak 12° světlý ležák, 13° polotmavý speciál a 15° světlé speciální pivo, vyráběné jen jako nefiltrované. Piva jsou stáčená do sudů 20, 30 a 50 l, do PET lahví 1,0 a 1,5 l a skleněných lahví s patentním uzávěrem o objemu 0,75, 1,0 a 2,0 l. Rovněž jsou na trh uváděna speciální piva pro vánoční či velikonoční nabídku, případně pro akce pořádané pivovarem ve sklepní pivovarské restauraci. A někdy zkrátka jen tak, pro obohacení nabídky během roku.

DOSTUPNOST

Naše čepované pivo můžete ochutnat téměř po celé ČR. Samozřejmě i přímo u zdroje – v naší Pivovarské hospůdce. Najdete ji "nad Dobruškou". Za zmínku stojí naše služba „PIVO AŽ DOMŮ“, kde na pravidelných trasách zavážíme pivo našim zákazníkům.

PROHLÍDKY

Skupinová zájemci mohou s průvodcem shlédnout výrobní areál sladovny i provoz pivovaru – varnu, spilkou, sklep. Exkurze je nutno domluvit (tel. 494 322 310, 603 290 457) či emailem info@pivovarrampusak.cz. Cena 75 Kč/os. Min. počet osob je 10.

AKCE A FESTIVALY

Každý rok v srpnu se koná **Den otevřených dveří pivovaru**, každoročně pořádáme i několik **gastro akcí** v naší sklepní pivovarské restauraci, např. svatomartinské, zabijačkové či zvěřinové hody. Uniknout by vám neměly letní grilovačky na zahrádce u pivovarské hospůdky.

RODINNÝ PIVOVAR RAMPUŠÁK

Křovická 267, 518 01 Dobruška
Tel.: +420 494 322 310
f @pivovarrampusak
@pivovarrampusak





Klenot
MĚŠTANSKÝ PIVOVAR
1898 - 2017
HRADEC KRÁLOVÉ



Na Velkém náměstí v srdci Hradce Králové vaří pivo od září 2017 **Královéhradecký měšťanský pivovar**. Pivovar postavili Hradečáci pro Hradečáky – od architektonického návrhu až po samotnou technologii pivovaru – vše, co bylo možné, dodávaly regionální firmy. Přimo s prostory pivovaru sousedí sklepní Pivnice s šesti druhy piv na čepu, v přízemí máme Restauraci Pivovarské domy, která se kromě našeho piva zaměřuje na kvalitní gastronomii.

PORTFOLIO

Většinu výstavu pivovaru tvoří **tradiční české ležáky** (11° filtrovaný, 12° nefiltrovaný ležák a 11° polotmavý), doplněné o specifickou za studena chmelenou 11° Kazbek. Dále pivovar vaří širokou paletu **speciálů** – celoročně 15° IPA, 11° ALE a Pšeničné pivo a sezónně další druhy, například oblíbené "kyseláče" či stouty.

DOSTUPNOST

Hradecký Klenot se čepuje v mnoha podnicích v Hradci Králové a okolí, pivo se stáčí i do lahví a naleznete jej v pivotkách, lokálních prodejnách a samozřejmě přímo v pivovaru. Vše je dostupné rovněž na e-shopu na webu pivovaru.

PROHLÍDKY

Po předchozí domluvě prohlídky pro skupiny 5–20 osob, doba trvání cca 60 minut.



AKCE A FESTIVALY

Klenot se účastní různých, nejen hradeckých, akcí a festivalů. V Restauraci a Pivnici pořádáme pravidelně akce pro gurmány. Prostory je možné pronajmout pro soukromé akce.

KRÁLOVÉHRADECKÝ MĚŠTANSKÝ PIVOVAR, a. s.

Velké náměstí 27/37, Hradec Králové, 500 03
Tel.: +420 734 245 402
pivovar@hradeckyklenot.cz
www.hradeckyklenot.cz
f /hradeckyklenot



PIVOVAR
TRAUTENBERK

Založeno 1045 m. n. m.



Pivo Trautenberg vaří horalé z Malé Úpy ve stoletém sklepení **bývalé Tippeltovy boudy** od roku 2015.

Součástí pivovaru je i **restaurace s kapacitou 150 míst** a výbornou kuchyní, **pivovarský krámk** a útulné **ubytování** (100 lůžek od apartmánu po „spacákovnu“).

Pivo je **nepasterizované a nefiltrované**, osvěžující, řízné a hořké „tak akorát“. K dostání je jak **na čepu**, tak v originální **PET** litrovce (ideální na túry) nebo v **dárkovém balení** čtyř skleněných lahviček.

PORTFOLIO

Ve stále nabídce se čepuje spodně kvašený ležák **Trautenberg 11**, polotmavý **Trautenberg 13** a svrchně kvašený **Trautenberg 14 – APA**. Sezónně je doplňují **další piva**, např. 16 – IPA nebo 10 – letní ALE.

DOSTUPNOST

Trautenberg čepují v boudách v **Malé Úpě**, zájemci jej najdou i v **Janských Lázních** a na **Černé hoře**, v **Trutnově**, **Hradci Králové**, **Praze** a **Brně**.



AKCE A FESTIVALY

Malý festival na Malé Úpě, **Krkonošské pivní slavnosti**, **Pivofest**, **Pivobraní** a další akce.

PIVOVAR TRAUTENBERK, a. s.

Horní Malá Úpa 87, 542 27 Malá Úpa
Tel.: +420 733 746 444
+420 739 004 499
info@pivovartrautenberg.cz
www.pivovar-trautenberg.cz





PRIMATOR



OTEVÍRÁME
CESTU
CHUTI

Pivovar PRIMÁTOR byl založen roku 1872, první várka piva byla uvařena sládkem Antonínem Lutzem o rok později. Značka PRIMÁTOR je používána od roku 1935. Pivovar dodržuje klasické výrobní postupy vaření českého piva, pro něž vybírá nejlepší české slady a chmele. Sládek a jeho tým pečují o pivo tak, aby mělo vždy plnou chuť, vyváženou hořkost a správný říz. Pivo se zde vaří způsobem tradičního rmutování, hlavní kvašení probíhá na spilce v otevřených kádích. Tam pivo vykročí tím správným směrem k plnosti a unikátnosti své chuti. V PRIMÁTORU věří, že opravdu dobré pivo potřebuje čas – tady ho má v ležáckém sklepě právě tolik, aby byl váš zážitek s ním pokaždé stejně silný. PRIMÁTOR byl vždy i průkopníkem netradičních piv – přináší různé pivní styly ze všech koutů světa. Objevte i vy to pravé pivo pro vás! **Dej Bůh štěstí!**



PROHLÍDKY

Pivovar nabízí možnost **skupinových exkurzí** s průvodcem celoročně, exkurze pro příchozí jen v letních měsících, v pondělí a pátek odpoledne. Během 60minutové komentované prohlídky se seznámíte s provozem pivovaru, jeho historií a současností. Dozvíte se vše podstatné o výrobě piva a navštívíte prostory varny, spilky, ležáckého sklepa a stáčíren. Exkurzi můžete zakončit posezením v návštěvnickém centru spojeném s ochutnávkou čepovaného a lahvového piva. Na objednávku lze zajistit i něco malého k zakousnutí.



AKCE A FESTIVALY

PRIMÁTOR pořádá dne 22. 6. 2024 v areálu pivovaru **DEN P** – Den otevřených dveří. Chystáme bohatý doprovodný program a myslíme i na ty nejmenší.

PIVOVAR PRIMÁTOR

Dobrošovská 130, 547 40 Náchod
Tel.: +420 491 407 111, +420 491 407 231
exkurze@primator.cz
www.primator.cz



První a jediný pivovar v Peci pod Sněžkou. Pivo se zde vaří tradičními postupy, s důrazem na kvalitní české ingredience a z pramenité horské vody.

Piva nesou označení Pivo Sněžka – jedno z nich navíc má jasný odkaz k této nejvyšší hoře ČR. K tomu všemu zde přidávají něco navíc: pivní lázně s neomezenou konzumací piva a krásnou krkonošskou přírodou a čistotu národního parku spolu s ubytováním v Boudě Měma wellness hotelu, 200 m od lanové dráhy na Sněžku. Otevřeno je 365 dní v roce.



PORTFOLIO

V pivním menu si můžete vybrat z výčepního piva spodně kvašeného 10°, světlého ležáku plzeňského typu 12°, tmavého svrchně kvašeného piva 13°, a speciálního piva IPA, India Pale Ale 16,03°, nabídka je doplňována různými speciály vztahujícími se k významným událostem nebo k sezóně.



DOSTUPNOST

Veškerá piva z Peckého pivovaru jsou dostupná v hotelu, a to ve skle 0,5 a 0,75 l a v plastu 1 l. Všechna piva jsou samozřejmě na čepu v pivovarské restauraci.



PROHLÍDKY

Prohlídky jsou možné po předchozí domluvě.



AKCE A FESTIVALY

Pivovar se zúčastňuje místních regionálních festivalů a akcí.

PECKÝ PIVOVAR

Pec pod Sněžkou 124, okr. Trutnov, 542 21
Tel.: +420 491 204 141
info@peckypivovar.cz
www.peckypivovar.cz
f /peckypivovar





Roku 1582 se spojili trutnovští právověrečníci v měšťanský pivovar, čímž začala tradice trutnovského pivovaru. Dnes vyrábí pivovar pět druhů piv v celkovém objemu přes 100 000 hl ročně. Během Vánoc resp. Velikonoc obohacuje trh o silné speciální světlé pivo Krakonoš 14. Pivo je distribuováno v Čechách, zejména východních, ale i na Moravě. Vyrábí se klasickou technologií spodního kvašení. Je nepasterované, mikrobiálně filtrované. Pro výrobu je čerpána voda z vlastní studny přes 80 m hluboké, napájené krkonošskými prameny.

PORTFOLIO

Klasické české spodně kvašené nepasterované pivo – výčepní piva, ležáky a také silná piva. Tradiční chuť českého piva, dostatečný sortiment a výroba ověřená stovkami let řadí pivo Krakonoš mezi nejlepší česká piva.

Výčepní pivo 10 světlé, Výčepní pivo 10 tmavé, Světlý ležák 11, Světlý ležák 12, Vánoční a Velikonoční silné pivo 14 – vařeno pouze pro období vánočních a velikonočních svátků.

DOSTUPNOST

Viz mapa dostupnosti na www.strankach.pivovaru.cz.

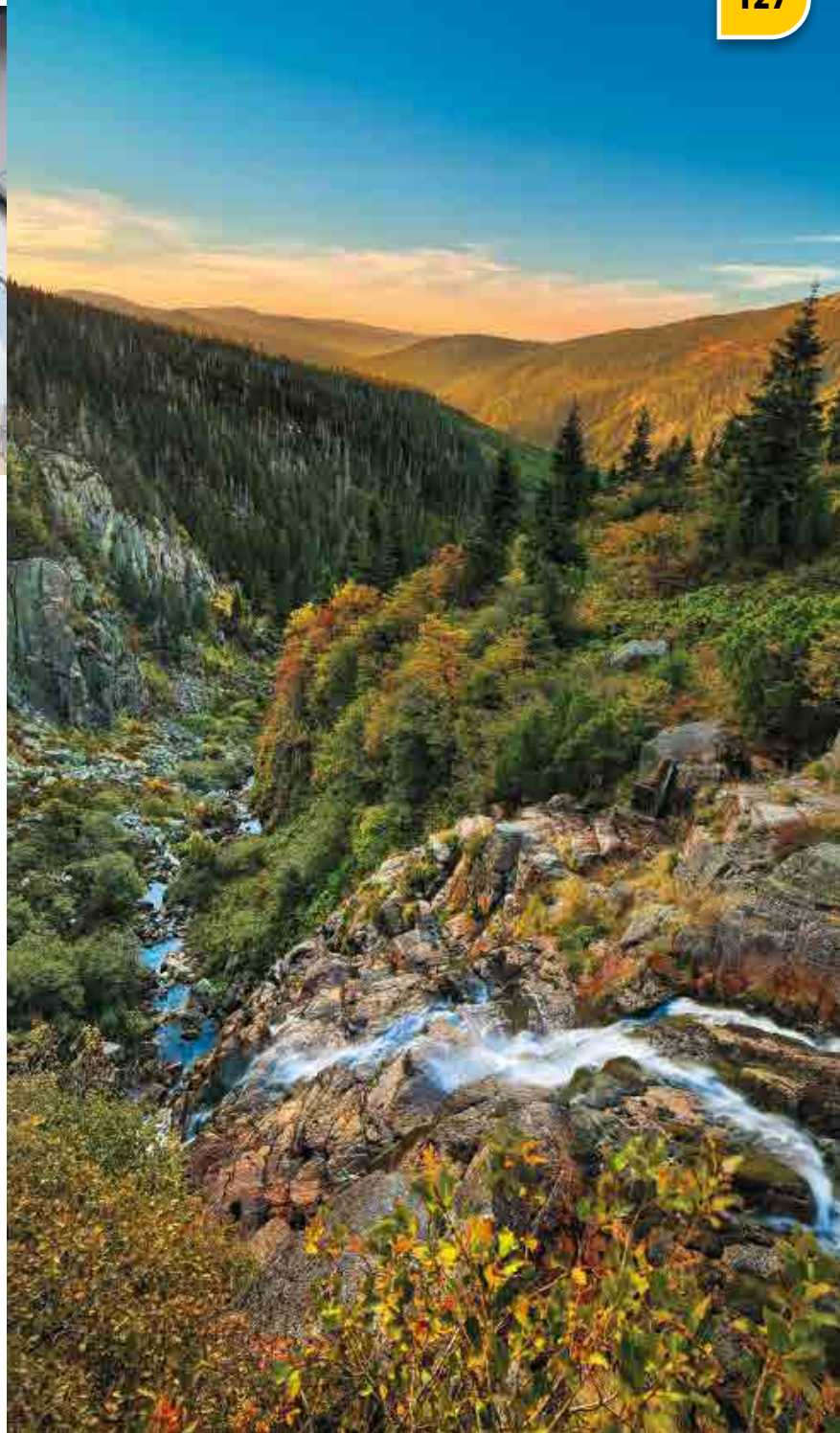
PROHLÍDKY

Exkurze v pivovaru probíhají od druhé poloviny září do konce května, každé ÚT a ST 8–13 hod. Uvidíte celý proces výroby piva, od vaření po sudování. Mi-

nimální počet osob je 10, max. 25 v jedné skupině. Cena je 100 Kč / os. Min. cena exkurze 1000 Kč. V ceně je ochutnávka nefiltrovaného piva v provozu. Délka exkurze 60–80 min. Pro školy je prohlídka zdarma. Rezervaci nutno provést minimálně týden dopředu, e-mailem na adrese doubkova@pivovar-krakonos.cz nebo na tel. čísle 606 323 272 nebo 499 840 114.

PIVOVAR KRAKONOŠ

Křížíkova 486, 541 01 Trutnov
Tel.: +420 499 840 114
pivovar@pivovar-krakonos.cz
www.pivovar-krakonos.cz



Krkonošský národní park, Labský důl

kraje

Pardubický, Vysočina



Zámek Litomyšl (UNESCO)

Město / obec	pivovar / minipivovar	www
--------------	-----------------------	-----

Pardubický kraj

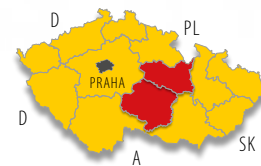
D3	Hlinsko	Pivovar Rychtář (str. 130)	rychtar.cz
D2	Choceň	Pivovar Choceň (str. 131)	pivovarchocen.cz
E3	Polička	Městský pivovar v Poličce (str. 132)	pivovar-policka.cz
E3	Svitavy	Svitavský pivovar Na Kopečku (str. 133)	pivovarnakopecku.cz

Kraj Vysočina

C4	Havlíčkův Brod	Měšťanský pivovar Havlíčkův Brod (str. 134)	hbebel.cz
C3	Chotěboř	Pivovar Chotěboř (str. 135)	www.pivovarchotebor.cz
C5	Jihlava	Pivovar Jihlava (str. 136)	pivovar-jihlava.cz
B4	Pelhřimov	Poutník Pelhřimov (str. 137)	pivovarpoutnik.cz
D5	Velké Meziříčí	Harrach řemeslný pivovar – Jelinkova vila (str. 138)	jelinkovavila.cz
B4	Želiv	Pivovar Klášter Želiv (str. 139)	zeliv.eu



● Pivovar
● Mini a mikro pivovar





Pivovar Rychtář. Pivovar byl v Hlinsku v Čechách založen již v roce 1913. Vedle **pečlivě vybraných surovin** používá pivovar v Hlinsku, jako jeden z mála pivovarů u nás, žatecký hlávkový **chmel v jeho přírodní podobě**. Rychtář je stejně jako pivo tohoto jména zárukou poctivosti, spokojenosti a prosperity českého venkova.

PORTFOLIO

Nabídku tvoří **tradiční česká poctivá piva** – Rychtář Premium, Rychtář Fojt, Rychtář Rataj, Rychtář Natur. Nejprodávanější Rychtář Grunt je charakteristické jemně aromatickou hořkostí, vysokou pitelností, výborným řízem a pěnivostí.

PROHLÍDKY

Exkurzi v Pivovaru Hlinsko je nutné objednat předem na telefonu 469 311 471, případně 724 471 159, kontaktní osobou je Iva Homolková, iva.homolkova@rychtar.cz.

AKCE A FESTIVALY

Více na www.letosrychtarem.cz.



PIVOVAR RYCHTÁŘ, a. s.

Resslova 260, 539 01 Hlinsko v Čechách
Zelená linka: +420 800 987 789
www.pivo-rychtar.cz



Jsme **Pivovar Choceň** a vaříme **pivo Splávek**. Roku 2021 jsme navázali na dlouholetou tradici choceňského pivovarnictví a v areálu bývalého pivovaru u splavu řeky Orlice vyrábíme na nové a moderní technologii poctivé řemeslné pivo. Ať už jste fanouškem spodně či svrchně kvašených piv, u nás si přijde na své každý. Těšíme se na vaši návštěvu!

PORTFOLIO

V naší **stálé nabídce** naleznete pivo 10 % světlé výčepní, 11 % APA, 12 % světly ležák, 14 % New England IPA. Tato piva sezónně doplníme o jeden **speciál** jako například 13 % American Rye lager, 14 % Vídeňské, 15 % Brown IPA a spoustu dalších.

DOSTUPNOST

Naše piva jsou k dostání v restauracích, pivnicích a maloobchodních prodejnách převážně v Pardubickém a Královéhradeckém kraji. Aktuální seznam míst naleznete na našich webových stránkách.

AKCE A FESTIVALY

Náš prodejní stánek můžete potkat na různých společenských akcích a festivalech. Aktuální informace naleznete na našich Facebookových stránkách.



PROHLÍDKY

Vedené prohlídky s degustací provádíme po předchozí domluvě a rezervaci.

PIVOVAR CHOCEŇ s. r. o.

Pernerova 95, 565 01 Choceň
Tel.: +420 725 782 030
info@pivovarchoceň.cz
www.pivovarchoceň.cz

/pivosplavek
 @pivo_splavek





Historie vaření piva v Poličce sahá doložitelně až do 13. století, nicméně vznik právovárečného měšťanstva se datuje od roku 1517. První společný pivovar právovárečných měšťanů byl založen v Poličce v roce 1771, po požáru města byl roku 1865 na předměstí postaven současný pivovar. Během socialismu pivovar postupně upadal, než byl v roce 1994 navrácen v restitučním řízení potomkům původních majitelů. Poté prošel rozsáhlou rekonstrukcí a modernizací technologií a jeho výstav narostl celkem trojnásobně, v roce 2016 činil 119 996 hl. Vodu čerpáme z **vlastního hlubinného vrtu**, od r. 2017 provozujeme kvasničné hospodářství a máme vlastní čistírnu odpadních vod. Jsme nositeli ochranné známky **České pivo**, k výrobě používáme **žatecký chmel** a **moravské slady**. V Poličce vaříme výhradně **spodně kvašená piva** českého typu a naše pivo **nepasterujeme**.

PORTFOLIO

Celoročně **pět druhů piv**: Hradební 10% světlé a tmavé výčepní pivo, Otakar 11% světlý ležák, Kunhuta 11% řezaný ležák a Závěš 12% světlý ležák. Na Velikonoce, na sv. Václava a na Vánoce vystavujeme také naše **speciální piva**: 13% František Bittner světlé silné pivo, 13% Eliška tmavé silné pivo.

DOSTUPNOST

Naše pivo můžete zakoupit přímo v areálu pivovaru denně od 6 do 22 hod nebo u našich smluvních odběratelů na území celé ČR. Blíže



informace viz obchodní oddělení – Ing. Jarmila Olšerová, vedoucí odbytu (olserova@pivovar-policka.cz, tel. 725 810 575), příp. našem webu: www.pivovar-policka.cz/kde-nakoupit.

PROHLÍDKY

Komentované prohlídky si lze objednat na e-mailu vasil@pivovar-policka.cz nebo na tel. 604 265 688. Exkurze provádíme pouze ve skupinách od min. 10 do max. 20 osob, od 18 let.

AKCE A FESTIVALY

Každoročně poslední sobotu v červnu **Den otevřených sklepů** s bohatým doprovodným programem, živou muzikou, exkurzemi i soutěžemi. Vstup je zdarma (dobrovolné vstupné poukázané na charitativní účely).

MĚŠTANSKÝ PIVOVAR V POLIČCE, a. s.

Pivovarská 151, 57201, Polička
Tel.: +420 461 725 575, 606 725 713
pivovar@pivovar-policka.cz
www.pivovar-policka.cz



Svitavský pivovár na Kopečku. Tradice vaření piva ve Svitavách trvala nepřetržitě od roku 1256 do roku 2002, kdy byl původní právovárečný pivovar uzavřen a z větší části zbourán.

V roce 2011 byla svitavská pivovarská tradice obnovena **společností CzechBrewmasters s. r. o.**, která jako dodavatel zařízení pivovarů (vč. projekce, poradenské a auditorské činnosti) realizovala **minipivovar Na Kopečku** jako referenční pro své potenciální zákazníky.

PORTFOLIO

Stálé druhy piv: Bedi 10% (světlé výčepní pivo), Škopec 12% (světlý ležák), Mouřenín 12% (tmavý ležák). **Sezónní druhy**: Red Hill 13% (red PALE ALE), Jiskra 14% (silné speciální pivo), MOZAICA 11% (american PALE ALE), Velikonoční kopřivová 11%, Irish Stout 15%, SVIPA 14% (IPA), Pšeničné 12%, PODZIMALE (světlý American PALE ALE).

DOSTUPNOST

Pivovár na Kopečku **Svitavy**, Pivnice Malý Růžek **Hradec Králové**.

PROHLÍDKY

Prohlídky jsou možné **po předchozí dohodě**, viz dále kontakty pivovaru.



SVITAVSKÝ PIVOVÁREK NA KOPEČKU

Radiměřská 5a, 568 02 Svitavy
Tel.: +420 724 691 987
info@pivovareknakopecku.cz
www.pivovareknakopecku.cz





Rebel

HAVLÍČKOBRODSKÉ PIVO
1834



Měšťanský pivovar Havlíčkův Brod a. s. patří k významným regionálním pivovarům na Vysočině. Již více než 50 let působí na trhu se značkou Rebel. Pivovar vlastněný výhradně českým majitelem sídlí a vaří tradiční pivo v místě působení rebela své doby Karla Havlíčka Borovského.

PORTFOLIO

V nabídce pivovaru je více než 15 druhů sudových, lahvových a plechovkových piv. Nejprodávanější značkou je **Rebel Original Premium**.

DOSTUPNOST

Pivo Rebel lze ochutnat v celé České republice, zejména pak v hospodách a restauracích na Vysočině.

PROHLÍDKY

Exkurze zavede zájemce o historii a provoz pivovaru do míst, kde se před více než 190 lety zrodilo proslulé havlíčkovské pivo a kde jeho příběh dodnes pokračuje. Návštěvníci nahlédnou do varny, kde se seznámí s historií a surovinami, z nichž se pivo Rebel vaří, spatří stáčírnu lahví a sudovou linku. Vrcholem prohlídky je **degustace** piva z ležáčkových tanků ve sklepech pivovaru.

Objednávky: exkurze@hbrel.cz, v pracovní době na tel. čísle 569 495 210. Po domluvě je možné absolvovat prohlídku kterýkoli den v týdnu. Více viz www.hbrel.cz/exkurze.



AKCE A FESTIVALY

Pivovar 1 × ročně pořádá **pivovarský ples** a v letních měsících **pivovarské slavnosti** s programem jak pro dospělé, tak pro děti.

MĚŠŤANSKÝ PIVOVAR HAVLÍČKŮV BROD a. s.

Dobrovského 2027, 580 01 Havlíčkův Brod
Tel: +420 569 495 111
info@hbrel.cz
www.hbrel.cz



Chotěboř
Pivovar
Chotěboř



Pivovar Chotěboř je prvním nově postaveným průmyslovým pivovarem v novodobé pivovarské historii. Zahájil výrobu v roce 2009, 33 let od posledního pivovaru uvedeného do provozu v minulém století v tehdejší Československu. Architektonicky strohá, ale výrazná a nepřehlédnutelná budova pivovaru se stala průčelím chotěbořské průmyslové zóny. Velkorysé prosklení umožňuje nahlédnout do samotného srdce pivovaru, kterým je nerezová varna. Navazující technologie kvašení, zrání, filtrace a stáčení piva využívají současných technických možností řízení, monitorování a chránění pivovarských přírodních procesů. Pivovar vytváří prostor pro dokonalé sklonění moderní techniky a tradiční technologie.

PORTFOLIO

Chotěboř Premium, nejprodávanější pivo. Obsah alk. 4,9 %, světlý ležák s příjemnou vůní, vyrovnanou chutí chmelu a sladu. **Chotěboř Originál**, světlé výčepní pivo, obsah alk. 4,1 %, **Chotěboř Na.Ex** jednénáctka, světlý ležák, obsah alk. 4,4 %, **Chotěboř Polo**, polotmavý ležák, obsah alk. 4,3 %, **Chotěboř Plus**, nefiltrovaný světlý ležák, obsah alk. 4,6 %, **nealkoholické pivo Patron**. Na Velikonoce je v naší nabídce **Velikonoční zelené**, na Sv. Martina pak jeden z oblíbených speciálů – **Svatomartinský Speciál**.

DOSTUPNOST

Na tuzemský trh je pivo dodáváno především ve formě filtrovaného nepasterizovaného piva, oblíbené



se těší i pivo nefiltrované stáčené přímo z ležáčkého tanku. Pivo je stáčeno do KEG sudů o objemu 15, 30 a 50 l pro restaurace, výčepy a bary a dále do skleněných a PET lahví pro maloobchodní trh.

PROHLÍDKY

Komentované prohlídky pivovaru s degustací piva přímo z ležáčkého tanku pořádáme po domluvě.

AKCE A FESTIVALY

Pivovarský ples v únoru a **Den otevřených dveří** v říjnu spojený se soutěží o nejlepší guláš.

PIVOVAR CHOTĚBOŘ

Průmyslová 1755, 583 01 Chotěboř
Tel. +420 569 44 33 22
info@pivovarchotebor.cz
www.pivovarchotebor.cz





Pivovar Jihlava. Historie jihlavského sladovnictví sahá až do 14. století. V roce 1859 všichni jihlavští pivovarníci spojili svá práva na vaření piva do společného subjektu Pivovaru Jihlava. Pivovar sám však jako rok svého vzniku označuje rok 1860, kdy začal fungovat jako významný hospodářský subjekt.

Návratem k **původním recepturám** je dnes **pivo Ježek** synonymem náročného, ale poctivého života na Vysočině. Ježek patří k Jihlavě stejně neodmyslitelně, jako Jihlava patří k Ježkovi.



PORTFOLIO

Tradiční česká poctivá piva: **Ježek 10 % Šenkovní**, vlajkovou loď pivovaru je **Ježek 11 % světlý ležák**, charakteristický vyváženou svěží chutí a příjemnou výraznou hořkostí podpořenou výjimečnou chmelovou vůní. Má zlatavou barvu, kvalitní říz a obsah alkoholu 4,8 %. **Novinkou roku 2023 je Ježek 12**, světlý ležák s obsahem alkoholu 5,1 %. Portfolio doplňuje **Ježek kvasnicový** s charakteristickým jemným záklalem.

PROHLÍDKY

Exkurzi v Pivovaru Jihlava je třeba objednat předem. Tel. kontakt: 800 153 495, 800 987 789, mail.ZS@pivovary-lobkowicz.cz.

PIVOVAR JIHLAVA, a. s.

Vrchlického 2, 586 01 Jihlava
Zelená linka: +420 800 987 789
www.pivo-jezek.cz



Tradice vaření piva je v Pelhřimově doložena již roku 1552, kdy město získalo právo várečné. V roce 1900 byl slavnostně otevřen dominantní areál pivovaru vybavený tehdejšími nejmodernějšími technologiemi. V roce 1948 byl pivovar znárodněn Horáckými pivovary, později Jihočeskými. Po pádu socialismu si na pivovar dělali nárok potomci právovárečnicků, což vedlo k dlouhým soudním sporům. V privatizaci v roce 2001 koupilo pivovar pelhřimovské družstvo DUP, pod kterým se pivovar stále rozvíjí a získává nová ocenění.



PORTFOLIO

Pivovar vaří světlé nepasterizované pivo pšezněského typu s procesem spodního kvašení: Pivo **světlý výčepní**, 4%, Pivo **světlý ležák 11°**, 4,5%, Pivo **světlý ležák Premium**, 5%, Pivo **světlý ležák Hořký**, 5%, Pivo **světlý ležák Kvasnicový**, 5%, **Poutník světlé silné pivo 14°**, 6%.

DOSTUPNOST

Točenou i lahovou variantu našeho piva pořídíte nejen na Vysočině, ale i různě po celé České republice, včetně Prahy a zejména Brna. Poutník vyváží i do zahraničí a koupit ho tak můžete třeba i na Slovensku, v Polsku a Slovinsku.

PROHLÍDKY

Exkurze v pivovaru doporučujeme individuálně domluvit a rezervovat dostatečně předem

mailem či po zavolání. Oficiální prohlídky však probíhají spolu s akcí **Den otevřených dveří** pořádanou každý rok.

PIVOVAR POUTNÍK PELHŘIMOV

Pivovarská 856, 393 01 Pelhřimov
Tel.: +420 565 353 400, 602 140 245
pivovar@dup.cz
www.pivovarpoutnik.cz
fb /pivovarpoutnik





Harrach
PIVO Z VELKÉHO MEZIRÍČÍ



Vítejte v Jelínkově vile, budově proslavené historií a jemnou sladovou vůní piva Harrach. Pojmenovali jsme ho po jednom z majitelů místního zámku a vaříme ho s hrdosť tradiční rukodělnou metodou a poctivou českou cestou varna – spilka – sklep. Výsledkem je pravé české pivo s působivým charakterem, jemnou vůní, bohatou pěnivostí a plností chuti, které se může pochlubit řadou ocenění (Zlatá pivní pečť, Pivo České republiky, Pivovar roku, Regionální potravina, Klasa). K dobrému pivu si u nás můžete dopřát speciality z až 11 druhů čerstvých ryb, které uchováváme unikátním způsobem: živé v průtočné říční vodě. A když se vám nebude chtít domů, rádi vás ubytujeme v jednom z našich historických pokojů nebo moderních apartmánů.

PORTFOLIO

Stálá nabídka: Světlý ležák Original, Tmavý ležák.

Limitované edice: Speciál, Světlý ležák Premium, Světlý ležák Bitter, Medový speciál, Kouřový speciál, Vídeňský speciál, Kávoový ležák, Pšeničné pivo, American lager Ale, Amarillo APA, IPA, Vánoční speciál a další.

DOSTUPNOST

0,75 l sklo, 1,5 l PET, 2 l džbáněk, 5 l party soudek, 15 l / 30 l / 50 l KEG sud. Nabízíme i dárková balení pív a ručně vyráběné sklenice Harrach o objemu 0,3 l a 0,5 l.



PROHLÍDKY

Vydejte se s námi na exkurzi do tajů tvorby piva. Povíme vám, jak a z čeho naše pivo vyrábíme, i jaká je historie vaření piva ve Velkém Meziříčí. Délka exkurze: 45 min. Prosíme o **rezervaci předem**.

HOTEL A PIVOVAR JELÍNKOVA VILA

Třebíčská 342/10, 594 01 Velké Meziříčí
Tel.: +420 566 502 205
recepce@jelinkovavila.cz
www.jelinkovavila.cz



Kláster Želiv byl založen roku 1139. První zmínky o vaření piva v premonstrátském klášteře v Želivě jsou už ze 14 století a popis zdejšího pivovaru pochází z roku 1617. Dnes je pivovar součástí velkého barokního rezortu Klášter Želiv spolu s restaurací, hotelem, wellness, historickou částí kláštera a Sanitního kostela, přímo v srdci Vysočiny i České republiky.

PORTFOLIO

Během roku vaříme až **17 druhů** piva.

Stabilní sortiment: Světlý 12° Ležák Haštál 12, polotmavá 10° Milo 10.

Ostatní sortiment jsou speciály stylů z celého světa, sezónní nebo příležitostné.

DOSTUPNOST

Naše pivo nejlépe chutná v naší klášterní restauraci. Ochutnat nebo zakoupit si je můžete i na dalších více než 30 místech vypsanych na našem webu.

PROHLÍDKY

Znalci piva ocení naši novou prohlídku klášterního pivovaru s degustací v podzemí nebo zážitkové vaření piva. Nabízíme i čtyři další historické prohlídkové okruhy.



AKCE A FESTIVALY

Jarší Svatováclavské pivobraní, Den otevřených dveří, Želivská pouť a mnohé četné koncerty a výstavy. Náš pětiletý program akcí naleznete na zeliv.eu. K dispozici jsou služby celého resortu, masáže, wellness, včetně pivních lázní s neomezenou konzumací piva.

PIVOVAR KLÁŠTER ŽELIV s. r. o.

Želiv 122, 394 44 Želiv
Tel.: +420 601 546 570
obchod@pivovazeliv.cz
www.pivovazeliv.cz

f pivovazeliv
@pivovazeliv



kraj

Jihomoravský



Brno – hrad Špilberk a katedrála sv. Petra a Pavla



Město / obec	pivovar / minipivovar	www
C3 Brno	Pivovar Starobrna (str. 142)	starobrna.cz
C3 Brno-Medlánky	Pivovar Moravia & Lucky Bastard (str. 143)	lucky-bastard.cz
C3 Brno	Minipivovar Charlie´s Square (str. 144)	charliessquare.cz
C3 Brno	Pivovar Harry (str. 145)	harry.beer
C2 Černá Hora	Pivovar Černá Hora (str. 146)	pivovarcernahora.cz
C4 Rajhrad	Řemeslný pivovar Duck & Dog (str. 147)	duckdog.cz
C4 Oslavany	Pivovar Padochov (str. 148)	pivovarpadochov.cz
D3 Viničné Šumice	Šumický pivovar – Vildenberg (str. 149)	vildenberg.cz
B5 Znojmo	Znojemský městský pivovar (str. 150)	pivovarznojmo.cz
B5 Znojmo	Pivovar Old Cock Znojmo (str. 151)	oldcock.cz





Vaření piva v Brně má téměř osm set let dlouhou tradici. Samotný **pivovar Starobrno** v ulici Hlinky existuje už od **roku 1872**, v roce 2022 tak oslavil 150. narozeniny. Pivovar, na svou dobu velmi moderní, nechali postavit majitelé klášterního pivovaru Josef Mandel a Hermann Hayek. Na stejném místě funguje a vaří pivo do dnešních dnů. Starobrnění sládky pivo připravují podle tradičních technologií z výběrových surovin – kvalitní vody, nejlepšího moravského sladu a chmele z žatecké oblasti.

PORTFOLIO

Starobrnění pivaři nedají dopustit na svou oblíbenou značku Starobrno Medium. Výčepní pivo reprezentuje Starobrno Tradiční. Na velikonoční Zelený čtvrtek se každoročně připravuje nejslavnější speciál pivovaru – Zelené pivo (v roce 2024 už po devatenácté). Do portfolia pivovaru patří i světlý spodně kvašený filtrovaný ležák Starobrno Bitr s 4,6 % obj. alkoholu. Má příjemné chmelové aroma, typické pro české odrůdy. Při jeho vaření se používají tři druhy prvotřídních chmelů včetně Žateckého poloraného červeňáku, kterým se za studena dochmeluje i v historickém sklepe, kde při stabilní teplotě dozrává.

DOSTUPNOST

Starobrněské pivo je v restauracích na čepu ze sudů nebo tanků (Medium, Tradiční, Bitr). Do vybraných hospod pivovar dodává i nefiltrovanou



variantu Bitru. V obchodních sítích se pivo prodává v plechovkách i skleněných lahvích 0,5 l.

PROHLÍDKY

Pravidelné exkurze se konají každou sobotu v 11.00 a 13.00 hodin a neděli v 11.00 hodin. Termíny exkurzí na objednávku od pondělí do neděle dle dohody na telefonním čísle 548 134 134 (ve všední dny od 7.00 do 16.00 hodin) nebo na mailu exkurze@starobrno.cz. Základní vstupné s degustací činí 150 Kč, senioři a studenti zaplatí 100 Kč. Výklad je možný v češtině, angličtině a němčině.

PIVOVAR STAROBRNO

Hlinky 160/12, 603 00 Brno
Tel.: +420 725 633 999, +420 725 063 320
starobrno@starobrno.cz
www.starobrno.cz



Pod značkou **Moravia & Lucky Bastard** vaříme spodně i svrchně kvašená piva.

PORTFOLIO

V **portfoliu značky Moravia** můžete ochutnat výraznou hořkou desítku a výborně pitelné jednáctky. Pivovar nabízí i speciál – velikonoční Moravia Zelené. V základním **portfoliu Lucky Bastard** najdete piva pod názvem BLOND 11 (PALE ALE), OKTAGON 13 (PALE ALE), INDIA 15 (IPA) a Siciliano 17 (Double IPA), výjimkou je ROCKER 12 (LAGER). Svoji základnu stálých piv rádi oživují různými speciály. Ať už jsou to ovocná piva nebo bylinná, rozmanitost je opravdu široká.



AKCE A FESTIVALY

Na náš pivovar můžete narazit na festivalech po celé České republice. V letošním roce 2024 třeba i na **hudebních festivalech rádia HEY**, jehož anketu o nejpůvodnější pivovar jsme v roce 2023 vyhráli. Pořádáme také vlastní „**Medlánecký pivní festival**“.

DOSTUPNOST

Na pivo od Moravie & Lucky Bastard můžete narazit skoro po celé ČR, pivovar využívá spolupráce s velkoobchody. Lahvové pivo najdete už i v lednicích známých supermarketů. Na čepovaně si můžete zajít mimo jiné do vlastních Pivovarských restaurací Moravia, které jsou v Brně tři. Pivo si můžete zakoupit i přes vlastní e-shop www.zitpivo.cz.

PROHLÍDKY

Prohlídky v pivovaru jsou možné po domluvě pro jednotlivce i skupiny. Pivovarem vás bude provázet zdejší sládek, během exkurze ochutnáte několik našich piv přímo z tanku.

MORAVIA & LUCKY BASTARD

Kytnerova 403/5, 621 00 Brno-Medláňky
Tel.: +420 770 147 441
info@cbbeers.com

www.pivovar-moravia.cz, www.lucky-bastard.cz

[f /luckybastardcz](https://www.facebook.com/luckybastardcz) [f /pivovarmoravia](https://www.facebook.com/pivovarmoravia)

[i luckybastard_pivovar](https://www.instagram.com/luckybastard_pivovar) [i pivovarmoravia](https://www.instagram.com/pivovarmoravia)





charlie's square



Minipivovar a stejnojmenná restaurace **Charlie's Square** vznikly na jaře roku 2014 v samotném srdci Brna na **Rímském náměstí**. Pivo se zde vaří **přímo v restauraci** a jeho kvašení a zrání probíhá v nerezových CK tankách umístěných za barem. Z těchto tanků je následně hotové pivo i točeno. Vaření trvá několik hodin, vše je hlídáno za použití moderní techniky, včetně následného kvašení a zrání. Tím je dosahováno **stálé chuti** a pivo má řádný říz. Charlie's beer je pivo **zlatavé barvy** s jemnou bílou pěnou a vyznačující se **příjemnou hořkostí**. **Není filtrované ani pasterizované**.

Jiří Mazal, sládek, který vaří pivo v Charlie's Square, má za sebou mnoho zkušeností. Pochází z pivovarské rodiny a vařil v evropských státech, jako je mj. Itálie a Rusko. Zároveň provozuje v Prostějově pivovar „U Mazalů“. Surovinami použitými k vaření piva Charlie's beer 11° jsou **sladový výtažek, chmel, pivovarské kvasnice** a samozřejmě **kvalitní voda**.

PORTFOLIO

Charlie's beer 11° – stálá nabídka, **Charlie's beer Special** – dle kapacity.

DOSTUPNOST

Stejnomená restaurace **Charlie's Square**, jejíž je minipivovar součástí.

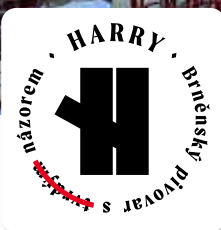


PROHLÍDKY

Veškerá technika použitá k výrobě piva je **vystavena v restauraci** a je plně funkční. **Vše je návštěvníkům volně přístupné**.

CHARLIE'S SQUARE

Rímské náměstí, Brno
Tel.: 778 439 437
email: square@tripoli.cz
www.charliessquare.cz



Stavte se na škopek přímo v srdci Brna na Poštovské ulici. Pivovar **HARRY** vaří pivo od prosince roku 2021. V jeho nabídce najdete nejen vysoce pitelné ležáky, ale i pestrou nabídku světových pivních stylů, které stojí za to ochutnat. Pod rukama vrchního sládky Jaromíra zde vzniká pivo nejen pro naše kámoše, sousedy a turisty, ale i pivo, které svět neviděl.

PORTFOLIO

Světlý ležák **BORN 11%**, za studena chmelený ležák **DROK 12%**, za studena chmelený tmavý ležák **BLEK 12%**, zázvorová **APA DONALD 12%**, **american IPA FELIX 15%**. **Speciály**: sezónní speciály každý měsíc. Ocenění Gourmet Brno 2023 v kategorii pivnice, zařazení mezi 100 podniků v knize Brno 100 Lukáše Hejlíka.

DOSTUPNOST

Pivovarská prodejna přímo v pivovaru, u vybraných partnerů.

PROHLÍDKY

Exkurze s ochutnávkou po dohodě při rezervaci na harry@harry.beer. Min. 5, max. 15 osob ve skupině.

AKCE A FESTIVALY

Kulturní akce, koncerty a párty s DJs přímo v pivovaru a na přilehlé zahradce ve vnitrobloku bývalé pošty.



PIVOVAR HARRY a. s.

Poštovská 68/3, 602 00 Brno
Tel.: 773 015 395
harry@harry.beer
www.harry.beer
f /harrybrno
i /harry.brno





Pivovar Černá Hora. První písemný záznam o černohorském pivu pochází již z roku 1298, zmínka týkající se samotného pivovaru je potom datována rokem 1530.

Sládcí pivovaru v Černé Hoře, malebném místě jen na dohled od CHKO Moravský kras, používají **tradiční výrobní postupy** a ty **nejkvalitnější suroviny** pocházející z okolní panenské přírody. Za současného **přísného dodržování všech historii ověřených postupů** pivovarského řemesla se v Černé Hoře **piva neustále inovují**, a vzniká tak široký sortiment od zcela tradičních až po ta nejmodernější piva.

PORTFOLIO

Široké portfolio tradičních českých poctivých piv – **Hořká 11, Matouš – světlý ležák, Borůvka ochucené pivo, Pšeničné – Velen, Světlé – Tas, Medová 13, Nefiltr – Sklepní, Tmavé – Granát, Ležák, 11 – Páter.**

Dalšími produkty pivovaru jsou limonády s chmelem a cider **Black Hill.**

PROHLÍDKY

Prohlídky pivovaru objednávejte s minimálně týdenním předstihem na tel. 538 765 111 v pracovní dny od 7:00 do 15:00 hod. nebo na e-mailu: exkurze@pivovarch.cz

PIVOVAR ČERNÁ HORA

nám. U Pivovaru 3, 679 21 Černá Hora
Zelená linka: +420 800 987 789
exkurze@pivovarch.cz
www.pivo-cernahora.cz



Náš příběh: První myšlenka založit pivovar se zrodila na jaře roku 2015 a na Valentýna v roce 2016 šla do prodeje první várka piva IPA. Naše **logo** znázorňuje příběh opravdového přátelství, kdy kachna pomáhá pejskovi se dostat přes vodu. Je to příběh opravdových přátel, které spojuje nespojitelné (přátelství psa a kachny). Protože u piva vznikají ta nejpevnější přátelství bez ohledu na rasu, věk, pohlaví nebo zvířecí druh. A proto je Duck&Dog **pivo opravdových přátel.** Oslavuj život, oslavuj přátelství!

PORTFOLIO

Stálá nabídka: PALE ALE 12%, IPA 14%, MLAGDOG 10%, SLADOG 11%, FIŠKUS 11%, FIŠKUS 12%. **Sezónní nabídka:** Summer Day 10%, Smash 11%, Insania 13%, Hairy Goat Rye IPA 13%, Wild Horny Pony 13%, Stout 16%, Imperial IPA 17%.

DOSTUPNOST

Klášteřínská taverna (Rajhrad, Klášter 81), Vegalite(Brno, Slovákova 359/10), MusicLab (Brno, Opletalova 1).

AKCE A FESTIVALY

Pivní festivaly na Zelném trhu, Medlánecký pivní festival, Řeckovický pivní festival.



ŘEMESLNÝ PIVOVAR DUCK & DOG

Stará pošta 750, 664 61 Rajhrad
Tel.: +420 602 710 814, 735 173 148
obchod@beerserker.cz
duckdog.cz
shop.duckdog.cz





Založen byl roku 2009 jako **jeden z prvních létajících pivovarů** v České republice. Od roku 2015 vaří pivo ve vlastní zrekonstruované budově v areálu bývalých dolů v Padochově. Zdejší piva získala několik ocenění – mj. Zlatou korunu v Národní degustační soutěži pivovarů o České a moravské pivní korunu 2019.

PORTFOLIO

Stálá nabídka: celoročně: 11% KUKLA polotmavý ležák, 11% KELLERBIER světlý ležák, 12% ANTONÍN světlý ležák. **Květen–září:** 10% CHARLOTTA světlé výčepní pivo, **říjen–duben:** 13% Padochovský medový světlý speciál. **Během roku** Valentýnský, Velikonoční, Tmavý, Videňský, Žitný, Svatováclavský, Svatomartinský a Vánoční speciál, všechny spodně kvašené, 1–2 × ročně se vyrábí svrchně kvašený 13% Pšeničný světlý speciál.

DOSTUPNOST

V **pivovarské prodejně** v lahvích, PET lahvích, KEG sudech a v **51 party soudcích** s veškerým pivem z aktuální nabídky a lze je opakovaně (na počkání) naplnit. Od dubna 2022 bude před bránou pivovaru automat na láhve a PET, dostupný 24 hod. denně, 365 dní v roce. Platba hotově, platební kartou a občanský průkaz k naskenování pro ověření věku. Čepované pivo v kiosku U Knedlíka v Blučině. Celoročně v **Hospůdce u Matýska v Ivančicích** na novém sídlišti, nepravidelně v okruhu cca 50 km v **okolních městech**, viz fb a web. V roce 2022 zahájila provoz nově zrekonstruovaná restaurace,

OBSAH:

<input type="checkbox"/>	0,9 l
<input type="checkbox"/>	0,75 l
<input type="checkbox"/>	1,0 l
<input type="checkbox"/>	1,5 l
<input type="checkbox"/>	2,0 l

Padochovské medové TRINÁCTKA

světlé, nefiltrované, nepasterizované, ochucené silné pivo
CRAFT MADE

OBSAH ALKOHOLU % OBJ.

Složení: pšrná vočka, ječné slady, podžehovaný chmel, pivovarské kvasnice, lepenička, med z Jižní Moravy.

NEVRÁTNA LÁHEV

VÝROBCE:
Pivovar Padochov s.r.o.
Padochov 231, 664 12 Oslavany
Tel.: 724 790 115
www.pivovarpadochov.cz

Skladujte při teplotě 7°C až 8°C
Podlejte chlazene
po otevření spotřebujte do 24 hodin
Sediment vzniklý zrychlen kvašením není závadou.
20 kvašených láhví obsahuje 100% kvašené pivo.
POUZE PRO OSOBY STARŠÍ NEJEDEN LETU!
Přijímáme výměnu zařazení a posunu piva v KEG sudech o obj. 15, 20 a 50 l

kteřá je součástí pivovaru. Nebude mít zatím běžnou denní otevírací dobou, bude sloužit pro svatby, narozeniny, promoce aj., s nepravidelnou, předem dohodnutou pracovní dobou.

AKCE A FESTIVALY

Pivovar ve svém areálu každoročně pořádá první prázdninovou sobotu **Velký pivní festival malých pivovarů** s degustační soutěží o Nejlepší prázdninové pivo a účastní se dalších prestižních akcí, zejména na Moravě: Setkání pivovarů (Rosice u Brna), Mikulovské Pivobraní, Slavnosti Chřestu Ivančice a další akce.

PROHLÍDKY

Prohlídky pro veřejnost pivovar neprovádí.

PIVOVAR PADOCHOV s. r. o.

Padochov 231, 664 12 Oslavany
Tel.: +420 602 790 115
+420 724 790 115
info@pivovarpadochov.cz
www.pivovarpadochov.cz



Rodinný pivovar **Vildenberg** se nachází 15 km východně od Brna ve vesnici Viničné Šumice. Pivovar jsme začali budovat koncem roku 2013 a v prosinci 2014 bylo na čepu naše první pivo Vildenberský Ležák. Technologii máme celonerezovou s varnou na 500 l, otevřené spilky a ležácké tanky na 1 000 l a přetlačné tanky na 500 l. Pivovar jsme letos rozšířili na maximální kapacitu. Do budoucna se chceme více soustředit na různé speciály, kterých máme v portfoliu přes 30 druhů.

PORTFOLIO

Piva vyrábíme pouze nepasterizovaná a nefiltrovaná, spodně i svrchně kvašená, s převahou ležáků. Letos v červnu jsme získali 1. místo v Padochově s Vildenberským Medovým ležáčkem (v kategorii Medová piva). V roce 2018 získal náš Vildenberský Ležák ocenění Česká chuťovka 2018.

DOSTUPNOST

Pivo nabízíme v naší pivovarské restauraci ve Viničných Šumicích. A to čepované, nebo v PET 1,5 l a KEG sudy 15, 20, 30 a 50 l (možno zapůjčit chladič zařízení).

PROHLÍDKY

Exkurze a prohlídky na základě telefonické dohody ve všední dny nebo o víkendy (603 114 193 nebo 603 507 086). Maximální kapacita na jednu prohlídku je 15 osob.



AKCE A FESTIVALY

Průběžně po celý rok. Jsou zveřejňovány na Facebooku a internetových stránkách.

ŠUMICKÝ PIVOVAR – VILDENBERG

Viničné Šumice 389, 664 06 Viničné Šumice
Tel.: +420 603 114 193, 603 507 086
ales.smerda@centrum.cz
www.vildenberg.cz
f Šumický pivovar
i Instagram/Sumickypivovar





ZNOJEMSKÝ MĚSTSKÝ
PIVOVAR



Znojenský městský pivovar se nachází v historickém areálu Znojenského hradu, kde od roku 2015 navazujeme na staletou tradici vaření piva ve Znojmě. Obnovili jsme zde výrobu piva v okamžiku, kdy nebyla efektivní pro globální concern s přesvědčením, že Znojmo si svoje pivo zaslouží. Jsme malý řemeslný pivovar s hlavními kvašením na tradičních spilkách a v naší nabídce najdete nejen tradiční ležáky, piva polotmavá, silná, svrchně kvašená, ale i světově unikáty jako Sauvín 11%.



PORTFOLIO

Znojenská 11% – tradiční znojenská 11%, Zámecká 12% – zuper chmelený ležák s vyšší hořkostí, Znojenská Rotunda 11% – polotmavý ležák jantarové barvy a karamelové chuti, Zetko 14% – silné, 4 x chmelené pivo pro výjimečné okamžiky. **Speciály:** Znojenský Sauvín 11% – pivo s přívlastkem za použití vinných kvasnic a chmele Nelson Sauvín, Cerez, Narciz, Fuzion, Mocht a 2024 – populární za studena chmelené ležáky, Znojenská Medová 13% – speciální medový ležák, Sezon, Zesty Grep a Závorová – osvěžující ochucené sezónní svrchnáky.

DOSTUPNOST

Pivovarská prodejna, Hradní 87/2, Znojmo – kompletní sortiment v balení KEG, sklo, PET. **Restaurace a Zahradka**, Hradní 87/2, Znojmo – kompletní sortiment čepovaného piva. **Hozpoda**, U Brány 3, Znojmo – kompletní sortiment čepovaného piva.

PROHLÍDKY

Rezervace na www.pivovarznojmo.cz/exkurze, telefonem na 515 220 200 příp. mailem na exkurze@pivovarznojmo.cz. Min. 5 os / skup. Cena 100 Kč / os. (s degustací 150 Kč); děti do 15 let zdarma.

AKCE A FESTIVALY

Pořádáme **Pivní slavnosti ve Znojmě** (vždy začátkem června), **Znojenský Oktoberfezt**, tradiční Zabajčačku i další akce ve městě a okolí.

ZNOJEMSKÝ MĚSTSKÝ PIVOVAR a.s.

Hradní 87/2, 669 02 Znojmo
Tel.: 515 220 200
info@pivovarznojmo.cz
www.pivovarznojmo.cz

www.facebook.com/znojenskepivo
 www.instagram.com/znojenskepivo



Pivovar Old Cock zahájil provoz v roce 2023 v těsném sousedství historického centra Znojma. Má výstav 4 000 hl ročně s 20hl pivoautomatickou varnou. Pivní legendy tu vaří Stanislav Hahn se sládkem Vojtou Mrkvičkou "tak trochu jinak", ale hlavně srdcem a s úctou k řemeslu. Součástí pivovaru je místo pro degustace, na čepu najdete vše, co se zrovna vaří. Můžete zde posedět, projít se po pivovaru, odnést si lahvové pivo či nakoupit oblečení a dárky s naším logem. V létě 2024 doplní služby pivovaru sousedící penzion.

PORTFOLIO

V nabídce jsou jak klasické ležáky, tak mnoho zajímavých "kohoutích" speciálů. Najdete zde například Vývar, Kosu, Brzdu, Skalp nebo Kulku.

DOSTUPNOST

Znojmo: Pivovar Old Cock, Čepárna Old Cock, Pivnice Na Statku, Hotel Premium, Irská restaurace a bar, Zimní stadion, Beach club. **Brno:** Bat Beer, Pivnice U Čolka, Na Stojáka Jakubák, U Tygra, U Dřeváka, Svět piva, U Hrocha, U Martina. **Další:** Kemp Vyr Výrovce, Cyklopenzion Eden Pálava Klentnice.

PROHLÍDKY

Pro skupiny nabízí pivovar zajímavé **degustace** a **prohlídky** pivovaru, které si můžete objednat telefonicky. V prostorách pivovaru je možné uspořádat menší oslavy a firemní akce s občerstvením.



AKCE A FESTIVALY

Pořádáme hudební posezení a koncerty, akce, na kterých se můžete dobře najíst, napít a pobavit.

PIVOVAR OLD COCK ZNOJMO

Na Valech 15, Znojmo
Tel.: +420 777 27 48 48
beer@oldcock.cz
www.oldcock.cz

www.facebook.com/oldcockbeer/
 www.instagram.com/oldcock_beer/



kraje



Olomoucký, Zlínský

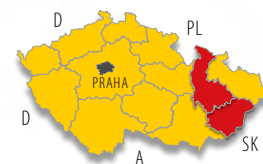


Olomoucká radnice a sloup Nejsvětější Trojice zapsaný na seznamu světového dědictví UNESCO



Město / obec	pivovar / minipivovar	www
Olomoucký kraj		
B1 Bernartice	Pivovar Albert Michler (154)	albertmichlerpivovar.cz
B2 Hanušovice	Pivovar Holba (str. 155)	holba.cz
B3 Litovel	Pivovar Litovel (str. 156)	litovel.cz
C4 Olomouc	Pivovar Chomout (str. 157)	pivochomout.cz
C4 Přerov	Pivovar Zubr (str. 158)	zubr.cz
Zlínský kraj		
D4 Krásno nad Bečvou	Pivovar Holendr (str. 159)	holendr.cz
C6 Napajedla	Pivovar Chmelnice (str. 160)	pivovarchmelnice.cz
C6 Jarošov	Jarošovský pivovar (str. 161)	jarošovskypivovar.cz
C5 Kroměříž	Pivovar Kroměříž (str. 162)	pivomaxmilian.cz
D5 Zlín-Malenovice	Pivovar Zlínský Švec Malenovice (str. 163)	zlinskysvec.cz

-  Pivovar
-  Mini a mikro pivovar





PIVOVAR ALBERT MICHLER

BEZBŮHĚNÉ PIVOVARSKÉ
KUCHAŘKY VĚSTNÍK



Pivovar Albert Michler sídlí ve slezské vesničce Buková, mezi městy Jeseník a Javorník, na pomezí Jeseníků a Rychlebských hor. Uprostřed této obce jsme do historického objektu bývalé likérky Alberta Michlera z roku 1863 umístili moderní technologii od firmy Destila. Krásná staré budovy opět ožila a probudil se v ní pivovar. Naším cílem je vařit řemeslným a poctivým způsobem jak klasické české ležáky, tak piva moderního střihu a navázat tak na um a zručnost našich předků.

PORTFOLIO

Základ našich pív tvoří **tradiční světlé ležáky** Altvater 11° a 12°. Následují **speciály** vařené pravidelně či nárazově, spodně nebo svrchně kvašené: 11° Trejl – APA, řada pív 13° SMASH Ale, 12° Session IPA, Velikonoční či Vánoční speciály a mnoho dalších.

DOSTUPNOST

Kam na pivo? V místě pivovaru a v okolí jako je Jeseník, Lázně Lipová, na Rychlebských stezkách a na dalších turistických místech Jeseníků. Pravidelně nás najdete v restauracích, bistroch, pivotkách a ochutnávkových hospodách nejen v Šumperku, Opavě, Ostravě, Olomouci a Brně... Míst stále přibývá.

PROHLÍDKY

V pivovarské prodejně nakoupíte naše pivo a vše, co k němu patří – sklo, tácky a další upomínkové předmě-



ty. V pivovaru lze také domluvit prohlídku, která může být spojena s degustací. Naše pivo si u nás můžete vychutnat na pivovarském dvoře nebo na zahradě.

AKCE A FESTIVALY

Určitě se zastavte v září na **Hody v Bukové**, kde pořádáme **Pivovarský den**, potkáte nás na i spouště akcí na Jesenícku, Olomoucku a Jižní Moravě.

PIVOVAR ALBERT MICHLER

Buková 110, 790 57 Bernartice
Tel.: +420 602 694 741

vavrinoval@albertmichlerpivovar.cz

www.albertmichlerpivovar.cz

www.facebook.com/pivovarialbertmichler



Ryzí pivo z hor, tak se po právu říká pivu, které vaří hanušovický pivovar Holba v srdci Jeseníků již od roku 1874. Respekt k majestátním horám dokazují i názvy produktů Holba Šerák a Holba Kepník, které byla pojmenována po jeseníckých vrcholech. Za tajemstvím chuti a nejvyšší kvality stojí lokální suroviny a pivovarské řemeslo, na které pečlivě dohlíželi sládci již 150 let. Díky vybraným sladům z hanáckého ječmene, vyhlášenému třískému chmelu, horské vodě z vlastního hlubinného vrtu, účtce k tradičnímu pivovarskému řemeslu a nejnovějším technologiím si tak můžete vychutnat jedinečnou a nezaměnitelnou chuť Holby i vy.

PORTFOLIO

Mezi nejoblíbenější piva patří Horská 10, Šerák 11, Kepník – ležák s horským chmelem, Premium – světlý ležák, Polotmavá 11, Horské byliny nealko – jedinečná kombinace Ryzího piva a bylin a Holba Nealko. Novinkou pivovaru je také projekt Sládkův Tip, který během roku nabízí limitované pívni speciály.

DOSTUPNOST

Čepovaná piva Holba můžete ochutnat ve všech hospodách a restauracích po celé České republice. V obchodních sítích je dostupné v lahvích či plechovkách.

PROHLÍDKY

Zveze vás na **exkurzi** po pivovaru a také k návštěvě místního **Pivovarského muzea**. Více na www.holba.cz



AKCE A FESTIVALY

Pivovarská čtvrtka – každoroční turistický zážitek v jesenícké přírodě (www.pivovarskactvrka.cz).
Pivovarské slavnosti – vyhlášený hudební festival v areálu pivovaru (www.pivovarskeslavnosti.cz).

PIVOVAR HOLBA

Pivovarská 261, 788 33 Hanušovice
Tel.: +420 724 776 384

obchod@holba.cz, www.eshop.pivovary.cz
www.holba.cz

Facebook: /PivovarHolba
Instagram: /pivovar_holba





Uprostřed Litovelského Pomoraví, v jednom z nejkrásnějších zákoutí Moravy, vaří své pivo **pivovar Litovel** již od roku 1983. Z generace na generaci si tu sládky předávají s úctou pivovarské řemeslo a vaří pivo jen z nejvyšších domácích surovin – moravský ječmen, vyhlášený tršický a žatecký chmel a voda z chráněné krajinné oblasti Litovelské Pomoraví. Piva vařená tradičními postupy za předem danou stupňovitost, otevřeným kvašením a dlouhým dozráváním v ležáckém sklepě získávají nezaměnitelnou chuť a vůni. Výjimečnost a nejvyšší kvalitu piv Litovel potvrzují desítky medailí z mezinárodních i domácích prestižních soutěží.



PORTFOLIO

Mezi nejoblíbenější piva patří světlý Litovel Moravan, ležák Litovel Premium, Josef 11,5, Václav 12, polotmavé silné pivo Litovel Gustav a ochucená nealko piva Litovel Pomelo a Litovel Řezaný citron. Pivovar se zaměřuje také na pivní speciály a novinkou pivovaru je projekt Sládkův Tip, který během roku nabízí limitované pivní speciály.

DOSTUPNOST

Čepovaná piva z Litovle můžete ochutnat především na střední Moravě. V obchodních sítích je dostupné v lahvích či plechovkách po celé České republice.

PROHLÍDKY

Exkurze v pivovaru Litovel – poznejte historii i současnost pivovarského řemesla.

Minipivovar Litovel – přijďte si uvařit vlastní pivo pod dohledem sládky. Více na www.litovel.cz

AKCE A FESTIVALY

Litovelská jízda – hudebně-sportovní festival (www.litovelskajizda.cz). **Litovelský Otvírák** – hudební festival a den otevřených dveří pivovaru Litovel. Více na www.litovel.cz/.

PIVOVAR LITOVEL

Palackého 934, 784 01 Litovel
www.litovel.cz
litovel@litovel.cz

[f /pivovarlitovel](https://www.facebook.com/pivovarlitovel)
[@ /pivovarlitovel/](https://www.instagram.com/pivovarlitovel/)



Jsme malý řemeslný pivovar s hostincem v nejsevernější městské části Olomouce – obci Chomoutov. Své jméno nosíme hrdě podle naší historické obce poprvé zmiňované již v roce 1078. Pivovar je umístěn ve starém hanáckém statku, kde jistě nocovalo mnoho pocestných po zaplacení tzv. „chomoutovného“ (obdoba mostného za přechod mostu přes řeku Moravu) dle počtu chomoutů. První várka našeho piva vznikla v **roce 2014** a dodnes vaříme pivo na moderní technologii, které ctí tradiční postupy, ale dokáže překvapit inspirací ve světových stylech a trendech. V naší nabídce najdete jak klasické ležáky, tak i pitelné a zajímavé svrchnáky, obohacené sezónními speciály.

PORTFOLIO

UP ALE Blondýna 11%, Jasná Jedenáctka 11%, Vytrvalý ležák 12%, Něžná IPA 13%, Rezná IPA 16%. Každý měsíc v nabídce sezónní speciál – Zamilovaný ALE, Jarní LEŽÁK, Milk Stout, Tropicák NEIPA, Šlapací ALE, Divoký LEŽÁK, Medový LEŽÁK, COBYDUP LEŽÁK.

DOSTUPNOST

Pivo můžete koupit i vyzvednout přímo v pivovaru každý všední den od 7:00 do 14:00 hodin. Na čepu i v lahvích v Olomouci a okolí a také na www.pivochomout.cz.

AKCE A FESTIVALY

Jsme partnerem řady **kulturních akcí** v Olomouci.



PROHLÍDKY

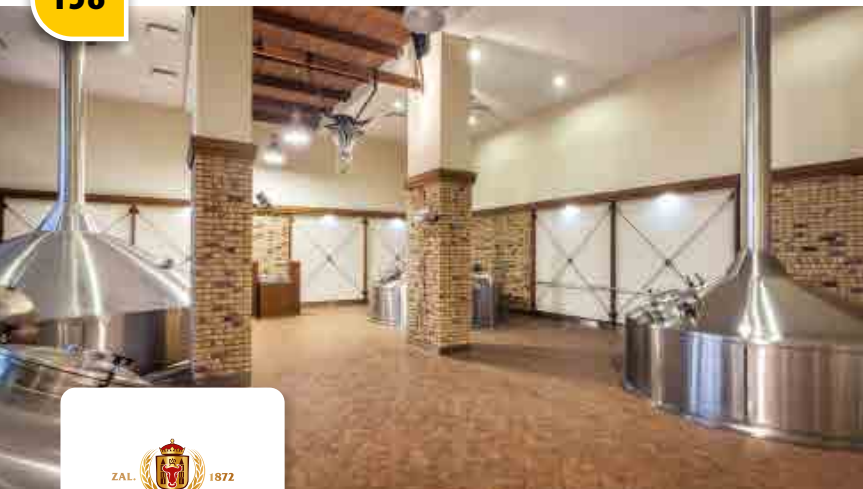
Pro skupinu 5–15 osob po domluvě (info@pivochomout.cz) v pracovních dnech i o víkendech. Součástí prohlídky je **degustace** a pivní sklenka.

PIVOVAR CHOMOUT

Dalimilova 18/92, 783 35 Olomouc-Chomoutov
Tel.: +420 773 088 428
info@pivochomout.cz
www.pivochomout.cz

[f facebook.com/varimepivo](https://www.facebook.com/varimepivo)
[@ Instagram.com/pivovarchomout/](https://www.instagram.com/pivovarchomout/)





Pivovar ZUBR patří mezi tradiční výrobce piva a zlatavý mok se zde vyrábí podle tradičních receptur již více jak 150 let. Základem jsou kvalitní suroviny ze střední Moravy – světově proslulá odrůda chmele Poloraný žatecký červeňák z tršických chmelnic a slad z hanáckých ječmenů a dodržování tradičních výrobních postupů. Ať už jde o varní postup, kvašení mladiny na otevřené spilce nebo dlouhé zrání v ležáckém sklepě. Výsledkem je vždy jedinečné pivo s charakteristickou, vyváženou plnou chutí, příjemnou harmonickou hořkostí, dobrým řízem a pěnou. Výjimečné kvality piva ZUBR potvrzují opakovaná ocenění v prestižních degustačních soutěžích nejen v České republice, ale i ve světě.

PORTFOLIO

Nejprodávanějším pivem v sortimentu pivovaru je odborníky oceňovaný jedenáctistupňový, čtyřikrát chmelový ležák **ZUBR Grand 11**. Dále v nabídce pivovaru naleznete světlá výčepní piva ZUBR Classic a ZUBR Gold a dvanáctistupňový ležák ZUBR Gradus 12, který byl vyhlášen nejlepším ležákem v mezinárodní degustační soutěži European Beer Star 2022 a vloni zvítězil mezi ležáky v prestižní tuzemské soutěži České pivo.

DOSTUPNOST

Čepovaná piva ZUBR můžete ochutnat především na střední Moravě. V obchodních sítích je pivo ZUBR dostupné v lahvích či plechovkách po celé České republice.

PROHLÍDKY

Zveme vás na **exkurzi** po našem pivovaru. Prohlídky pivovaru si objednávejte na www.zubr.cz.

AKCE A FESTIVALY

Narozenyiny pivovaru ZUBR – každoroční hudební festival, který v areálu pivovaru na konci dubna zahajuje festivalovou sezónu.

ZUBRFEST – každoroční hudební festival, který se koná v areálu pivovaru vždy v červnu. Více informací naleznete na www.zubrfest.cz.

PIVOVARY CZ GROUP a. s.

Pivovar ZUBR
Komenského 3622/33a, 783 35 Přerov I - Město
Tel.: +420 581 270 111
zubr@zubr.cz
www.zubr.cz, www.eshop.pivovary.cz

/pivovarzubr
 /pivovarzubr



Pivovar Holendr je řemeslný pivovar z Valašského Meziříčí, kde první pivo, 13% světlý speciál, uvařili **25. 10. 2015**. Holendr vyrobil již téměř dvě desítky druhů piva různých pivních stylů. Při výrobě se nepoužívají žádné příměsi a piva jsou vyráběna pouze **ze základních surovin** (voda, slad, chmel, pivovarské kvasinky) a sládcí respektující potřeby každého druhu piva. Všechna piva zde vyrábí v trojnádobové varně s následným odděleným hlavním kvašením ve spilce a dokvašováním v ležáckých tancích. Pivo se **nefiltruje a nestabilizuje** pasterací.

Součástí pivovaru je také **restaurace** s kapacitou 45 míst a salonek pro 50 hostů. V pivovarské restauraci máme **na čepu sedm druhů našeho piva**, servírujeme také speciality k pivu a z piva. V letních měsících je v provozu **zahrádka** s kapacitou cca 150 míst. V zahrádce je na čepu osm druhů našeho piva, birell a limonáda. Součástí areálu pivovaru je **parkoviště** pro cca 30 aut.

PORTFOLIO

Stále jsou vyrobeny světlá výčepní 10%, světlé ležáky 11% nebo 12% a některá ze tří druhů 13% a Bavorská 14%. Celoročně se v Holendru vaří svrchně kvašená piva 11% ALE, 12% APA a 14% IPA. V létě Holendr vyrábí letní ALE 10% single hop. Na Vánoce se vaří 13% COFFEE STOUT.

Roční výstav je cca 2 000 hl. Nejprodávanější pivo: Holendr 11%, spodně kvašený nefiltrovaný světlý ležák.



DOSTUPNOST

Mimo **pivovarské restaurace HOLENDR** jsou to restaurace **v Brně**: Hluchá zmije, U Tekutého chleba, Na Stojáka, Ponava café, pivotéka Svět piva, **v Tišnově** restaurace Na Humpolce.

PROHLÍDKY

Pro skupinu max. 10 osob prohlídky možné **po telefonické domluvě** v pracovní dny mezi 14.–17. hodinou, možnost **degustace**.

PIVOVAR HOLENDR

Hřbitovní 484, Krásno nad Bečvou
757 01 Valašské Meziříčí
Tel.: +420 724 587 591
sladci@holendr.cz, www.holendr.cz





Napajedelský pivovar vznikl v 2. polovině 19. století a výroba byla ukončena v roce 1911. Po více než 100 letech jsme toto řemeslo obnovili. Pivo vaříme tradičním způsobem ze sladu pšezenského typu z regionální sladovny v Záhlinicích. Náš pivovar má roční výstav 800 hektolitrů. Kromě pivovaru u nás najdete také restauraci s výbornou domácí kuchyní, ubytování a pivní lázně. Součástí budovy je i prostorný sál vhodný pro pořádání svateb, oslav či firemních akcí.



PORTFOLIO

Hlavním pilířem je u nás **Chmelnická světlá 11°** vařená ze dvou typů sladu (pšezenský a mnichovský) a chmele Žateckého poloraného červeňáku. Dále jsme nově začali vařit **svrchně kvašená piva** a piva typu **IPL**.

DOSTUPNOST

Pivo si vaříme pouze pro vlastní spotřebu. V naší restauraci si můžete zakoupit PET lahve či plechovky. Taktéž prodáváme na objednávku pivo v sudech KEG o velikostech 10, 15, 20, 30 a 50 l. Informace o aktuální nabídce piv na dotaz.

PROHLÍDKY

Pivní lázně: vedlejší produkty piva, jako jsou např. pivovarské kvasnice, používáme v našich nově otevřených pivních lázních, kde si můžete vychutnat pivní kvasnicovou koupel s neomeze-

nou konzumací piva nebo zábal z pivovarských kvasnic. K dispozici jsou taktéž sauny a masáže.

AKCE A FESTIVALY

Na letní zahrádce se můžete účastnit grilování, kde vám připravíme různé speciality. A rovněž by vám neměl uniknout **Napajedelský pivní festival**.

PIVOVAR CHMELNICE

Palackého 115, 763 61 Napajedla
Tel.: +420 573 035 059
info@pivovarchmelnice.cz
www.hotelchmelnice.cz
/hotelchmelnice



Přijďte ochutnat "pivo jako malované" do obce **Jarošov** v malebné krajině **Slovácka**. Nový Jarošovský pivovar navazuje na více než **330letou tradici** výroby piva v Jarošově. Je vybaven nejmodernějšími technologiemi, ale pivo v něm vyráběné je založeno na tradičních postupech řemeslného pivovaru, a to jen z kvalitních místních surovin. Jarošovské pivo je tvrdě regionální hrdostí a řemeslnou zručností našich zaměstnanců.

PORTFOLIO

Galánka 10%, Jura 11%, Matúš 12%, Joža 13%, Šohaj 14%, Letňák 11%, Martin 11%, Velikonoční 12%, Jaroš 12%, Lucifer 12%, Zamilované 13%, Cérka 13%, Májová 14%, Rochus 13%, Adventní 14%, Doppelbock 18%, IPA 15% a Session IPA 8%.

DOSTUPNOST

Pivovarské prodejny: v pivovaru Pivovarská 303, Jarošov. A v centru Uherského Hradiště, Hradební 1555. Na čepu i v lahvích v Uherském Hradišti a okolí a také na <https://obchod-jarosovskypivovar.cz>.

PROHLÍDKY

Exkurze s degustací vždy v pátek v 16 hod. Objednávka na tel. 777 015 842. Po dohodě i v jiné dny. Minimálně 5 a maximálně 15 osob v jedné skupině.



AKCE A FESTIVALY

Den otevřených dveří v Jarošovském pivovaru (květen), **Jarošovský Oktoberfest** (říjen). Jsme partnerem řady dalších akcí v regionu Slovákka. Více na www.jarosovskypivovar.cz/akce/

JAROŠOVSKÝ PIVOVAR a.s.

Pivovarská 303, Jarošov
686 01 Uherské Hradiště
Tel.: +420 777 015 842
info@jarosovskypivovar.cz
www.jarosovskypivovar.cz
/jarosovskypivovar
@jarosovskepivo





Pivovar Maxmilian je malým nenápadným pivovárkem na okraji města Kroměříže. Jeho historie sahá do roku 2012, kdy se 26. června zahájila první várka dnes již nejoblíbenějšího piva, světlé jednáctky. V současné době se pivovar specializuje kromě hojně oblíbených ležádků také na speciální a silná piva. Jeho repertoár tvoří jak mnoho spodně, tak i svrchně kvašených piv s osobitými názvy, stejně jako název samotného pivovaru. A proč vlastně Maxmilian? Název je věnován jednomu z nejslavnějších rodáků Kroměříže, **Mamilianu Theodorovi Janovi Švabinskému**, významnému malíři a kreslíři.

PORTFOLIO

G-Max 10° - grepové pivo, MiniMax 10°, Světlý ležáček 11°, Kroměřížský ležáček 12°, Vídeňský ležáček 12°, Polotmavá 12°, Single 11° a 13° (světlé silné pivo – tzv. Single Hop), svrchně kvašená piva – Polibek 11°, Skrytý Satyr 12°, Letní noc 12° (stout), Bohyně 14° NEIPA a na Velikonoce samozřejmě zelené pivo.

PROHLÍDKY

Celým areálem pivovaru vás provede samotný sládek nebo podsládek. Vysvětlí vám, jakým způsobem probíhá proces vaření piva, následné kvašení a posléze setrvání piva v ležáčkém tanku. Součástí prohlídky je i degustace s případným občerstvením v pivovarském salónku. Prohlídky je možné uspořádat po domluvě až pro 30 osob.



DOSTUPNOST

Pivo z Pivovaru Maxmilian je čepováno na mnoha místech celé České republiky. V Kroměříži je možné si dát pivo Maxmilian v Radniční restauraci či pizzerii Dal Conte. Dále pak v Brně, Znojmě, Olomouci a Ostravě. Stejně tak je kroměřížské pivo velmi oblíbené i u zahraničních sousedů, v Bratislavě a Žilině.

AKCE A FESTIVALY

Již tradiční událostí jsou **Kroměřížské pivní slavnosti** vždy na konci léta v areálu samotného pivovaru za účasti mnoha známých hudebních skupin. Na slavnostech mohou návštěvníci ochutnat jednak pivo z víceru pivovarů, tak i spoustu gastronomických specialit.

PIVOVAR KROMĚŘÍŽ s. r. o.

Na Sádkách 2798/9, 767 01 Kroměříž
Tel.: +420 774 084 112, +420 797 990 600
obchod@pivomaxmilian.cz
www.pivomaxmilian.cz
@pivomaxmilian
@pivomaxmilian



Pivovar Malenovice. V roce 2012 byla v původních prostorách pivovaru obnovena tradice výroby piva a to pod značkou **ZLÍNSKÝ ŠVEC®**. Distribuce je zaměřena na Zlínský kraj, ale zájem roste i v dalších částech Čech, Moravy a Slezska. Můžeme se pochlubit celou řadou ocenění: v roce 2016 **Jarní cena českých sládků** – 3. místo pro světlou 10% a ocenění **Regionální potravina Zlínského kraje** pro polotmavou 11%. Dále v únoru 2018 **Zlatá pivní pečeť** pro polotmavou 11%. A v roce 2020 **Perla Zlínska** za světlý ležáček 12% a **Stříbrnou pivní pečeť** pro tmavou 13% v roce 2023.

PORTFOLIO

Pivovar vyrábí v současnosti **spodně i svrchně kvašená, nefiltrovaná** světlá, polotmavá i tmavá piva.

DOSTUPNOST

V naší **Pivovarské hospůdce** můžete ochutnat celý sortiment vyráběných piv nebo je zakoupit v pivotéce, která je rovněž v areálu pivovaru. Dále v hospodě a pivotéce ve zlínské části Vršava. **Seznam dalších míst**, kde můžete ochutnat čepovaného Ševce nebo jej zakoupit v lahvičce, najdete na webových stránkách zlinskysvec.cz a sociálních sítích pivovaru.

PROHLÍDKY

O tom, jakým způsobem se ZLÍNSKÝ ŠVEC vyrábí, se mohou zájemci přesvědčit na vlastní oči.



Pivovar pořádá exkurze, při kterých si lze prohlédnout **výrobu piva zblízka**. Prohlídky v pivovaru jsou pořádány **po předchozí domluvě**.

AKCE A FESTIVALY

Pivovar Malenovice se účastní mnoha pivních akcí konaných převážně v létě. Je rovněž pořadatelem akce **Slavnosti pivovaru Malenovice**, která se koná tradičně vždy v polovině června. V zimním období pořádá **Ples pivovaru Malenovice**.

PIVOVAR MALENOVICE

Švermova 101, 763 02 Zlín – Malenovice
Tel.: +420 731 404 155
info@zlinskysvec.cz
www.zlinskysvec.cz



kraj

Moravskoslezský



Ostrava – festival Colours of Ostrava

Město / obec	pivovar / minipivovar	www
B3 Krnov	Pivovar Nachmelená opice (str. 166)	nachmelenaoalice.cz
D6 Kunčice pod Ondřejníkem	Pivovar Ogar (str. 167)	pivovarovgar.cz
D4 Ostrava	Pivovar Ostravar (str. 168)	ostravar.cz
D4 Ostrava – Zábřeh	Pivovar Zábřeh (str. 169)	www.zamek-zabreh.cz
D3 Rohov	Pivovar Rohan (str. 170)	www.pivorohan.cz





Proč **Nachmelená Opice**? Člověk je z opice a po pivo je nachmelený. Jsme řemeslný CRAFT pivovar založený roku 2015 rodinou Valentů z Krnova a rodinou sládků Michala Kuřece. Fungujeme bez vlastní restaurace, naším cílem je dělat lidem radost prostřednictvím piva a značky. Vaříme i spodně kvašená piva, ale hlavně se zaměřujeme na **svrchně kvašená piva** a rádi objevujeme nové pivní styly. To vše se snažíme dělat s láskou a pokorou k řemeslu. Pijte Opici, protože barvu vrátí do líčka Nachmelená Opíčka.



PORTFOLIO

Ve stálé nabídce máme **4 druhy piva**: spodně kvašený Ležák 11%, svrchně kvašené Sun APA 12%, IPA 14% a nealkoholickou NEALKO IPU Free. K tomu vaříme **řadu speciálů** jako ejly, kyseláče, atd. Ročně uvaříme až 50 várek speciálů. Celkem jsme získali už 47 ocenění v degustačních soutěžích v České republice i v zahraničí.

DOSTUPNOST

Kam na pivo:
www.nachmelenaoalice.cz/cs/kam-na-pivo/
 Na pivovaru v Krnově naleznete podnikovou prodejnu, je možné si objednat exkurzi, pivo i výčep.
www.nachmelenaoalice.cz/cs/nabizime/

AKCE A FESTIVALY

Každoročně na konci srpna pořádáme festival **Konec léta s Opicí** v Krnově, naše pivo pak můžete ochutnat na řadě festivalů a akcí v ČR i na Slovensku.

NACHMELENÁ OPICE

Textilní 1154/1, Krnov
 Tel.: +420 775 735 033
info@nachmelenaoalice.cz
www.nachmelenaoalice.cz/cs/

[f /nachmelenaoalice](https://www.facebook.com/nachmelenaoalice)
[i /nachmelenaoalice/](https://www.instagram.com/nachmelenaoalice)



OGAR



Beskydská voda, poctivý výběr nej kvalitnějších českých i světových chmelů a sladů společně s poctivým přístupem mladých sládků, kteří se nebojí hledat nové cesty k milovníkům řemeslného piva. To je **Pivovar Ogara z Beskyd**. Fanoušci Ogara vedle tradičního ležáku a svrchně kvašených piv oceňují především medový speciál. Ten v unikátní harmonii spojuje chuť ležáku s jemnými tóny beskydského medu.

PORTFOLIO

Jedenáctka – ležák, Kazbek 12° – za studena chmelený ležák, Medová 15° – Medový speciál, India Pale Ale 14°, Amber Ale 13°, Milk Stout 14°, Summer Ale 11° a Polotmavá desítka jsou naše stálá piva, ke kterým každoročně přibude cca 15 různých speciálů. Že chutnají, dokazuje několikanásobná výhra v soutěži Nejlahodnější pivo turistické oblasti Beskydy-Vlašsko.

DOSTUPNOST

Naše pivo si můžete dát nejen v naší pivovarské hospůdce v Kunčicích pod Ondřejníkem, ale i ve spoustě podniků napříč Moravskoslezským krajem. Kde posedět u našeho piva a kde jej zakoupit, zjistíte na našich stránkách.

PROHLÍDKY

Rádi vám ukážeme, po telefonické domluvě, jak vaříme naše piva, která můžete během prohlídky ochutnat přímo z tanků.



AKCE A FESTIVALY

OGAR FEST aneb Septemberfest po našem (září, Kunčice pod Ondřejníkem), **KONTAKT FEST** (červen, Frenštát pod Radhoštěm / Trojanovice).

PIVOVAR OGAR s. r. o.

Kunčice pod Ondřejníkem 315, 739 13 Kunčice p. O.
 Tel.: 605 540 849 (hospůdka), 720 035 200 (pivovar)

www.pivovarovar.cz
e-shop: www.ogardomu.cz

[f pivovarovar](https://www.facebook.com/pivovarovar)
[i pivovarovar](https://www.instagram.com/pivovarovar)





Ostravar je pivovar s nejbohatší historií a tradicí v Moravskoslezském kraji. Byl založen již v roce 1897 a od té doby vaří pivo na stále stejné adrese uprostřed Ostravy.

Ostravar vaří chuťově bohatá a plná piva typická pro město Ostravu a okolní region. Jako jeden z posledních velkých pivovarů v České republice používá tradiční technologii varna-spilka-sklep. Kvašení piva probíhá v otevřených kádích na spilce. Tento um si ostravští pivovarníci střeží z generace na generaci.

Ostravský pivovar je od roku 1997 součástí společnosti Pivovary Staropramen, druhého největšího výrobce piva v České republice, která patří do pivovarské skupiny Molson Coors. Od roku 2016 je Ostravar generálním partnerem největší sportovní haly na Moravě, která nese název Ostravar aréna.

PORTFOLIO

Ostravar 12, Ostravar Desítka, Mustang, Černá Barbora a Speciály ze spilky, které v hospodách limitovaně rotují každé tři měsíce.

DOSTUPNOST

Ostravar dodává své produkty do celonárodní maloobchodní sítě a pivo si lze objednat i na oblíbených rozvážkových platformách. Hospody, ve kterých se čepuje Ostravar, najdete na stránkách www.ostravar.cz/hospody.



HOSPODY: Naše si pivo nejlépe vychutnáte v autentických pivovarských hospodách s certifikací kvality a prvotřídním tankovým pivem, jako jsou například Ostravarny.

AKCE A FESTIVALY

Díky partnerství s kapelou Kryštof se s námi můžete setkat po celé republice na koncertech nebo rodinných festivalech Kryštof Kemp. Každoročně také čepujeme naše pivo na festivalu Rock for People.

PIVOVAR OSTRAVAR

Hornopolská 57, 702 00 Moravská Ostrava a Přívoz
Tel.: +420 596 650 111
www.ostravar.cz
/OSTRAVAR



První zmínka o vaření piva na zámku pochází již z roku 1574. Když v roce 1596 koupil zábrežské léno rytíř Ctibor Syrakovský z Pěrkova, pivovar zachoval. Fungoval tu i po roce 1652, kdy zámek přešel na olomouckou kapitolu, a poté až do konce 18. století.

28. září 2007 byl k počtu Svatého Václava, patrona pivovarovství, jako součást obnoveného zámeckého areálu vysvěcen minipivovar nový.

PORTFOLIO

Zámecké pivo **pikard**® – charakteristika – přírodní, nefiltrované a nepasterované pivo.

Základní nabídka: pikard® světlý ležák 11°, pikard® tmavý ležák 11° puškvorcový, a dále pikard®.

Speciál dle nabídky – např. Eliška 14°, medové pivo, Svatováclavský zámecký speciál 14°, Vídeňský ležák a mnoho dalších.

DOSTUPNOST

Pivo pikard® je na čepu v Zámku Zábřeh a City-City Ostrava, možnost ke koupi v PET láhvích – obsah 1 l – na uvedených místech.



AKCE A FESTIVALY

Tradiční přehlídka moravských minipivovarů s kulturním doprovodem – **Svatováclavské slavnosti piva**, vždy 27. a 28. září.

PIVOVAR ZÁBŘEH, s. r. o.

U Zámku 42/1, 700 30 Ostrava – Zábřeh
Tel.: +420 777 808 299
rezervace@zamek-zabreh.cz
www.zamek-zabreh.cz
zámek zábřeh
@zamekzabreh





Pivovar Rohan. První písemná zmínka o hospodě pochází z roku 1724 z doby, kdy se v naší oblasti začaly psát kroniky. Od té doby je hospoda neustále v provozu, což není zcela běžné. A z úcty k této letité tradici máme v současnosti i vlastní pivovar s ležáckými tanky pojmenovanými po majitelích hospody od zdokumentovaných počátků. Pivo se vaří **tradičním způsobem**, klasickou dvourmutovou technologií, a to výhradně z **českých a moravských surovin** – moravský slad, žatecký chmel, pivovarské kvasnice a pramenitá voda z místních zdrojů.

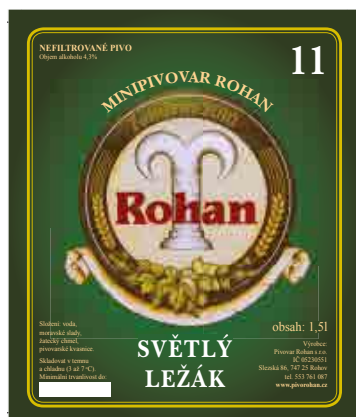
V roce 2001 byla zhotovena **šamotová pec na pečení masa**, jako jediná svého druhu v České republice. Pečená vepřová kolena, krůta pečená a provoněná bukovým dřevem jsou vyhlášenou specialitou v širokém okolí.

PORTFOLIO

Stálá nabídka: světlý ležák 11 a polotmavý speciál 13. **Speciály:** světlá a tmavá 12, jantarová 16, baltic porter 18, ořechová 13 a další.

DOSTUPNOST

Pivo čepujeme u nás a v několika hospodách pouze v okolních městech a vesnicích.




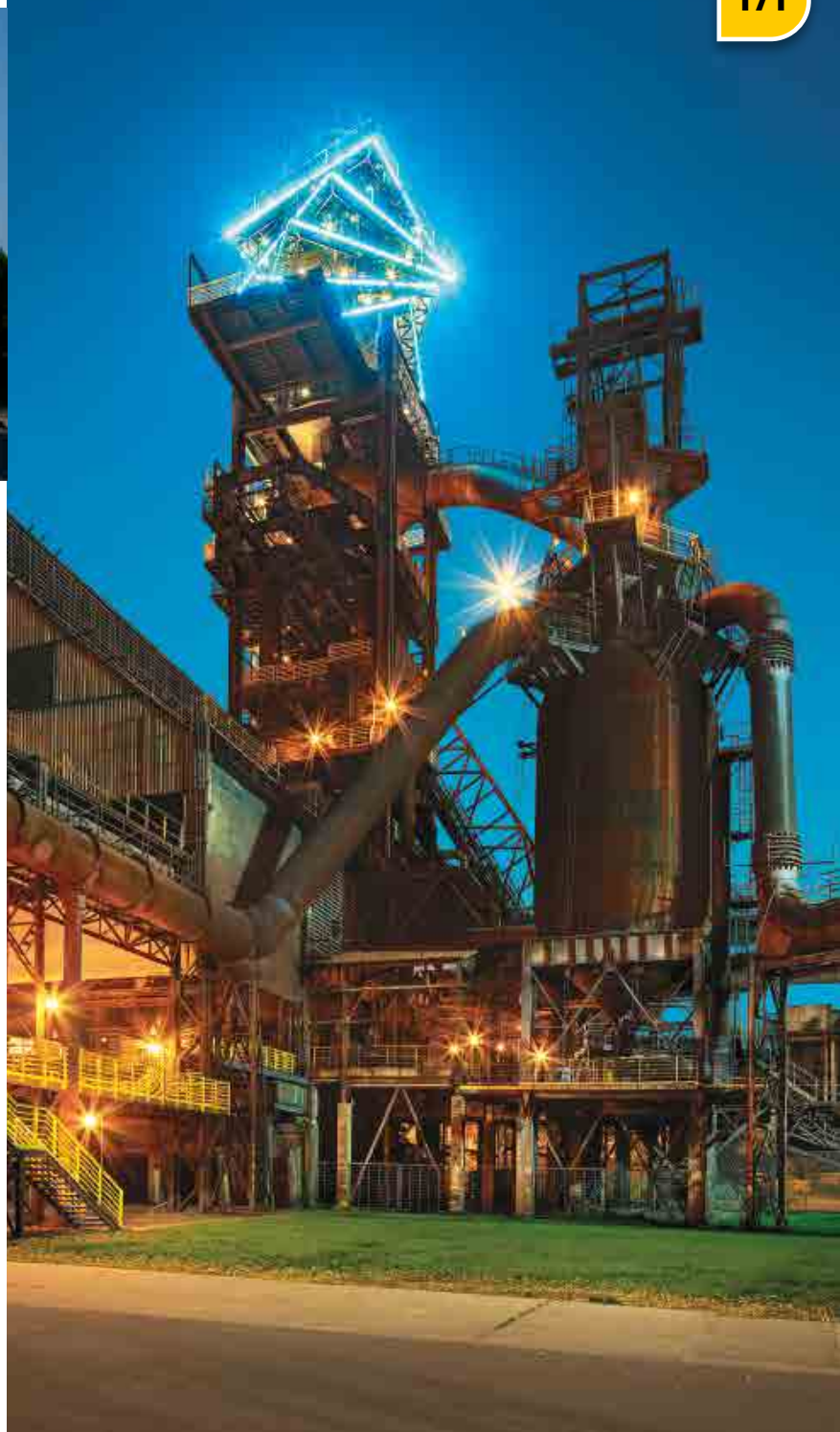
PROHLÍDKY

Prohlídky pivovaru jsou možné po domluvě.

PIVOVAR ROHAN s. r. o.

Slezská 86, 747 25 Rohov
Tel.: +420 553 761 087
info@ukomarku.cz
www.pivorohan.cz

 rohovský minipivovar



Ostrava – vyhlídková věž Bolt Tower v historickém areálu Dolní Vítkovice

VisitPivo.cz



o pívu



pivovary



ABCD - rejstřík



mapa pivovarů



aktuality, kalendář akcí, prezentace pivovarů,
průvodce "Pivo a pivovary" zdarma k prolistování
nebo ke stažení a mnoho dalších informací a zajímavostí



TO NEJLEPŠÍ Z NAŠICH KRAJŮ

Jen ti nejlepší z nejlepších v každém kraji
se mohou pochlubit oceněním Regionální potravina.

regionálnipotravina.cz





MCU 

www.mcumedia.cz



9 788073 393724 >