



Žižkovské

PIVO BRANÍ

FESTIVAL MALÝCH
A MINI ČESKÝCH
PIVOVARŮ



*I když neskáče hop hop hop,
JE ČECH.*

Slechtic mezi pivy



*Naši sládci vaří pivo podle tradiční
receptury, stejně jako v dobách
našich pradědů, kdy se vše dělalo
pomaleji, pečlivě a poctivě.*

*Používáme pouze nejlepší české
suroviny, ječný slad z odrůdy
Bojos, chmelíme na třikrát
Žateckým poloraným červeňákem
a Premiantem.*

*Výsledkem je opravdová dvanáctka,
prvotřídní pivo, které vyniká
harmonii delikátní hořkosti, plné
chuti a bohaté pěny.*



POKYNY PRO NÁVŠTĚVNÍKY ŽIŽKOVSKÉHO PIVOBRANÍ:

(VÝSTAVNÍ ZÓNA S PIVOVARÝ)

Vážení návštěvníci,

na festivalu se setkáváte výhradně s malými a mini pivovary (roční výstav do 200 tis. hl, respektive do 20 tis. hl)*. K degustaci a konzumaci máte k dispozici 3 druhy sklenic, které jste si mohli zakoupit u vchodu na začátku festivalu. Výroční džbánky s logy typu „Habsburg“ se hodí jak pro degustaci ležáků, tak například pro pšeničná piva. Džbánek „Tuborg“ je pak spíše na ležáky a sklenici „Willi“ lze použít univerzálně.

Uvařit dobré pivo vyžaduje mnoho umu a znalostí. Od pěstitelů chmele a sladovnického ječmene, přes sladovníky, sládky a všechny pracovníky v pivovaru. Přístupujte proto k pivu s úctou, vychutnejte si každý doušek dobře uvařeného, ošetřeného a načepovaného piva.

Na pivním festivalu určitě nestihnete ochutnat vše, udělejte si proto nějaký plán, co zajímavého chcete poznat. Začínějte od piv slabších a postupně přejděte k silnějším a speciálním pivům. Je vhodné pít nejenom pivo, pokud se občas napijete obyčejné vody, usnadní to vašemu organismu odbourávat alkohol a osvěžíte své chuťové buňky. Nezapomínejte na jídlo, to Vám také pomůže být delší dobu v dobré kondici. Pamatujte, že konzumace alkoholu Vám může způsobit potíže, chování člověka pod vlivem alkoholu může být nebezpečné nejen jemu samotnému, ale i okolí. Proto pijte s rozumem a znejte svoji míru. Mějte plán, jak se dostat bezpečně domů.

*Tady jsme udělali výjimku a připustili jsme výstav v kategorii minipivovarů o 100 % vyšší, než je obvyklé. Dle platné legislativy je totiž minipivovarem ten pivovar, jehož výstav je do 10 tis. hl za rok.

Přejeme Vám dobrou zábavu a příjemný zážitek!

Jiří Sedláček / předseda Archetyp, o. s.



FARMÁŘSKÉ TRŽIŠTĚ

VÁŽENÍ NÁVŠTĚVNÍCI ŽIŽKOVSKÉHO PIVOBRANÍ, FESTIVALU MALÝCH A MINI ČESKÝCH PIVOVARŮ!

Buďte vítáni na prvním ročníku festivalu, který fandí malým a mini českým pivovarům. Už od roku 2007 se snažíme obrátit pozornost veřejnosti ke kořenům českého zemědělství, ke kvalitním produktům malých farem, k zajímavým a zdravým výrobkům, které většinou v obchodních řetězcích nenajdete a připomenout tak ten podstatný a důležitý vztah českého spotřebitele k českému výrobcí. Platí to samozřejmě i u malých a mini českých pivovarů.

Festival jsme se rozhodli koncipovat jako degustační, tedy ochutnávkový. Neznamená to, že byste se nemohli „v klidu“ napít. Chceme tím říci, že nejen víno, ale i pivo se dá degustovat, a že i pivu může být věnována patřičná pozornost a vyšší kulturní úroveň. Připravili jsme pro Vás 3 druhy sklenic. Ze „skla“ totiž lépe vychutnáte často i jemné rozdíly chutí i vůní nabízených piv a pití piva přirozeně povýšíte na vyšší kulturní úroveň, což si pivo zcela jistě zaslouží.

Připomínáme také, že sobotou 9. června Žižkovské pivobraní nekončí, ale v neděli 10. června se přesune na náměstí Jiřího z Poděbrad, kde bude prostor pro pivotěky, domácí vařiče piva a hlavně pro všechny pivní sběratele a zájemce o pivní suvenýry a proprietu. To si nenechte ujít!

Oslovili jsme výhradně malé a mini pivovary, protože je také považujeme za skutečné kulturní a společenské dědictví této země. Chceme podporovat všechny, kteří svá piva vaří poctivě, z poctivých a kvalitních surovin, s láskou a nasazením.

Přejeme jim, i Vám, návštěvníkům Žižkovského pivobraní, dobrou zábavu, příjemné zážitky a to příznačné, pivovarnické: Dej Bůh štěstí!

Jiří Sedláček / předseda Archetyp, o. s.



Vážení návštěvníci, dámy a pánové, Žižkov je čtvrtí, která je někdy s nadsázkou nazývána pražským Montmartérem. Je to místo plné osobitých hospod, hospůdek, kaváren a restaurací. Místo plné nezávislé kultury, ale také místo, kde v ulicích stále naleznete řadu krámků, obchůdků a provozoven, jenž se vymykají unifikované kultuře obchodních řetězců.

Proč o tom všem mluvím? Protože stejný ráz jsme chtěli vtisknout Žižkovskému pivobraní. Nechtěli jsme z této akce vytvořit další uniformní „kelímkový beerfest,“ kde unifikované pivo teče proudem a soutěží se hlavně v jeho spotřebě.

Městská část Praha 3 společně s občanským sdružením Archetyp pořádá na náměstí Jiřího z Poděbrad pravidelně jedno z nejoblíbenějších farmářských tržišť v Praze. Naším cílem bylo nabídnout občanům s Žižkova i Vinohrad možnost přímé konfrontace s českými malými producenty a podpořit tak české farmáře.

Z obdobné ideje jsme vycházeli i při přípravě premiérového ročníku Žižkovského pivobraní. Chceme dát prostor malým českým pivovarům a minipivovarům, chceme nabídnout návštěvníkům této akce alternativu k produkci velkých průmyslových výrobců. Chceme jim nabídnout příležitost ochutnat pivní speciály, se kterými se nemají většinou možnost setkat, ani je ochutnat.

A v neposlední řadě chceme, aby to byla akce, kam si mohou vyjít rodiče s dětmi bez starosti, že se jejich ratolesti ztratí v záplavě umělohmotných kelímků, jenž jsou koloritem jiných pivních oslav.

O Žižkově se říká, že je to taková „jiná“ čtvrť.

Vítejte proto na degustačním festivalku, který má ambici být „jiným“ pivobraním, s „jinou“ atmosférou. Na festivalku, který fandí různorodosti a osobitosti. Na akci, kterou chceme dokázat, že věci lze dělat jinak.

A že svět není unifikovaný, ale může mít rozmanité chutě. Držte nám palce, aby se nám to podařilo.

Pavel Sladkovský / zástupce starosty pro kulturu

PIVOBRANÍ

8.–9. 6. 2012

HLAVNÍ PODIUM

PÁTEK 8. 6. 2012

14:00 ----- BEATLES REVIVAL
16:00 ----- JANA LOTA
18:00 ----- VLTAVA
20:00 ----- BLUE EFFECT

SOBOTA 9. 6. 2012

11:00 ----- BEŇA & RADVÁNYI
12:15 ----- ABBA WORLD REVIVAL
14:00 ----- CHARLIE STRAIGHT
16:00 ----- FOLKTEAM
18:00 ----- XINDL X
20:00 ----- HUDBA PRAHA

DĚTSKÁ SCÉNA

PÁTEK 8. 6. 2012

15:00 ----- DIVADLO STUDNA - PRINC JAROMIL
17:00 ----- DIVADLO STUDNA - BAJKY
19:00 ----- BLUE GIGI

SOBOTA 9. 6. 2012

13:00 ----- ANTONÍM NOVOTNÝ - KDYŽ JDE HUSA NA ŠPACÍR
15:00 ----- KAROLÍNA KAMBERSKÁ - ŘÍKADLA A KŘIKADLA
17:00 ----- ANTONÍM NOVOTNÝ - NEJKRÁSNĚJŠÍ NAROZENINY
19:00 ----- MYŠ & MAŠ - DĚTSKÉ PÍSENIČKY

NA PODIU

ŽIŽKOVSKÝ PIVNÍ ZNALEC
ŽIŽKOVSKÝ TUPLÁK

MIMO PODIUM

KOULENÍ SUDŮ
HOD PIVNÍM TÁCKEM
PIVNÍ HRY / STÁNEK SPP

SEZNAM ZÚČASTNĚNÝCH PIVOVARŮ

----- PIVOVAR CHOTĚBOŘ S. R. O.
----- MINIPIVOVAR U STOČESŮ
----- PLZEŇSKÝ PAŠÁK
----- MINIPIVOVAR SLEPÝ KRTEK
----- PRIMÁTOR A. S.
----- RODINNÝ MINIPIVOVAR PACOV
----- PRVNÍ SOUKROMÝ PIVOVAR SPOLEČENSKÝ S.R.O.
----- ÚNĚTICKÝ PIVOVAR A. S.
----- PIVOVARSKÝ DVŮR ZVÍKOV S. R. O.
----- TRADIČNÍ PIVOVAR V RAKOVNÍKU, A. S.
----- PIVOVAR HEROLD BŘEZNICE A.S.
----- PIVOVAR FERDINAND
----- PIVOVAR ROHOZEC, A. S.
----- PIVOVARSKÝ DVŮR CHÝNĚ
----- PIVOVAR NYMBURK, S.R.O.
----- JIHLAVSKÝ RADNIČNÍ PRÁVOVÁREČNÝ PIVOVAR A.S.
----- PIVOVAR NOMÁD
----- PIVOVAR RYCHTÁŘ
----- PIVOVAR ČERNÁ HORA
----- PIVOVAR JIHLAVA
----- PIVOVAR KLÁŠTER
----- PIVOVAR PROTIVÍN
----- PIVOVAR UHERSKÝ BROD
----- PIVOVAR VYSOKÝ CHLUMEC
----- ŽATECKÝ PIVOVAR, SPOL. S.R.O.
----- ŽELIVSKÝ KLÁŠTERNÍ PIVOVAR S. R. O.
----- NOVOMĚSTSKÝ PIVOVAR S. R. O.
----- AKCIOVÝ PIVOVAR DALEŠICE, A.S.
----- PIVOVAR LIBEREC VRATISLAVICE
----- KLÁŠTERNÍ PIVOVAR STRAHOV
----- PIVOTEL MMX
----- LUKRÉCIUS A. S.



PIVOVAR CHOTĚBOŘ S. R. O.

Průmyslová 1755, 583 01 Chotěboř

telefon: +420 569 431 992 – kancelář, paní Křestanová

e-mail: info@pivovarchotebor.cz

web: www.pivovarchotebor.cz

sládek ----- Oldřich Záruba [Sládek Roku 2012]

piva na čepu -----

PRÉMIUM / pivo světlý ležák / obsah alkoholu 5,1 % v objemu

Charakter: Světlý ležák obdařený příjemnou vůní, vyrovnanou chutí chmelu a sladů, s krátkým osvěžujícím nahořklým dozvukem. Je vařený podle staré české tradice, má zlatavou barvu a hustou pěnu. Je určen pro opravdové labušníky a příznivce tradiční české „dvanáctky“, k přátelskému posezení a k různým společenským a kulturním akcím.

POLO / pivo polotmavý ležák / obsah alkoholu 4,3 % v objemu

Charakter: Polotmavý ležák, který ideálně spojuje vynikající chuť světlého a tmavého piva s překvapivě silným řízem a plností na kořeni jazyka. Pivo je jemné granátové barvy a bohaté pěnivosti, uspokojí i ty nejnáročnější pivaře. Je vhodné pro každodenní konzumaci, ale i pro slavnostní příležitosti, v dospělosti bez rozdílu věku a pohlaví.

historie pivovaru -----

Pivovar Chotěboř je zcela nový, moderní pivovar, který s produkcí piva začíná v roce 2009. Je to pivovar nezatížený historií, který výrobu piva staví na tradiční technologii vaření piva při využití moderních prvků řízení technologických procesů. Architektonicky strohá, ale výrazná a nepřehlédnutelná budova pivovaru se stala průčelím chotěbořské průmyslové zóny. Velkorysé prosklení umožňuje nahlédnout do samého srdce pivovaru, kterým je nerezová varna. Také navazující technologie kvašení, zrání, filtrace a stáčení piva využívají současných technických možností řízení, monitorování a chránění pivovarských přírodních procesů. Pivovar vytváří prostor pro dokonalé skloubení moderní techniky a tradiční technologie v rukou zkušeného sládka Oldřicha Záruby.

Současná kapacita pivovaru je 17 000 hektolitrů piva za rok s možností rozšíření kvasných prostor na maximální kapacitu 25 000 hektolitrů piva za rok. Na tuzemský trh je pivo dodáváno především ve formě filtrovaného nepasterizovaného piva a také jako kvasnicové pivo. Pivo se produkuje v KEG sudech pro restaurace, výčepy a bary a dále v lahvích pro maloobchodní trh.

naše pivo ochutnáte v těchto pražských restauracích -----

Restaurace Záležitost / U Trajců / Bio OKO / U Mlsného Bobra
Restaurace Zlatá Kotva / Lidový Dům Uhříněves / Pivotéka Pivní Rozmanitost



MINIPIVOVAR U STOČESŮ

telefon: +420 722 099 077, +420 777 113 099

e-mail: pivo@dustocesu.cz, shop@dustocesu.cz,

web: www.ustocesu.cz

sládek ----- Jaroslav Řepiš

piva na čepu -----

ZELENÝ CANNABIS / ochucený ječmenný ležák 12°

MALINOVÝ LEŽÁK / ochucený ječmenný ležák 12°

ŘEPIŠ / polotmavý ječmenný ležák 12°

STOČESKÁ 11 / světlý ječmenný ležák 11°

STOČESKÁ MALINOVKA / točená malinová limonáda

s přídatkem chmele

historie pivovaru

Minulý rok otevřený 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. Rádi bychom zde navázali na historickou tradici vaření piva v Rokycanském regionu – poslední funkční pivovar byl v Rokycanech uzavřen v roce 1927 s využitím pro sklady Štěnovického pivovaru.

Pivovarská technologie je situována namísto původní kuchyně a je viditelná z celé pivnice a výčepu. Návštěvníci tak při vstupu do pivnice mohou na vlastní oči vidět, jak se v malém měřítku vaří pivo podle původních českých receptů. Chladicí box leží ve sklepní části, kde je umístěna i šrotovna a sklad chmele a sladu, zajišťující dokonalý chod pivovaru.

Jako malý pivovar chceme navázat na tradici vaření piva používáním kvalitního sladu a žateckého chmele ve spojení s naší místní výbornou vodou, která je prezentována jako jedna z nejlepších v Plzeňském regionu. Doufáme, že se naše dílo podaří a z hostů se stanou naši štamgasti, kteří se k nám a našemu pivu budou rádi vracet. Tímto vás zveme na 7 druhů piv, jimiž si chceme získat vaši přízeň. Během roku vám budeme přinášet také speciály (ochucená piva, pšeničná piva a jiné druhy piv).



PLZEŇSKÝ PAŠÁK

Poděbradova 12, 30100, Plzeň

telefon: +420 377 946 012

e-mail: pivopasak@seznam.cz

sládek ----- Václav Ebrl (+420 602 149 063)

piva na čepu -----

SVĚTLÝ PAŠÁK LEŽÁK / nepasterizované, nefiltrované 12° pivo
plzeňského typu / Charakter: poctivý ležák vyrobený klasickou
metodou se srdcem na správném místě

POLOTMAVÝ PAŠÁK LEŽÁK / nepasterizované, nefiltrované
12° pivo plzeňského typu / Charakter: poctivý polotmavý ležák
bavorského typu s plzeňským chmelením vyrobený klasickou
metodou se srdcem na správném místě

historie pivovaru -----

Plzeňský Pašák je jedním z nejnovějších přírůstků minipivovarů
v Plzni a v Plzeňském kraji, sídlí poblíž centra a jeho varny jsou
umístěny přímo na očích v hospůdce U Sládků. V poslední době
se můžeme pochlubit 3. Místem na "Jarní ceně sládků 2012"
v kategorii polotmavý ležák a 1. Místě na Apatit festivalu 2012
jako "Vítězný pivovar roku 2012"



MINIPIVOVAR SLEPÝ KRTEK

Ujkovice 52 – bývalé nádraží, 29404

telefon: +420 608 127 422

e-mail: marek@minipivovar-ujkovice.cz

web: www.minipivovar-ujkovice.cz

sládek ----- Marek Havlas

piva na čepu -----

POLOTMAVÝ LEŽÁK SLEPÝ KRTEK 12° / Polotmavý ležák
Slepý krtek je výrazněji chmelené pivo s lehkou karamelovou
chutí. Střední až vyšší plnost. Měděná barva.

historie pivovaru -----

Minipivovar Slepý krtek byl založen v roce 2011 v budově
bývalého nádraží v Ujkovicích ve středních Čechách. Rodinný
pivovar (jeden z nejmenších v Čechách) se inspiroval dobou, kdy
se pivo vařilo v každé vesnici a v malé varně o objemu 50 litrů
vaří nefiltrované nepasterované pivo z klasických českých
surovin. Kromě klasických piv vaří i speciální polotmavý ležák
s přídavkem výběrové kávy. Od letošního roku také pořádá
pravidelné kurzy vaření piva v domácích podmínkách.

naše pivo ochutnáte v těchto pražských restauracích -----

Kavárna Můj šálek kávy / Kavárna Cafe Lounge / Kavárna
Marmeláda



PRIMÁTOR A. S.

Dobrošovská 130, 547 40 Náchod

telefon: +420 491 407 111

e-mail: marketing@primator.cz

web: www.primator.cz

sládek -----Ing. Miroslav Šmejda

piva na čepu -----

PRIMÁTOR® Ležák 11% / světlý ležák, 4, 7% obj. alkoholu.

Spodně kvašené pivo se střední plností, jemnou hořkostí, vysokým řízem a čistým chmelovým aróma.

PRIMÁTOR® WEIZENBIER / pšeničné kvasnicové pivo, 5 % obj. alkoholu. Svrchně kvašené světlé pšeničné nefiltrované kvasnicové pivo specifické vůně, chuti i vzhledu.

PRIMÁTOR® ENGLISH PALE ALE / svrchně kvašený polotmavý ležák, 5% obj. alkoholu. Jedná se o pivo tmavé jantarové barvy, bohatým chmelovým aróma a specifickou hořkou chutí po originálních anglických chmelech.

PRIMÁTOR® EXKLUZIV 16% / speciální světlé pivo, 7,5% obj. alkoholu. Středně prokvašené pivo se silnou plností, jemnou výraznou hořkostí, vysokým řízem a čistým chmelovým aróma.

CHIPPER GREP / ochucené pivo, 2% obj. alkoholu. CHIPPER je osvěžující nápoj s výraznou ovocnou příchutí a příjemnou hořkou chutí růžového grepu v kombinaci s aromatickým pšeničným pivem. Ideální svěží perlivý nápoj pro horké letní dny, čiperná setkání a sportovní aktivity. Nápoj je určen

nejen milovníkům piva, ale i ženám, mladým lidem a všem konzumentům, kteří hledají osvěžení, chtějí nabrat energii, zůstat fit a dobře naladěni – prostě CHIPPER.

PRIMÁTOR® LIMO MALINA

historie pivovaru -----

Práva na vaření piva vlastnili náchodští měšťané již od středověku. Období, kdy se pivo vařilo v jejich domech, ukončilo v červnu roku 1871 rozhodnutí městské rady na zřízení vlastního obecního pivovaru. Základní kámen byl položen 8. dubna 1872.

V současnosti pivovar produkuje pivo z prvotřídních pečlivě vybraných domácích surovin – sladu z jižní Moravy, aromatického žateckého chmele a vysoce kvalitní vody pocházející z přírodní rezervace Teplicko–adršpašských skal v chráněné krajinné oblasti Broumovsko.

Rozsáhlý a ucelený sortiment piv, který umožňuje splnit očekávání širokého spektra přímých konzumentů i nejnáročnějších obchodních partnerů produkuje pivovar pod registrovanou obchodní známkou PRIMÁTOR®.

naše pivo ochutnáte v těchto pražských restauracích -----

Dobrá Trafika Újezd / Kulový Blesk / U Prince Miroslava /
1. Pivní tramvaj / Pivní klub 300 / Restaurace Aida



RODINNÝ MINIPIVOVAR PACOV

Jana Autengrubera 318, 395 01 Pacov

telefon: +420 606 636 343

e-mail: minipivovarpacov@seznam.cz

web: www.minipivovarpacov.cz

sládek ----- Luboš Němec

piva na čepu -----

PACOVSKÝ GOLEM / světlý ležák / nefiltrovaný /

nepasterizovaný / obsah alkoholu 5,1% / vařeno ze tří druhů
sladu / chuť plná, barva zlatá, hořkost střední

POLOTMAVÉ / speciál / nefiltrovaný / nepasterizovaný / obsah
alkoholu 5, 1% / vařeno ze čtyř druhů sladu / chuť plná, barva
hnědá, hořkost střední

BORŮVKOVÉ / světlý ležák s příchutí borůvky / nefiltrovaný /
nepasterizovaný / obsah alkoholu 5,1% / vařeno ze tří druhů
sladu / chuť plná leč nesladká, barva fialová, hořkost střední

historie pivovaru -----

Náš Rodinný minipivovar má kapacitu 35 míst a je zcela
nekuřácký. Je možné si dát pivní žirafa – zákazník si točí
pívko sám. Hosté můžou sledovat i různé televizní a sportovní
přenosy. Prostě se cítí jako doma proto i název RODINNÝ
MINIPIVOVAR Pacov. Hosté mají také možnost nejen pivo
ochutnat, ale zúčastnit se i jeho vaření.

Vyrábíme nefiltrované a nepasterizované přírodní pivo
s jemným zákalem vytvořeným pivovarskými kvasnicemi, které
jsou významným zdrojem vitamínů skupiny B a jejich prvků.



PRVNÍ SOUKROMÝ PIVOVAR SPOLEČENSKÝ S.R.O.

Novosady 164 Lipník nad Bečvou

telefon: +420 608 017 018

e-mail: info@pivovar-lipnik.cz

web: www.pivovar-lipnik.cz

sládek ----- Radek Sekanina / Pavel Adámek

piva na čepu -----

11% SVATOVAR / světlý ležák / vyniká svou jemnou nasládlou
chutí, která přechází v příjemnou hořkost

12% SVATOVAR / světlý ležák premium / je charakteristický
svou výraznou, ovšem nevtrávnou hořkostí a silným řízem

12% SVATOVAR / polotmavý ležák / čtyřsladové pivo,
charakteristické svou jantarovou barvou a příjemnou směsí chutí
plzeňského, mnichovského, karamelového a barevného sladu.

historie pivovaru -----

Založen 2004, od roku 2009 vlastní budova s restauračním
pivovarem.



ÚNĚTICKÝ PIVOVAR

ÚNĚTICKÝ PIVOVAR A. S.

Rýznerova 19, Únětice 252 62

telefon: +420 220 562 276

web: www.unetickypivovar.cz

sládek ----- Ing. Vladimír Černožorský

piva na čepu -----

ÚNĚTICKÉ PIVO 10° / světlé výčepní

ÚNĚTICKÉ PIVO 12° / světlý ležák

historie pivovaru -----

Pivovar znovuotevřen po více než 60ti letech v červnu 2011.
Navázal na tradici výroby piva, jejíž historie sahá v Úněticích
až do 16. Století.

naše pivo ochutnáte v těchto pražských restauracích -----

Naleznete na webu v sekci „Kam na Únětické pivo“



PIVOVARSKÝ DVŮR ZVÍKOV S. R. O.

Zvíkovské Podhradí 92, 397 01 Písek

telefon: +420 382 285 660, +420 606 511 536

e-mail: pivovar.zvikov@seznam.cz

web: www.pivovar-zvikov.cz

sládek ----- Vladimír Ličman

piva na čepu -----

SPODNĚ KVAŠENÁ PIVA ZN. ZLATÁ LABUŤ / 11° SVĚTLÁ
ZLATÁ LABUŤ / 13° TMAVÁ ZLATÁ LABUŤ

**SVRCHNĚ KVAŠENÁ PŠENIČNÁ PIVA ZN. ZVÍKOVSKÝ
RARÁŠEK** / 11° PŠENIČNÝ ZVÍKOVSKÝ RARÁŠEK / PŠENIČNÝ
ČERVENÝ RARÁŠEK – MALINOVÝ

PIVA ANGLOSASKÉHO TYPU / 15° PALE ALE ZVÍKOV –
pšeničné pivo světlé / 20° STOUT ZVÍKOV – pšeničné pivo tmavé

historie pivovaru -----

Vznik r. 1993, navazuje na pivovárenskou tradici pivovaru na
hradě Zvíkov, unikátní restaurační minipivovar s hotelem, roční
výstav cca 900 hl/rok

naše pivo ochutnáte v těchto pražských restauracích -----

Restaurace „U Buldoka“ (Smíchov)



TRADIČNÍ PIVOVAR V RAKOVNÍKU, A. S.

Havlíčková 69, 269 01 Rakovník

telefon: +420 313 285 533

e-mail: info@pivobakalar.cz

web: www.pivobakalar.cz

sládek ----- Radek Holopírek

piva na čepu -----

BAKALÁŘ SVĚTLÝ LEŽÁK 12° NEFILTROVANÝ / Ležák plné chuti, s chmelovou hořkostí, zlatou barvou a bohatou pěnou. Obsah alkoholu: 4,9% obj.

BAKALÁŘ POLOTMAVÉ VÝČEPNÍ 11° / Plnější pivo rubínové barvy, s jemnou příchutí karamelu a nádechem chmelové hořkosti. Obsah alkoholu: 4,5% obj.

BAKALÁŘ MEDOVÝ SPECIÁL 14° / Speciální pivo bohaté chuti, s nádechem chmelové hořkosti a doznívajícím podtónem lesního medu. Obsah alkoholu: 5,8% obj.

historie pivovaru -----

Tradiční pivovar v Rakovníku je jeden z mála samostatných průmyslových pivovarů v Čechách. Vaří pivo klasickou technologií dvourmutovým způsobem, pivo kvasí v otevřených kádích a leží 40–60 dní v ležáckých tancích. K výrobě piva používá výhradně české suroviny, tedy české slady, žatecký chmel a vodu z vlastních hlubinných studní. Má právo označovat své produkty PGI „České pivo“.

naše pivo ochutnáte v těchto pražských restauracích -----

Lodě / Czech Boat, Maria Croon, Classic River – Dvořákovo nábreží
Restaurace Monarchie / Vinárna U svaté Anežky / Sklípek
U Muňků / Tančící dům / Pizzerie Pasta E Basta / Vinárna
Bakalář – Sudoměřská 19 / Farmářské trhy – náměstí Jiřího
z Poděbrad / Farmářské trhy – náměstí Republiky / Farmářské
trhy – Náplavka / U Karla Hašlera / Šťastná léta „80“ / Pivotéka
„Pivo a párek“



PIVOVAR HEROLD BŘEZNICE A.S.

—
Zámecký obvod 31, Březnice u Příbrami

telefon: +420 318 682 047

e-mail: info@pivovar-herold.cz

web: www.pivovar-herold.cz
—

sládek -----František Pinkava

piva na čepu -----

SVĚTLÝ KVASNICOVÝ PŠENIČNÝ LEŽÁK HEROLD

Vysoká pěnivost a stálost pěny, mírná hořkost a nevtravé aroma citronu a banánu. Pšeničné pivo s neobyčejnou lehkostí a plným chuťovým prožitkem. Specifickou chuť vytváří kvasinky z Bavorska. Ideální pivo pro letní večerní posezení. Obsah alkoholu 5%.

POLOTMAVÉ SPECIÁLNÍ PIVO HEROLD

Granátová barva, bohaté sladové aroma, nevtravá chuť karamelu a chmelové hořkosti, to jsou vlastnosti mezinárodně oceňovaného speciálního piva ze zámeckého pivovaru Herold v Březnici. Doba zrání 70 dnů. Obsah alkoholu 5,8%.

historie pivovaru

Zámecký pivovar Herold v Březnici, o kterém máme první písemnou zmínku z roku 1506, vaří pivo tradiční technologií s vysokým podílem ruční práce. Vlastní slad z humnové sladovny, žatecký chmel, prvotřídní voda ze studny zámeckého parku, láska k řemeslu a umění sládka i ostatních pracovníků pivovaru, to vše zaručuje jedinečnou chuť piva Herold. Nejmenší průmyslový pivovar má českého majitele, vyváží přes 50% svého výstavu do zahraničí a každý rok získává řadu ocenění v degustačních soutěžích.

Kulturní památkou je barokní stavba pivovaru a sladovny z roku 1722. Představuje ojedinělý architektonický skvost, průčelí zámeckého pivovaru zdobí sochy svatého Josefa a Jana Křtitele.

naše pivo ochutnáte v těchto pražských restauracích

Vila Kajetánka,
Radimova 2393, Praha 6
telefon: 220 580 022
otevřeno denně, velká zahrada v provozu

Heroldova hospoda
Krátká 13
100 00 Praha 10
otevřeno denně
www.heroldovahospoda.cz



PIVOVAR FERDINAND

Táborská 306, 256 01 Benešov u Prahy

e-mail: ferdinand@pivovarferdinand.cz

web: www.pivovarferdinand.cz

sládek ----- Jaroslav Lebeda

piva na čepu -----

POLOTMAVÝ SPECIÁL 13% SEDM KULÍ / regionální potravina,
Česká chuťovka: polotmavé pivo s příchutí bylin s vyváženou
hořkosladkou chutí, středně silným řízem a příjemným
chmelovým aroma.

SVĚTLÝ SPECIÁL 15% D'ESTE / regionální potravina: ostrý říz,
lahodná a plná chuť, příjemná neulpívající hořkost a pěna jak
má být.

historie pivovaru -----

Benešovský pivovar byl založen Františkem Ferdinandem d'Este v roce 1897, kdy nechal postavit pivovar, který neměl v tehdejších zemích Rakouska-Uherska obdoby. Tvář pivovaru, kterou tehdy arcikníže vytvořil, zůstala až do dnešních dnů stejná. Stejný je i způsob vaření piva, jehož technologický postup se za posledních více jak 100 let vůbec nezměnil. Jedná se o klasickou technologii s otevřeným spodním kvašením a dokvašováním v ležáckých sklepích, která se používá pouze v českých zemích a pouze v některých českých pivovarech, čímž se stává naprosto jedinečnou. V žádném případě se nepoužívají moderní metody vaření piva, zvláště pak CK tanky a ani se dodatečně neředí pivo vodou na požadovanou stupňovitost pomocí tzv. HGB systému. Pivovar se tak důsledně odlišuje od producentů unifikovaných „Europiv“.

TRADICE OD ROKU 1897

Vaření piva vychází zásadně z principu použití nejkvalitnějších surovin, tedy výhradně ječného sladu z vlastní humnové sladovny, kdy ječmen je nakupován od sedláků z oblasti Benešovska. Chmel je ze Žatecké oblasti, naprosto jedinečný svými vlastnostmi, zejména chutí a vůní. Stejně vysoké kvalitativní nároky jsou kladeny na používané kmeny pivovarských kvasnic a používanou vodu. To je hlavní filozofie vedení pivovaru: vařit pivo z prvotřídních a nejlepších surovin, které se na trhu nabízejí. Protože jenom takový přístup zajišťuje unikátní chuťové a sensorické vlastnosti benešovského piva.

A to pivo je poctivé, typicky české, prostě skutečné:
nepasterované, neředěné, neuspěchané

naše pivo ochutnáte v těchto pražských restauracích -----

Ferdinanda / Zlatá Ulička / Prag Beer Museum / Kulový blesk
/ Merenda / Music Club Matrix / Restaurace Michelský Dvůr
/ První Pivní Tramway / Zlý Časy / AB Sport Bar / Restaurace
U Prince Miroslava / Bufet N1 / Hotel Expo / Liverpool Bar
/ Bowling Club / Restaurace u Skřetů / Obžerství / Pivnice
Ferdinand



PIVOVAR ROHOZEC, A. S.

Malý Rohozec 29, 511 01 Turnov

web: www.pivorohozec.cz

sládek -----Ing. Jan Kropáček

piva na čepu -----

SKALÁK 11 / 5,0 % / světlý ležák / Tradiční ležák s bohatou pěnou, vyváženou plností a lahodně hořkou chutí, která pobízí k dalšímu napití. Je vhodný pro chvíle zábavy s přáteli při grilování masa a ryb.

SKALÁK 11 ŘEZANÝ / 5,0 % / řezaný ležák / Toto pivo v sobě snoubí přednosti tradičního světlého ležáku a typického tmavého piva. Je seřezáno pod dozorem sládků přímo v pivovaru a v optimálním poměru tak, aby byla zajištěna dokonalá harmonie chutí. Všichni znalci, včetně žen, si tak mohou vychutnat to správné řezané pivo.

SKALÁK 11 MALINA / 5,0 %

LIMONÁDA COLA

historie pivovaru -----

Pivovar se nachází v Českém ráji, na okraji města TURNOV, založený v roce 1850.

naše pivo ochutnáte v těchto pražských restauracích -----

Zlatý Kříž / U Berana / Hotel ILF / Histery / Jedová chýše/
Háje – Pavlač



PIVOVARSKÝ DVŮR CHÝNĚ

Pivovarský dvůr Chýně 525, 25301 Hostivice

web: www.pivovarskydvur.cz

sládek -----Tomáš Mikulica

piva na čepu -----

10% PIVO / světlé / výčepní / nefiltrované

12% PIVO / polotmavé / Dvorní ležák / nefiltrované

13% PIVO / ALE SIMCO typ anglického piva ale polotmavé

historie pivovaru -----

Restaurační pivovar s výstavem okolo 1500hl za rok a 30 druhů pív za rok.

naše pivo ochutnáte v těchto pražských restauracích -----

V Praze prodáváme jen příležitostně.



PIVOVAR NYMBURK, S.R.O.

Pražská 581, 288 25 Nymburk

telefon: +420 325 517 200

e-mail: nymburk@postriziny.cz

web: www.postriziny.cz

sládek ----- Ing. Bohumil Valenta

piva na čepu -----

POSTŘIŽINSKÉ PIVO / Pepinova desítka / obsah alc.

4,1 %, tradiční středně až hluboce prokvašené výčepní pivo
s vyváženou chutí a jemnou hořkostí

FRANCINŮV LEŽÁK / obsah alc. 5,1 %, prémiové středně až
hluboce prokvašené pivo s vysokým řízem a bohatou pěnivostí.
Charakteristická je plná mírně nasládlá chuť s příjemným
hořkým dozníváním.

NĚŽNÝ BARBAR / obsah alc. 5,3 %, 13 stupňový polotmavý
speciál, který přidavkem speciálního sladu získává příjemný
karamelový nádech a sytou jantarovou barvu

BOGAN / obsah alc. 5,5 %, 13 stupňové světlé hluboce
prokvašené speciální pivo s plnou vyváženou chlebnatou chutí
a příjemnou výraznou hořkostí.

historie pivovaru -----

Nymburský pivovar byl založen právovarečným měšťanstvem
roku 1895. V průběhu své více než stoleté existence prošel
bouřlivým vývojem. Postupná modernizace a rozšiřování
výrobních provozů byla završena výstavbou nové varny, filtrací
a stačecí linky.

V současné době pivovar ročně vystavuje přibližně 150 tisíc hl
piva vyráběného klasickou technologií. Můžete se s ním setkat
nejen v tuzemsku, ale i ve Velké Británii, Španělsku, Itálii,
Švédsku, Německu či východní Evropě.

S nymburským pivovarem byl spjat život významného českého
spisovatele Bohumila Hrabala.

Filmové Postřiziny, natočené z jeho literární předlohy, se staly
tělem i duší našeho Postřizinského piva.



JIHLAVSKÝ RADNIČNÍ PRÁVOVÁREČNÝ PIVOVAR A.S.

Bezručova 7, 586 01 Jihlava

telefon: +420 774 570 365

e-mail: info@radnicni-jihlava.cz

web: www.radnicni-jihlava.cz

sládek ----- Jaroslav Dorážka

piva na čepu -----

RADNIČNÍ SPECIÁL / pšenice / Nefiltrované, nepasterizované, svrchně kvašené pivo typu weizenbier. Jemně perlivé a osvěžující pivo světlé až slámové barvy s vůní ovocných tónů zralých banánů, s bohatou pěnou a chlebnatou chutí. Pivní styl: weizenbier / Obsah alkoholu: 4,8% / Hořkost: 35,1 EBU / EPM: 12,2° plato / Barva: 12,33 EBC / Složení: český, pšeničný, mnichovský a karamelový slad, žatecký chmel a Nový Zéland Hallertau Aroma, lahodná jihlavská voda, pivovarské kvasnice

JISKRA / Jihlavský světlé karamelový Radniční Ale Nefiltrované, nepasterizované, svrchně kvašené pivo, které svou hořkostí připomíná pivo typu APA (American Pale Ale), ale díky nižšímu množství alkoholu je to taková lehká letní varianta. Pivo slámové barvy, s výraznou hořkostí a chmelovou vůní – hořký Cream Ale. V chuti je náznak citrusových plodů a jehličnanů. / Pivní styl: Ale / Obsah alkoholu: 4,1% / Hořkost: 60 IBU / EPM: 10,5° plato / Barva: 10 EBC / Složení: český slad, chmely Cascade a Chinook, lahodná jihlavská voda, pivovarské kvasnice

historie pivovaru -----

Založeno 2011 v podzemí jihlavské radnice, v místě bývalé diskotéky. První pivo bylo uvařeno v únoru 2011, slavnostní otevření 10.5.2011. Projekt navazuje na dlouhou tradici vaření piva v jihlavských právovárečných domech a je založen na vaření piva přímo mezi návštěvníky. Akcionáři jsou ve většině jihlavští občané působící v jiných oborech – patrioti. Jedná se o klasickou technologii přístupnou přímo z pivovarské podzemní pivnice – varna a zcezovací kád' o kapacitě 500 l je umístěna přímo proti hlavnímu výčepu, z nekuřácké části jsou přístupné spilky – 4 kádě po 1000 litrech – s přímým průchodem do ležáckého sklepa, kde je umístěno 12 tanků – do každého se vejde 1000 l piva. Projekt nabízí několik produktů zážitkové turistiky – např. „Sládek na jeden den – uvař si své pivo“, exkurze, prohlídky atd.

naše pivo ochutnáte v těchto pražských restauracích -----

Zlý časý – Čestmírova 5, Praha 4, www.zlycasu.eu / První Pivní Tramway – Na Chodovci 1a, Praha 4, www.prvnipivnitramway.cz / Pivovarský klub – Křižíkova 17, Praha 8, gastroinfo.cz/pivoklub/pivoteka Pivní rozmanitost – Husitská 37, Praha 3, www.pivnitv.cz/rozmanitost / Merenda – Husitská 74, Praha 3, www.merenda.cz / Bar Magister Kelley – Rejskova 3, Praha 2, www.magisterkelley.cz



PIVOVAR NOMÁD

Pivní rozmanitost s.r.o, Husitská 37, Praha 3

telefon: +420 608 601 601

web: www.pivovar-nomád.cz

sládek -----různí, podle toho, kde se piva Nomád vaří

piva na čepu -----

EASY RIDER 12° / pivní kategorie american pale ale / světlé
svrchně kvašené pivo chmelené za studena.

BLACK HAWK 17° / pivní kategorie Black India Pale ale / extra
hořké svrchně kvašené tmavé pivo

historie pivovaru -----

„pivovar bez pivovaru“ založen v roce 2012. Podle našich
originálních receptů se piva Nomád vaří ve spřátelených
pivovarech po celé republice – pivovary Litovel, Antoř Slaný,
Vrchlabí, Břevnovský klášter. Do konce roku se budou piva
Nomád ještě vařit v Belgii, Slovensku a Dánsku..

naše pivo ochutnáte v těchto pražských restauracích -----

Pivotéka Pivní rozmanitost na Žižkově, pivnice s rotující
nabídkou piv, viz webové stránky Nomáda



PIVOVAR RYCHTÁŘ

Resslova 260, 539 01 Hlinsko v Čechách

telefon: +420 469 311 471

e-mail: pivo@rychtar.cz

web: www.rychtar.cz

sládek ----- Milan Morávek

piva na čepu -----

NATUR NEFILTROVANÝ / Typ: kvasnicový světlý ležák, obsah
alkoholu 4,9 % obj. / Charakteristika: speciální světlý ležák,
vyznačující se lehkým zákalem způsobeným kulturními kvasinkami,
s příjemnou hořkostí, vysokým řízem a výbornou pěnivostí /
Minimální trvanlivost: 21 dnů / Balení: sud KEG 30 l, 50 l.

historie pivovaru -----

Pivovar Hlinsko patří mezi pivovary s poměrně krátkou historií.
Vznikl v roce 1913. V roce 1948 byl pivovar znárodněn. Do roku
1996 byl pivovar součástí podniku Pivovary Hradec Králové,
státní podnik. Nejnovější kapitola v dějinách Pivovaru Rychtář
se začíná psát v září 2008, kdy jej získává společnost Pivovary
Lobkowicz, a. s. Nový vlastník má eminentní zájem navázat na
vše dobré, co bylo v pivovaru uděláno, a samozřejmě i nadále
pivovar rozvíjet.

naše pivo ochutnáte v těchto pražských restauracích -----

Balounova Restaurace U Břízy / Ab Sport Bar / Blanice-Koleje /
Restaurace Na Rychtě



PIVOVAR ČERNÁ HORA

Černá Hora 3/5, 679 21 Černá Hora

telefon: +420 516 482 411

e-mail: pivovarch@pivovarch.cz

web: www.pivovarcernahora.cz/

sládek ----- Vlastimil Zedek

piva na čepu -----

VELEN – PŠENIČNÝ NEFILTROVANÝ SVĚTLÝ LEŽÁK /

Původ názvu: Má souvislost se sedmizubým hřebenem v logu pivovaru. Sedmizubý hřeben zakomponovali do svého erbu páni z Boskovic pravděpodobně na základě pověsti o ptáčníku Velenovi, s nímž se také váže vznik jména města Boskovice. Chuť: Svrchně kvašené pivo, při jehož výrobě je nejméně jedna polovina sladu připravena z pšenice. Druhem kvasnic a typem kvašení je docílena jedinečná harmonie chuti, v chuti převažuje nasládlá a ovocná chuť. Světlá sž slámová barva, volně plovoucí kvasnice způsobují zákal, tím je pivo neprůhledné a má bohatou pěnu. Pšeničné pivo voní po kvasnicích a je možné v něm nalézt mnoho rozličných ovocných vůní. / Obsah alkoholu: 4,8 % / Balení: NRW láhve v přepravkách 20 × 0,5 l / Plnění: do KEG sudů 20 l

ZÁZVORKA / Zázvorová limča s chmelem. / Balení: 0,33 l

skleněné láhve, 0,5 l PET láhve, 1,5 l PET láhve. / Stáčeno: do sudů KEG 30 l.

historie pivovaru -----

Nejstarší písemnou zprávou o černo-horském pivu je patrně zmínka z roku 1298. První písemná zmínka o pivovaru Černá Hora pochází z roku 1530, kdy panství Černou Horu vlastnili bratři Tas a Jaroslav Černo-horský z Boskovic. V roce 1896 vzniká Rolnická akciová společnost v Černé Hoře, která způsobila významný rozvoj pivovaru. Jejím majitelem se stal hrabě August Frie-se. Roku 1996 se stal pivovar akciovou společností s názvem PIVOVAR ČERNÁ HORA a.s. V současnosti je členem akciové společnosti Pivovary Lobkowicz a.s.

naše pivo ochutnáte v těchto pražských restauracích -----

Balounova Restaurace U Břízy / Helma Gril&Bar / Hospůdka U Rytíře / Kafé Decada / Kavárna Jarda Mayer / Klubovna / Student.Klub Mrtvá Ryba



PIVOVAR JIHLAVA

Vrchlického 2, 586 01 Jihlava

telefon: +420 567 564 111, +420 567 564 123 nebo +420 567 564 125

e-mail: info@pivovar-jihlava.cz

web: www.pivovar-jihlava.cz

sládek ----- Ing. Jaromír Kalina

piva na čepu -----

JEŽEK KVASNICOVÝ / Kvasnicový Ježek je živé pivo s pivovarskými kvasnicemi, které chutná jako v dobách, kdy bylo dobré pivo nikoli výsadou, ale stavovskou ctí. Má vyváženou svěžší chuť a kvalitní říz. Ježek kvasnicový je nepasterizovaný nefiltrovaný světlý ležák s obsahem alkoholu 4,9 %. K dostání v sudech.

historie pivovaru -----

Nejstarší písemnou zprávou o jihlavském sladovnictví je patrně zmínka v městské knize z první poloviny 14. Století. Roku 1859 se jihlavský Sladovnický cech usnesl postavit společný moderní pivovar, který roku 1860 začal fungovat jako významný hospodářský subjekt. 4. 4. 1861 byl jihlavský pivovar slavnostně otevřen. Od 1. 1. 1998 pak přešel pivovar zcela do českých rukou. Jihlavský pivovar dnes patří ryze české pivovarnické společnosti Pivovary Lobkowicz. V létě 2008 se pivovar vrátil k výrobě piva podle původních receptur. Pivo tak má oproti dřívějšíku plnou chuť a tmavší barvu a při jeho výrobě se používá tradiční humnový slad vyrobený na Vysočině. Jedenáctistupňový Ježek se vrací na pozici, kterou zaujímal před lety – je to poctivě vařené pivo za dobrou cenu.

naše pivo ochutnáte v těchto pražských restauracích -----

Restaurace Na Staré Sokolovně / Balounova Restaurace
U Břízy / Blanice – Koleje Jižní Město / Restaurace Poja



PIVOVAR KLÁŠTER

Klášter, Hradiště nad Jizerou 294 15

telefon: +420 326 771 237

e-mail: info@pivovarklaster.cz

web: www.pivovarklaster.cz

sládek -----Ing. Zdeněk Prokůpek

piva na čepu -----

KLÁŠTER PREMIUM / je nepasterované, středně prokvašené
pivo se silnou plností, výraznou hořkostí, středním řízem
a čistým chmelovým aroma. / Balení: přepravka 20 x 0,5 l lahev,
sud 30 l, 50 l

historie pivovaru

Pivovar Klášter dostal své jméno podle kláštera řádu Cisterciáků, který byl založen ve druhé polovině 12. století, nejspíš už v roce 1177. Pivo začal jako první v Klášteře vařit Jiří Labouňský z Labouně, který si zde nechal vystavět renesanční zámek. Jeho pivovar vznikl v roce 1570. Nestál však na místě toho stávajícího nahoře na kopci, ale dole u jeho úpatí. Začátek moderního pivovarnictví v Klášteře je spojen s rokem 1864. V tomto roce zde rod Valdštejnů nechal zbudovat jeden z nejmodernějších pivovarů své doby. Koncem 19. století patřil pivovar Klášter mezi sedm největších pivovarů v českých zemích. Budovy postavené před necelými 150 lety slouží výrobě piva dodnes.

Už od středověku vznikaly ve skále pod pivovarem téměř dvě desítky metrů hluboké sklepy, které posléze začaly sloužit pivovarské výrobě. Pivo v nich kvasí a dozrává dodnes. Vynikající kvalita nepasterovaného klášterského piva je proto dána kvašením a dozráváním při optimální teplotě v těchto hluboko ve skále vytesaných sklepech. V části sklepních prostor se také nachází proslulá Restaurace Skála, kde se čepuje klášterské pivo.

Ocenění:

2005 – Klášterská 11% obhájila titul „Pivo roku 2005“ /
2006 – Klášterská 11% obhájila titul „Pivo roku 2006“ 2006
– Klášterská 12% obsadila 3. místo / 2007 – Klášterská 11%
obhájila titul „Pivo roku 2007“

naše pivo ochutnáte v těchto pražských restauracích

Balounova Restaurace U Břízy / Helma Gril&Bar / Klášterní
Šenk / Restaurace Jáma / Restaurace Šumavan / Plavecký
Stadion Podolí



PIVOVAR PROTIVÍN

Pivovar 168, 398 11 Protivín
telefon: +420 382 733 111
web: www.pivovar-protivin.cz

sládek ----- Michal Voldřich

piva na čepu -----

PRÁCHEŇSKÁ PERLA / Opravdová perla mezi světlými speciály, zrozená v historickém kraji Prácheňsko. Hořkost, bohatá pěna, zlatavá barva a říz zaručuje výjimečný chuťový zážitek a nezaměnitelný charakter tohoto piva.
Obsah alkoholu: 6,0 % obj.

historie pivovaru -----

Schwarzenberský pivovar v Protivíně býval největším pivovarem Prácheňska. Přesný rok jeho založení je pro nedostatek písemných zpráv zahalen tajemstvím. Jisté však je, že existoval už v první polovině 16. století.

Nejslavnější období protivínského pivovaru přišlo na přelomu 19. a 20. století. Pivo z Protivína se v té době vyváželo nejen do celého Rakouska-Uherska, ale i do zámoří. V té době měl pivovar své vlastní sklady v Praze, Plzni, Vídni, Terstu, Záhřebu, Berlíně, New Yorku a jinde. Zlaté období skončilo během první světové války, kdy pivovar přišel o své zahraniční odběratele. V roce 1948 došlo ke znárodnění podniku. Mezi roky 1950–1952 byl pivovar začleněn do národního podniku Jihočeské pivovary se sídlem v Českých Budějovicích. V letech 1953–1955 změnil protivínský pivovar majitele a stal se klíčovým závodem podniku Pošumavské pivovary. O tři roky později se ale znovu vrací do područí národního podniku Jihočeské pivovary, kde vydržel až

do změny režimu.

V červnu 2000 prodaly Jihočeské pivovary závod Protivín městu Protivín, které se stalo stoprocentním vlastníkem pivovaru. Tím, že město pivovar odkoupilo, jej zachránilo, jelikož záměrem Jihočeských pivovarů bylo provoz pivovaru utlumit a postupně jej zavřít. Po jeho záchraně se ještě na konci roku 2000 město rozhodlo pivovar prodat skupině libereckých podnikatelů. V současné době je součástí akciové společnosti Pivovary Lobkowicz a.s.

naše pivo ochutnáte v těchto pražských restauracích -----

Balounova Restaurace U Břízy / Café Spitfire / Pivnice Na Tržišti / Propaganda / Gali



LOBKOWICZ PREMIUM / Prémiový ležák Lobkowicz je tradiční české pivo pyšníci se charakteristickou lahodnou chutí a harmonií mezi plností a hořkostí. K jeho výrobě se používají výhradně kvalitní suroviny tuzemského původu - český chmel odrůd Žatecký poloraný červeňák a Premiant, český slad vyrobený pouze z ječmene odrůdy Bojos a voda z jihočeského hlubinného jezera, to vše za použití vlastního historického kmene kvasnic. Neobsahuje žádné chmelové extrakty či jiné náhražky, navíc je to opravdová nešizená dvanáctka vařená na stupňovitost 12,2 % / Obsah alkoholu: 4,7 % obj.

LOBKOWICZ PREMIUM NEALKO / Nealkoholické pivo Lobkowicz se vyrábí z křišťálově čisté vody z podzemního jezera, českého, bavorského a karamelového sladu a chmele odrůd Žatecký poloraný (Žádný návrh), Premiant a Cascade, s použitím vlastního kmene kvasnic. Výsledkem je osvěžující pivo plné chuti, které se velmi blíží chuti klasického piva a které má zároveň fyziologicky vyvážené složení. Obsahuje výhradně přírodní antioxidanty, má nízký obsah sodíku a není uměle přisazováno. Díky velmi nízké energetické hodnotě je optimálním nápojem pro všechny zastánce zdravého životního stylu. / Obsah alkoholu: max. 0,49 % obj.



PIVOVAR UHERSKÝ BROD

Neradice 369, 688 16 Uherský Brod

telefon: +420 572 632 461-3

e-mail: obchod@pivovar-janacek.cz

web: www.pivovar-uherskybrod.cz/

sládek ----- Jaroslav Horehled'

piva na čepu -----

PIVO KOUNIC / je ležák vídeňského typu s obsahem alkoholu 4,6 %. / Kounic se vyznačuje jantarově-měděnou barvou a charakteristickou jemně nahořklou, sametově hebkou chutí s oříškovými podtóny a příjemným kořeněným dozváním. / Toto pivo získalo svůj název podle rodiny Kauniců, která v minulosti vlastnila pivovar v Uherském Brodě

historie pivovaru -----

Vaření piva v královském městě Uherský Brod má dlouholetou tradici, která sahá až do středověku. Z historických pramenů se dozvídáme, že i nejznámější osobnost Uherskobrodsko, Jan Amos Komenský, který se narodil 28. 3. 1592, patřil do pivovarnické rodiny. Jeho otec byl členem cechu pivovarníků v Uherském Brodě. Na počest Učitele národů se v Pivovaru Uherský Brod vyrábí 14% světlý speciál Comenius.

První společný pivovar, který nahradil právovárečné domy, si uherskobrodští měšťané postavili v roce 1614, ale během třicetileté války, už v roce 1643, byl zničen švédskými vojsky. Druhý, panský pivovar byl zbudován v roce 1652. Původně městský pivovar byl později odkoupen rodinou Kauniců a od roku 1848 pronajímán různým sládkům.

Jedním z posledních nájemců panského pivovaru byl český sládek František Bedřich Janáček (1845–1925). Pro neshody s majitelem pivovaru se František Bedřich Janáček rozhodl postavit si vlastní pivovar. S jeho stavbou započal v roce 1894 a dokončil ji v roce 1895.

F. B. Janáček pozvedl svůj pivovar mezi přední závody tohoto druhu u nás. Pivovar byl už v předválečné době známý tím, že vyvážel pivo zejména do jihovýchodní Evropy a pomalu nahrazoval zastaralé pivovary v okolí, včetně panského pivovaru. V roce 1914 se stává společníkem F. B. Janáčka jeho syn Jaromír Janáček (1894–1951), který v roce 1921 přebírá vedení rodinného podniku.

V období mezi dvěma válkami patří Janáčkův uherskobrodský pivovar mezi nejmodernější závody ve střední Evropě. Sládek Jaromír Janáček spravoval a zveleboval rodinný pivovar až do znárodnění v roce 1948.

naše pivo ochutnáte v těchto pražských restauracích -----

Balounova Restaurace U Břízy / Občejný Svět / Student.Klub
Mrtvá Ryba / Pinta Restaurace



PIVOVAR VYSOKÝ CHLUMEC

Chlumec č.p. 29, 262 52 Vysoký Chlumec

telefon: +420 318 401 313, +420 318 401 311

e-mail: info@pivovar-vysokychlumec.cz

web: www.pivovar-vysokychlumec.cz

sládek ----- Pavel Kortus

piva na čepu -----

DÉMON / Polotmavý speciál, obsah alkoholu 5,2 % obj. / Pivní speciál Démon byl připraven podle starých klášterních receptur mnichovské oblasti, jejichž tradice sahá až do roku 1420.

Je charakteristický bohatým a vyváženým profilem chutí. Má příjemnou sladovou vůni a mírně nasládlou medovou chuť s jemnou hořkostí.

historie pivovaru -----

První zmínky o vaření piva ve Vysokém Chlumu pocházejí již z roku 1466. Od roku 1474 byl majetkem roudnické větve tradičního českého šlechtického rodu Lobkowiczů, který jej s přestávkami v letech nesvobody vlastnil až do roku 2006. V současné době je pivovar v majetku akciové společnosti Pivovar Lobkowicz a.s., ryze české společnosti usilující o návrat k tradici českého pivovarnictví.

Nový vlastník, společnost Pivovary Lobkowicz, dbá na to, aby si piva z vysokochlumeckého pivovaru udržela svůj osobitý styl a jakost. Věříme totiž, že bohatství českého pivovarnictví spočívá v osobitém charakteru jednotlivých pivovarů a v rozmanitosti, která tak sama přirozeně vzniká.

Při vaření piva vždy respektujeme charakter značek a produktů a ctíme řemeslo. Pivo se vaří dle tradičních receptur za použití kvalitních surovin a pečlivě dodržovaných osvědčených postupů. Jen tak vznikají opravdová, nešizená piva.

naše pivo ochutnáte v těchto pražských restauracích -----

Restaurace Nad Šárkou / Balounova Restaurace U Břízy /
Blanice – Koleje Jižní Město / Club Termix / Klub Lávka /
Restaurace Jáma



ŽATECKÝ PIVOVAR, SPOL. S.R.O.

Žižkovo nám. 81, 438 01 Žatec

telefon: +420 415 710 781-2

e-mail: vincik@zateckypivovar.cz

web: www.zateckypivovar.cz

sládek -----Petr Wiesinger

piva na čepu -----

BARONKA PREMIUM

Stupňovitost: 12,7 % / Obsah alkoholu: 5,4 %

NEFILTROVANÝ LEŽÁK

Stupňovitost: 12,9 / Obsah alkoholu: 5,19

historie pivovaru

V roce 1261 vznikla v Žatci společnost žateckých právovárečníků. Po požáru v polovině 18. století bylo po delším váhání rozhodnuto o výstavbě nového pivovaru v místě dnešního pivovaru.

Základní kámen průmyslového měšťanského pivovaru byl položen 20.6.1798 na místě zaniklého královského hradu, vedle kasáren. Po dvouletém stavebním úsilí konečně várečná správa oznámila dne 26.7.1800 začátek vaření a právovárečníci pronajali pivovar sládkovi k provozu. V roce 1801 uvařili Žatečtí 840 sudů (42.000 hl) piva. Pivo z žateckého pivovaru bylo v minulosti i v současnosti mnohokrát oceněno při různých soutěžích a výstavách."

naše pivo ochutnáte v těchto pražských restauracích

Cafe U Zelených Kamen / U Chlupatého Ducha / Kavárna
Divadla Disk / Kavárna Divadla Ypsilon
Veltryba / Como / Prague Beer Museum / Ignis Bar / Kavárna
Kaaba / Pivní Šenk U Kacíře / Andromeda / Pivo Párek /
Kavárna Fra / Náplavka / Ve Sklepě / Hotel Ilf / Čená Díra /
U Prokopa / Starobřevnovská Rychta / Bar Trojánek / V Parku /
Pivní Club 300 / Pivovarský Dům / Toulcův Mlýn

PRO CELIAKY

Bezlepková Restaurace A Žatecké Pivo Celia
Na Zlaté Křížovatce

Žatecké pivo se nepravidelně čepuje i v restauracích ALIANCE
P.I.V / Produkty Žateckého pivovaru je možno zakoupit – lahve
a sudy: Pivoobchod Krupička / Restaurace Jáma



ŽELIVSKÝ KLÁŠTERNÍ PIVOVAR S. R. O.

Želiv 122, 394 44 Želiv

telefon: +420 602 542 156 – Ing. František Marek CSc

e-mail: pivovar@zeliv.eu

web: www.zeliv.eu/klasterni_pivovar

vrchní sládek ----- Ing. Josef Krýsl
sládek ----- Jirka Novák

piva na čepu -----
SALESUS / světlý speciál 15°, nefiltrovaný, vynikající příjemné
chuti, připravované podle upravených historických receptur.

HAŠTAL POLOTMAVÝ / nepasterizované a nefiltrované pivo
vařené ze tří druhů sladů, v mnohých vzbuzuje příjemnou
vzpomínku na starou dobrou Anglii. Karamelová vůně se
mísí s bylinnými chmelovými tóny žateckých chmelů. Jemná,
krémovitá pěna svědčí o delším pobytu v ležáckém sklepu.

MILO / speciální světlé pivo American Ale, je svrchně kvašené
světlé speciální pivo vyráběné s použitím ječného sladu
a speciálních svrchních kalifornských pivovarských kvasnic.
Pivo se vyznačuje ovocným nádechem. Podává se o teplotě
8–10°C, při které vynikne jeho vynikající chuť.

historie pivovaru -----

Klášterní pivovar v Želivě je prokazatelně písemně uváděn
roku 1617, avšak podle nepřímých zmínek se pivo v želivském
klášteře vařilo již od 14. st. a vařilo se až do roku 1907, kdy
klášter vyhořel. Novodobá historie pivovaru se datuje od roku
2003, kdy byla činnost pivovaru obnovena, pivovar však moc
neprosperoval vzhledem k zastaralé technologii. Roku 2010
Kanonie premonstrátů v Želivě založila nový Želivský klášterní
pivovar, rekonstruovala jeho technologii a vytvořila zážitkový
minipivovar.

naše pivo ochutnáte v těchto pražských restauracích -----

Pivovarský klub Karlín / První pivní galerie Holešovice /
PIVKOLAND – Holešovice / Prodejna rodinné farmy Němcovi –
Vinohrady



NOVOMĚSTSKÝ PIVOVAR S. R. O.

Vodičkova 20, 110 00 Praha 1

telefon: +420 602 459 216

e-mail: email: sales@npivovar.cz

web: www.npivovar.cz

sládek ----- Miroslav Vrána

piva na čepu -----

Novoměstský kvasnicový 11° ležák – světlý a tmavý

/ Pivo se v Novoměstském pivovaru vaří na zařízení firmy Ziemann. Při vaření se používají výhradně české suroviny tj. český slad a žatecký chmel. Vaří se klasickým způsobem – varna, spilka a ležácký sklep. Novoměstský 11° světlý i tmavý ležák je nefiltrované pivo s obsahem alkoholu 4,0 – 4,3 %. Kvasnice obsažené v tomto pivu jsou zdrojem komplexu vitamínů řady B a dalších minerálních látek.

NOVOMĚSTSKÝ KVASNICOVÝ 11° LEŽÁK – SVĚTLÝ A TMAVÝ

/ nepasterizované a nefiltrované pivo vařené ze tří druhů sladů, v mnohých vzbuzuje příjemnou vzpomínku na starou dobrou Anglii. Karamelová vůně se mísí s bylinnými chmelovými tóny žateckých chmelů. Jemná, krémovitá pěna svědčí o delším pobytu v ležáckém sklepu.

historie pivovaru -----

Novoměstský pivovar je jedinečná restaurace a minipivovar v centru Prahy, která se specializuje na typicky českou kuchyni – klasická česnečka, svíčková, guláš nebo speciality jako například konfitovaná kachní stehna, husa nebo pečené sele. Přímo v restauraci se vaří vlastní pivo – Novoměstský kvasnicový nefiltrovaný 11 ležák. Objednat si můžete i prohlídku pivovaru a na vlastní oči se přesvědčit, jak se vlastně pivo vaří. Z pivních specialit určitě doporučujeme Pivovici – 50% pálenku vyrobenou z našeho piva, pivní Šamp (pivní sekt) nebo 2 litrový válec piva, které si čepujete přímo na stole tzv. Pivní žirafu.

prodejní místa v Praze -----

Novoměstský pivovar, Vodičkova 20, 110 00 Praha 1



AKCIOVÝ PIVOVAR DALEŠICE, A.S.

Dalešice 71, 675 54

telefon: +420 568 860 942

e-mail: recepcel@pivovar-dalesice.cz

web: www.pivovar-dalesice.cz

sládek ----- Štěpán Kříž

piva na čepu -----

DALEŠICKÁ 11% PIVO / světlý ležák / 11,5% EPM /

Jednosladové pivo typu ležák / Naše nejlehčí pivo, jemně nachmelené, více prokvašené / Doba zrání 4 – 6 týdnů / Pivo vhodné na „zahnání“ žízně i večerní posezení / Dalešická 11% se jako jediná vyrábí jak v nefiltrované, tak filtrované podobě

MÁJOVÝ LEŽÁK / světlý ležák / 12,9% EPM / Vícesladové pivo o stupňovitosti 12,9% / Použité slady – plzeňský, mnichovský, karamelový / Pivo s výraznou sladovou chutí / Naše nejvíce nachmelené pivo, středně prokvašené / Doba zrání 6 – 8 týdnů

13° TMAVÉ / tmavý speciál / 13,5% EPM / Použité slady – plzeňský, mnichovský, karamelový, barvící / Silnější, středně prokvašený speciál / Doba zrání 6 – 8 týdnů

Pro výrobu našeho piva používáme moravský slad a žatecký chmel / Všechna naše piva jsou vařena klasickou metodou tzn. na 2 rmuty / Kvašení probíhá na spilce v otevřených kádích

Naše piva, jsou vařena dle bavorského zákona o čistotě piva z roku 1493 (zákon Reinheitsgebot) tzn. že, při vaření piva smí být použito pouze vody, sladu, chmele a kvasnic.

historie pivovaru -----

Dalešický pivovar pochází z 16. století, kdy dalešické panství zakoupil rod Kralických z Kralic. Majitelé zřejmě využili povolení vařit na svých sídlech a velkostatech pivo. Písemně je pivovar doložen z roku 1609, kdy byl majitelem Jiří z Náchoda. V pozdější době se na panství vystřídal mnoho majitelů. V roce 1882 zakoupil pivovar společně s panstvím Dalešice, Hrotovic, Krhova a Myslibořic baron Anton Dreher a po přestavbě a modernizaci z něj udělal jeden z nejmodernějších pivovarů s výstavem 15 tis. hl ročně. V držení Dreherovy rodiny zůstalo panství až do první pozemkové reformy v 1. polovině 20. let 20. století. Po roce 1925 byl provozován jako Družstevní pivovar a sodovkárna, v roce 1928 se stal podílníkem Starobrněnský pivovar. Roku 1948 se změnou politické situace byla v pivovaru zavedena národní správa a pivovar připadl Jihomoravským pivovarům, JP zvýšily výstav až na 30 tis. hl piva ročně. Z řady sládků vynikl zejména František Nikodém, za jehož působení mělo pivo vynikající pověst v širokém okolí. Dne 19. 8. 1977 byla uvařena poslední várka piva, pivovar byl uzavřen a od té doby chátral. V roce 1980 si jej mezi 150 dalšími pivovary vybral režisér Jiří Menzel pro svůj film Postřižiny. Po natočení filmu chátral pivovar dalších 19 let, než jej roku 1999 v dražbě získali současní majitelé, kteří se snažili a snaží, aby uvedli pivovar do podoby, jakou měl ve 20. letech minulého století a obnovili výrobu piva. Dne 19. 8. 2002 byla uvařena první várka nového piva, v roce 2003 bylo pro veřejnost otevřeno Muzeum rakousko-uherského pivovarnictví a pivovarská restaurace. V roce 2007 byl slavnostně otevřen také pivovarský hotel a společenský sál.

naše pivo ochutnáte v těchto pražských restauracích -----

Sanscho



PIVOVAR LIBEREC VRATISLAVICE

Pivovarská 163, 46311 Liberec Vratislavice

telefon: +420 485 393 231

e-mail: hostas@hols.cz, litera@hols.cz

web: www.pivo-konrad.cz

sládek -----Ing. Petr Hostaš

piva na čepu -----

ČERVENÝ KRÁL 12° ležák s chutí zakulacenou macarátem
z červených bylin, zlatá medaile Pivní pečeť 2011.

KONRAD SVATOPAVELSKÉ 16° speciální pivo s plně vyváženou
chutí karamelového sladu.

historie pivovaru

Za začátek vratislavického pivovaru lze považovat inzerát, který vyšel v neděli 22.července 1872 „Společnost Libereckého pivovaru a sladovny ve Vratislavicích n.N. nabídne v pondělí 22.7.1872 především u liberecké banky své akcie s obvyklými podmínkami.“

Na jaře 1873 se začalo stavět. V sobotu 24. ledna 1874 byl pivovar slavnostně otevřen a za další čtyři měsíce poté bylo do Liberce a okolí vystaveno první pivo. Pro velký zájem bylo expedováno i do Vídně. Výstav neustále stoupal a již v roce 1896 bylo z bran pivovaru vyvezeno 131.040 hl piva. Vedení pivovaru dbalo na modernizaci a proto nechalo např. vybudovat vlečku, rozšířit ledové nádrže, instalovat nové stroje. V té době měl pivovar 170 zaměstnanců a byl na šestém v českých zemích. Nebylo proto překvapením, že 1. října 1891 si sám císař František Josef I. v doprovodu Willyho Ginzkeye prohlédl vratislavický pivovar a ochutnal místní pivo. A pivo se vařilo až do 90. let, kdy pivovar dosahoval přes 400 000 hl piva ročně. Překotný vývoj privatizace a rekapitalizace v 90. letech 20. století zasadil vaření piva na Liberecku těžkou ránu, kterou našťastí po dvouleté přestávce zcelila skupina nových vlastníků. Od roku 2000 potom pivovarská tradice dále pokračovala až do dnešních dnů.

Tlak konkurenční propagandy je silný, cesta ke spotřebiteli tak vede jen přes kvalitu a osvětu. Pivovar dokáže vyrábět již víc než 10 druhů piva a opět přesahuje 100 000 hektolitrů za rok.

naše pivo ochutnáte v těchto pražských restauracích

Klánovice restaurace U lesa/ Pivnice 109 / U policejní akademie.



KLÁŠTERNÍ PIVOVAR STRAHOV

Strahovské nádvoří 301, 118 00 Praha 1

telefon: +420 233 353 155, 233 355 690

e-mail: info@klasterni-pivovar.cz, zuzana@klasterni-pivovar.cz

web: www.klasterni-pivovar.cz

sládek ----- Jan Martinka

piva na čepu -----

SV. NORBERT INDIA PALE ALE – IPA / popis: speciální polotmavé pivo / stupňovitost: 16% / alkohol: 6,3% / složení: ječné slady, upravený chmel, voda, pivovarské kvasnice / IPA je zkratka pro India Pale Ale. Toto pivo bylo vařeno pro anglické vojáky a civilní zaměstnance v Indii. Pivo Ale bylo silně chmeleno, protože chmel svými antibakteriálními účinky pomáhal spolu s vyšším obsahem alkoholu pivo ochránit před zkažením během dlouhé přepravy do Indie. IPA je svrchně kvašené polotmavé pivo vařené z ječných sladů a tří druhů aromatických chmelů. V našem případě kombinujeme Žatecký poloraný červenák a americké chmely Amarillo a Cascade. Výsledkem je polotmavá šestnácka, kombinující plnosladovou chuť vysoké hořkosti s výrazným chmelovým aroma.

SV. NORBERT TMAVÝ / speciální tmavé pivo, nefiltrované / stupňovitost: 14% / alkohol: 5,5% / složení: ječné slady, upravený chmel, voda, pivovarské kvasnice / První pivo, které jsme zde po dlouholeté odlce opět uvařili. Původem z Mnichova z první poloviny 19.stol. Náš Sv. Norbert je v chuti více sušší a hořčí než mnichovské tmavé. Celosladové dobře chmelené pivo, v chuti se projevující mnichovským, karamelizovaným a praženým sladem.

SV. NORBERT POLOTMAVÝ / popis: speciální polotmavé pivo, nefiltrované / stupňovitost: 13% / alkohol: 5,3% / složení: ječné slady, upravený chmel, voda, pivovarské kvasnice / Spodně kvašené, středně plné a středně hořké celosladové pivo. Inspirací pro sestavení této receptury nám byl Vienna lager a bavorský Märzen. Barvou má blíže k Märzenu a hořkosti k Vienna lager. Märzen, česky březňák, je pivo, které se dříve vařilo v březnu, kdy je ještě relativně chladno. Dnes máme strojní chlazení, a tak vaříme jantar celoročně.

SV. NORBERT PŠENIČNÉ SVĚTLÉ / od: 15. 5. / popis: pšeničné světlé pivo, nefiltrované / stupňovitost: 13% / alkohol: 5,3% / složení: pšeničný slad, ječný slad, upravený chmel, voda, kvasnice / Pšeničné pivo Sv. Norbert navazuje na tradici vaření „bílých“, tedy pšeničných piv v Čechách. / Toto pivo je nefiltrované s obsahem pivovarských kvasnic způsobujících kalnost, a dále s obsahem pšeničného sladu (50 %), který určuje světlé zabarvení. Kvasnice svrchního kvašení přírodní cestou produkují estery a fenoly, které se projevují širokou paletou aromatických tónů a chutí. Můžeme zde najít například – hřebíček, muškátový oříšek, vanilku, banány, přes citrusy až k uzeným vůním. Česká piva plzeňského typu, vyznačující se vysokou hořkostí (35 – 45 jednotek hořkosti), jsou v tomto ohledu jakýmsi protikladem pšeničných piv, která mají 10 – 17 jednotek hořkosti. / Pšeničné pivo Sv. Norbert je velice řízný a osvěžující nápoj.

historie pivovaru -----

Nedaleko Pražského hradu najdete místo pivním labužníkům zaslibené. Mimo pivních speciálů podáváme prvotřídní pokrmy a nasávat můžete i jedinečnou atmosférou Strahovského kláštera, který byl založen v roce 1143 králem Vladislavem II. První zmínky o pivovaru pocházejí z přelomu 13. a 14. století. O stavbě nového pivovaru, stojícího na místě dnešní restaurace, rozhodl tehdejší opat Kašpar Questenberg v roce 1629. V roce 1907 byl však pivovar zrušen a objekty byly využívány pouze jako hospodářská stavení. Pivovar byl obnoven znovu až v roce 2000 při rozsáhlé a náročné rekonstrukci celého objektu.

naše pivo ochutnáte v těchto pražských restauracích -----

Bar Chýše / Zubatý pes / Nota Bene

PIVOTEL MMX

Dobřichovická 452, Lety u Dobřichovic, 252 29

telefon: +420 602 783 903

e-mail: info@mmxpivo.com

web: www.mmxpivo.com



sládek ----- Josef Korbel

piva na čepu -----

DESÍTKA MMX / spodně kvašené světlé výčepní pivo

10,8°EPM / 4,4% alkoholu / barva 16 EBC / hořkost 28 MJH

PŠENICE MMX / Hopfweizen – svrchně kvašené

12,8° EPM / 5,2% alkoholu / barva 8–10 EBC / hořkost 34 MJH

historie pivovaru -----

Pivotel MMX v Letech u Dobřichovic je dle statistik SPP 100.

českým minipivovarem, varné zařízení Kaspar Schulz, varna

10hl, špičkový roční výstav 3000hl. Restaurace 300+120 míst,

hotel 57 lůžek. Rok založení 2010 (odtud název MMX)

Středočeské pivní slavnosti Velká Dobrá:

2011 – nejlepší pivo Středočeského kraje,

2. místo u návštěvníků

2012 – nejlepší pivovar Středočeského kraje,

2. místo u návštěvníků

naše pivo ochutnáte v těchto pražských restauracích -----

občasné je pivo MMX k ochutnání v restauraci Obžerství,

Merenda a U Kacíře, poměrně pravidelně v Pivním klubu

v Karlíně a v restauraci Gurmánie na Smíchově a v Průhoncích,

jakož i v Cafe de Paris na Maltézském náměstí.

Spolupracujeme též s Pivní mozaikou.

V jednání je několik dalších odběratelů.

LUKRÉCIUS A. S.

Selská náves 21/2, 326 00 Plzeň

telefon: +420 377 994 311

e-mail: recepcie@purkmistr.cz

web: www.purkmistr.cz



sládek ----- Petr Krýsl, Eva Straková

piva na čepu -----

PURKMISTR SVĚTLÝ LEŽÁK 12% / klasický světlý ležák

plzeňského typu, vařený dvourmutovým způsobem z nejlepších

ručně vyrobených moravských sladů. Lahodná dozrívající

hořkost piva je dosažena proslulým žateckým poloraným

červeňákem. Klasické hlavní kvašení a zrání dodávají pivu chuť

která je pro světlé ležáky plzeňského typu nezapomenutelná.

PURKMISTR TMAVÝ LEŽÁK 12% / náš speciální tmavý ležák,

vařený ze čtyř sladů, je nezapomenutelný. Příjemná kávová

chuť, prolnutá pravou belgickou čokoládou, zakončena dlouhým

suchým dozríváním, vybízí k opětovnému napití. Pro mnohé je

velkým překvapením v kombinaci s moučníky. Vyzkoušejte!

historie pivovaru -----

Pivovar Purkmistr je součástí komplexu Pivovarského dvora

v Plzni-Černicích umístěného v památkové rezervaci na

Selské návsi. V současné době zahrnuje pivnici, restaurant,

konferenční sál, bowling s barem a VIP sklípek.

Ve výstavbě jsou pivní lázně a wellness centrum. Pivovar

navazuje na tradici bývalého domažlického pivovaru a používá

některé z jeho ochranných známek. Pivo je vařeno klasickou

technologií 2–3 rmutovým způsobem podle tradičních receptur.

Pivovar má kapacitu 1000 hl ročně, která se v současnosti

rozšiřuje na 1500 hl. Hlavní kvašení probíhá v pivovarských

sklepích ve 4 otevřených kvasných kádích. Poté se přečerpává

do 15 ležáckých tanků. Pivo podáváme nefiltrované

a nepasterizované.



SDRUŽENÍ PŘÁTEL PIVA

Hybernská 7, Praha 1, 110 00

e-mail: erlich@pratelepora.cz

web: www.pratelepora.cz

historie

Sdružení přátel piva je největší organizací pivních konzumentů v ČR a je i členem EBCU (Evropské unie pivních spotřebitelů), která zastupuje 250 000 konzumentů po celé Evropě.

SPP se snaží převážně o pivní osvětu a kulturu. Ve své činnosti podporuje zejména malé pivovary. Vedle celé řady svých činností vyhlašuje každoročně i nejlepší piva, pivovary a pivovarské osobnosti roku.

pivní hry na festivalu:

Na stánku SPP budete moci lehce prověřit a potrápit své degustátorské schopnosti. Můžete absolvovat celou řadu trojúhelníkových testů a zkusit porovnat od sebe i zdánlivě jednoduché rozlišení desetistupňového piva od dvanáctistupňového. Pokud pivu skutečně rozumíte – můžete vyzkoušet rozpoznat od sebe i jednotlivé pivní druhy z celého světa. Ověřte si své znalosti a natřete to Vaším přátelům! :)

PRO ŽÁKY 9. TŘÍD

SPRÁVNÁ
VOLBA
BUDOUCNOSTI

VYŠŠÍ ODBORNÁ ŠKOLA
EKONOMICKÝCH STUDIÍ
A STŘEDNÍ PRŮMYSLOVÁ ŠKOLA
POTRAVINÁŘSKÝCH TECHNOLOGIÍ

PRAHA 2, PODSKALSKÁ 10

Školní vzdělávací program:

Technologie piva, vína, lihu a nealkoholických nápojů

Uplatnění absolventů v pivovarech, v lihovarech, ve sladovnách a vinařských závodech, v laboratořích potravinářských závodů a kontrolních orgánů atd.!!!

Možnost dalšího studia na naší vyšší odborné škole obor Potravinářská technologie a biotechnologie nebo na vysokých školách s přírodovědným zaměřením!!!

Výuka probíhá v moderních odborných učebnách, laboratořích a dílnách i v partnerských oborových organizacích!!!

Pro mimopražské zájemce zprostředkujeme ubytování v partnerských domovech mládeže!!!

Kontakty:

www.podskalska.cz

Sekretariát školy: 224 919 990

Studijní oddělení: 221 595 444



Chladič a výčepní technika



• KONTAKTNÍ VÝČEPNÍ ZAŘÍZENÍ • LUXUSNÍ VÝČEPNÍ ZAŘÍZENÍ • VODNÍ VÝČEPNÍ ZAŘÍZENÍ-PODSTOLOVÉ • VODNÍ VÝČEPNÍ ZAŘÍZENÍ S LEDOVOU BANKOU -PODSTOLOVÉ/ STOLOVÉ • VÝROBNÍKY SODOVÉ VODY • VÝČEPNÍ STOJANY, VÝČEPNÍ KOHOUBY A PŘÍSLUŠENSTVÍ



E-SHOP

Ondřej Hladík

Tel.: +420 775 787 221

Email: ondrej.hladik@lindr.cz

LINDR, Chladič a výčepní zařízení

Adresa: Sadová 132, CZ 503 15 Nechanice,

www.lindr.cz

PRODEJNA

Kateřina Lindrová

Tel.: +420 775 715 494

Email: katerina.lindrova@lindr.cz

CZECH UP YOUR BEER
COOLING AND DISPENSING SYSTEMS



FARMÁŘSKÉ
TRŽIŠTĚ

JIŘÁK / Praha 3

středa + pátek 8:00 – 18:00

sobota 8:00 – 14:00

NÁPLAVKA / Praha 2

sobota 8:00 – 14:00

www.farmarsketrziste.cz

www.facebook.com/ftpraha