

PIVO



NA NÁPLAVCE

festival malých a mini českých pivovarů

KATALOG
2013



sahm GASTRO

POKYNY PRO NÁVŠTĚVNÍKY FESTIVALU PIVO NA NÁPLAVCE:

Vážení návštěvníci,

tak jako to mnozí z vás zažili loni na Parukářce, i tady na Náplavce se setkáte výhradně s českými malými a minipivovary (roční výstav do 200 tis. hl, respektive do 10 tis. hl). K degustaci i konzumaci máte k dispozici džbánky o objemu 0,3 l s příznačným jménem Praha, který jste si mohli koupit coby součást degustačního setu u vchodu na začátku festivalu.

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

Na pivním festivalu Pivo na Náplavce čepujeme výhradně do třetinek, protože jediné ze třetinky, jak jsme přesvědčeni, můžete pivo dobře degustovat. Asi nestihnete ochutnat úplně vše, udělejte si tedy nějaký svůj plán, co zajímavého chcete poznat. Začínáte rozhodně od slabších piv 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.

Přejeme Vám dobrou zábavu a příjemný zážitek!

Jiří Sedláček / předseda Archetyp, o. s., ředitel festivalu

dokonalý mok
do dokonalého skla

TRVALE SKLADEM VÍCE NEŽ **6000** POLOŽEK

www.sahmgastro.cz



Vážení návštěvníci festivalu malých a mini českých pivovarů,

pivo k naší zemi patří od pradávna a je téměř bez nadsázky naším národním nápojem. Je proto dobře, že i v současné tvrdě konkurenční době fungují vedle velkých nadnárodních podniků také malé pivovary. Při menším objemu výroby můžou vycházet vstříc specifickým požadavkům pivních labužníků, a zpestřovat tak nabídku na trhu. Přísloví říká: Sto lidí sto chutí. Je proto důležité dobře si vyzkoušet, která z chutí nám nejlépe vyhovuje, a pro to je festival malých a minipivovarů ideálním místem. Jsem rád, že se malým pivovarům daří, a přeji jim do budoucna hodně úspěchů i spokojených zákazníků.

Petr Bendl
ministr zemědělství



Vážení návštěvníci festivalu Pivo na Náplavce!

Srdečně vás vítáme na 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 výrobci. Platí to samozřejmě také u výrobců piva, 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. Ze skla totiž lépe vychutnáte často i jemné rozdíly chutí i vůní nabízených piv a pití piva přirozeně posunete na vyšší kulturní úroveň, což si pivo zcela jistě zaslouží.

Připomínáme také, že v sobotu 1. června můžete obdivovat sbírky sběratelů téměř čehokoliv, co s pivem souvisí. To si rozhodně nenechte ujít!

Oslovili jsme výhradně české malé a minipivovary, 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 Piva na Náplavce, dobrou zábavu, příjemné zážitky a to příznačné, pivovarnické:
Dej Bůh štěstí!

Jiří Sedláček
předseda Archetyp, o. s., ředitel festivalu

VYSVĚTLENÍ NĚKTERÝCH NÍŽE POUŽITÝCH POJMŮ /ZKRATEK

SLADINA / Sladká tekutina vznikající při výrobě piva rozpuštěním/vyloužením cukrů, minerálů, vitaminů a jiných látek z rozemletého sladu do vody.

MLADINA / Hořko-sladká tekutina vzniklá povařením sladiny s chmelem; v mladině obsažené zkvasitelné cukry jsou po přidávku pivovarských kvasnic (zakvašení) postupně přeměňovány na alkohol a oxid uhličitý /CO₂/ – z mladiny se tak pomalu stává pivo.

EPM / Neboli extrakt původní mladiny, stupňovitost piva – týká se mladiny před zakvašením, udává se v hmotnostních % a zjednodušeně lze říci, že vyjadřuje množství látek, které se při výrobě piva extrahovaly/rozpustily/vyloužily ze sladu i chmele do vody; čím je EPM vyšší, tím je pivo méně „vodové“ a tedy chutnější; v případě festivalového piva Vltavský plavec je EPM 13 % hm. – jedná se o třináctku, což znamená, že mladina po scezení a před zakvašením obsahovala 13 % hm. látek vyloužených ze sladu a chmele a zbylých 87 % hm. tvořila voda.

JEDNOTKY EBC / (z angl. *European Brewing Convention*)

Slouží k vyjádření barvy piva; např. barva piv českého typu (spodně kvašených ležáků) se pohybuje obvykle od 8 do 16 v případě piv světlých a od 50 do 120 v případě piv tmavých.

JEDNOTKY HOŘKOSTI IBU / (z angl. *International Bitterness*

Units) či EBU (z angl. *European Bitterness Units*) Slouží k vyjádření hořkosti piva, kdy jedna jednotka IBU odpovídá 1 miligramu iso- α -hořkých kyselin (hořkých látek z chmele rozpuštěných při varu ve vodě) v 1 litru piva; např. hořkost světlých piv českého typu (spodně kvašených ležáků) se pohybuje obvykle v rozmezí 20–40 IBU.

PIVO NA NÁPLAVCE

31. 5. – 1. 6. 2013

PÁTEK 31. 5. (14:00–21:00)

HUDBA

14:00–18:00 ----- DJ KID DYNAMIT (TAWATT DJS)

18:00 ----- THE BROWNIES (CZ)

20:00 ----- GARAGE (CZ)

DIVADLO

17:00 ----- AŽ OPADÁ LISTÍ Z DUBU (DIVADLO AQUALUNG)

22:00 ----- ČTYŘI VRAŽDY STAČÍ, DRAHOUSKU!

(DIVADLO AQUALUNG - TOTO PŘEDSTAVENÍ JAKO JEDINÉ NENÍ ZAHRNUTO V CENĚ DEGUSTAČNÍHO SETU, ALE PLATÍ SE ZVLÁŠŤ)

15:00–19:00 UKÁZKA VÝROBY PIVA NA STŘEDOVĚKÝ ZPŮSOB

SOBOTA 1. 6. (11:00–21:00)

11:00–14:00 ----- PIVNÍ BLEŠÍ TRH

(NÁKUP, VÝMĚNA ČI PRODEJ PIVNÍCH SUVENÝRŮ)

HUDBA

14:00–18:00 ----- DJ OLLGOY (TAWATT DJS)

18:00 ----- ZVA 12-28 BAND (SK)

20:00 ----- LACO DECZI & CELULA NEW YORK (CZ/SK/USA)

DIVADLO

17:00 ----- KVAK A ŽBLUŇK JSOU KAMARÁDI
(DIVADLO PRO MALÝ)

13:00–17:00 UKÁZKA VÝROBY PIVA NA STŘEDOVĚKÝ ZPŮSOB

OBA DNY FESTIVALU MODERUJE MIKI KŘEN.

ZMĚNA PROGRAMU VYHRAZENA!

SEZNAM VYSTAVOVATELŮ

08 ----- TRADIČNÍ PIVOVAR V RAKOVNÍKU, A. S.

10 ----- RODINNÝ MINIPIVOVAR BRAVŮR

12 ----- PIVOVAR CHOTĚBOŘ, S. R. O.

14 ----- DUDÁK – MĚŠŤANSKÝ PIVOVAR STRAKONICE, A. S.

16 ----- PIVOVAR FERDINAND, A. S.

18 ----- RADNIČNÍ PIVOVAR JIHLAVA

20 ----- KOUNICKÝ PIVOVAR, S. R. O.

22 ----- PIVOVAR KOZLÍČEK

24 ----- MMX PIVOTEL

26 ----- MOSTECKÝ KAHAN, S. R. O.

28 ----- PIVOVAR NOVÁ PAKA, A. S.

30 ----- PIVOVAR PERMON

32 ----- PIVOVARSKÝ DVŮR CHÝNĚ

34 ----- PRIMÁTOR, A. S.

36 ----- SLEPÝ KRTEK

38 ----- STAROKLADENSKÝ PIVOVAR

40 ----- MINIPIVOVAR A PIVNICE U STOČESŮ

42 ----- RODINNÝ MINIPIVOVAR VALÁŠEK

44 ----- PIVOVAR VYŠKOV

46 ----- ŽELIVSKÝ KLÁŠTERNÍ PIVOVAR, S. R. O.

48 ----- PIVOVARSKÝ DVŮR ZVÍKOV, S. R. O.

50 ----- SODOVKÁRNA KOLÍN

50 ----- LIMONÁDY 'ZON'

52 ----- PIVNÍ DENÍČEK

53 ----- PIVNÍ POUTNÍK

54 KLUB SBĚRATELŮ PIVOVARSKÝCH SUVENÝRŮ PRAHA, O. S.



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 alk.: 4,9 % obj.

BAKALÁŘ SVĚTLÝ LEŽÁK ZA STUDENA CHMELENÝ 12,5° /
Speciál s nádherně chmelovým aroma, výraznou hořkostí a temně zlatou barvou. Obsah alk.: 5,2 % obj.

BAKALÁŘ MEDOVÝ SPECIÁL 14° / Speciální pivo bohaté chuti, s nádechem chmelové hořkosti a doznívajícím podtónem lesního medu. Obsah alk.: 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 CHZO „České pivo“.

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

Lodě: Maria Croon / Czech Boat / Classic River – přístaviště Na Františku

Restaurace Monarchie / Vinárna U Svaté Anežky / Restaurant U Týna / Prague Beer Museum / Sklípek U Munků / Restaurace Pasta e Basta / U Karla Hašlera / Šťastná léta "80" / Víno MaM / Pivotéka Pivo a párek / Farmářské tržiště – Jiřák a Náplavka / Farmářské trhy – náměstí Republiky



RODINNÝ MINIPIVOVAR BRAVŮR

Filipová 65, 78811 Loučná nad Desnou

telefon: +420 603 146 416

e-mail: jurecek@post.cz

web: www.kvas slav.cz

sládek -----Halaxa František

piva na čepu -----

SVĚTLÁ VÝČEPNÍ 10° / Světlé pivo střední plnosti a hořkosti, chuť mírně chmelová i sladová s vyšším řízem

SVĚTLÝ LEŽÁK KVASSLAV 12° / Pivo světlé zlaté barvy, vyšší hořkosti, vyrovnané, s vyšší plností a s aroma žateckého chmele

POLOTMAVÝ MEDOVÝ KVASSLAV 13° / Světle hnědé plné pivo střední hořkosti, mírně karamelové chuti, která na konci přechází ve vůni včelína, není ovšem sladké. Velmi oblíbené pivečko.

PŠENIČNÉ PIVO KVASSLAV 12° / Jemně sladká sladová chuť s výrazným kvasničným a ovocným aroma (banán, citrusy, hřebíček), pro pivo je charakteristická chlebnatá chuť. Dovedeme také růžovou variantu, které dosáhneme přidáním ryze ovocného koncentrátu.

I.P.A. KVASSLAV 14° / Pivo typu ale, světle bronzové barvy, vysoké hořkosti se zřetelným aroma po použitých amerických chmelech – ty dodávají výrazné ovocné aroma.

**URČITĚ BUDE JEŠTĚ NĚJAKÉ JAKO PŘEKVAPENÍ
Z JESENÍKŮ.**

historie pivovaru

V roce 2009 otevřený rodinný pivovar Bravůr navazuje na tradici vaření piva v Loučném nad Desnou. Tam byl v roce 1743 založen pivovar, který stál na místě, kde dnes stojí benzínová pumpa. Pro zajímavost uvádím, že v roce 1750 se v loučenském pivovaru uvařilo 998 sudů piva. Jednalo se o čtyřvěderní sudy (objem 226,4 l), celkový výstav loučenského pivovaru byl tedy 2371 hl piva. Jedna várka stačila na 15 čtyřvěderních sudů a vařilo se zhruba 60x do roka. Kolem roku 1830 zásoboval pivovar 25 výčepů na loučenském panství, v roce 1846 byl postaven nový hostinec „U pošty“, ve kterém se nyní nachází Rodinný pivovar Bravůr. Kolem roku 1850 přešel pivovar na parní provoz, dle dochovaných pramenů byl roční výstav v roce 1870 celkem 3282 hl olíbeného piva, které formani vozili přes Červenohorské sedlo do sousedního Slezska. Činnost pivovaru byla ukončena roku 1893 odchodem posledního nájemce. Po 1. světové válce byly snahy obnovit vaření piva v Loučném, ale hlavně z finančních důvodů se to nepodařilo. Nedostatečná údržba po roce 1945 a také nezáměr komunistického režimu o historické budovy vedly k devastaci objektu a v roce 1978 byla budova pivovaru zbourána.

Pivovar Bravůr má v současnosti varnu na 200 l a výrobní kapacitu cca 250 hl piva ročně. Vařím prozatím 17 druhů piva a stále budu zkoušet nová pivečka, abych rozšířil rozmanitost nabídky v jesenickém regionu. Pivo se točí v restauraci Na Staré poště, kde pivovar stojí, dále pak v Šumperku, Zábřehu, Olomouci a příležitostně ve Vyškově a Brně v pivnicích, které točí piva z malých pivovarů.

naše pivo ochutnáte v těchto pražských restauracích

Pivo se točí v restauraci Na Staré poště, kde pivovar stojí, dále pak v Šumperku, Zábřehu, Olomouci a příležitostně ve Vyškově a Brně v pivnicích, které točí piva z malých pivovarů.



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

piva na čepu -----

PRÉMIUM PIVO SVĚTLÝ LEŽÁK / Je 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. Obsah alk.: 5,1 % obj.

POLO PIVO POLOTMAVÝ LEŽÁK / Ideálně spojuje vynikající chuť světlého a tmavého piva s překvapivě silným řízem a plností na koření jazyka. Pivo je jemné granátové barvy a bohaté pěnivosti, uspokojí i ty nejnáročnější pivaře. Je vhodné pro každodenní konzumaci, ale i pro slavnostní příležitosti, pro dospělé bez rozdílu věku a pohlaví. Obsah alk.: 4,3 % obj.

PLUS SVĚTLÝ NEFILTROVANÝ LEŽÁK SUDOVÝ / V plné síle přímo z ležáckého tanku. Novinka roku 2012 v sortimentu pivovaru Chotěboř. Obsah alk.: 4,6 % obj.

PATRON NEALKOHOLICKÉ PIVO / S jemným přídavkem karamelového a barvicího sladů. Má oku lahodící barvu a jemně sladovou příchut. Chlazené příjemně osvěží na dlouhých cestách. Je určeno všem příznivcům nesladkých nealkoholických nápojů, tedy nejen řidičům! Obsah alkoholu max. 0,5 % obj.

historie pivovaru

Pivo Chotěboř vaříme ve zcela novém moderním pivovarském provozu, důsledně podle tradiční české receptury při respektování klasických výrobních postupů vaření piva. Dojem o technické a technologické úrovni pivovaru se utváří již při vnějším pohledu skleněnou stěnou pivovaru do prostředí nerezové varny a pokračuje ve všech dalších navazujících pivovarských provozech.

Nová budova pivovaru umožňuje využití moderních technologických prvků automatizace výrobního procesu, zejména v oblasti řízení a monitoringu teplotních režimů a kontroly kvasných, filtračních i stáčecích postupů.

naše pivo ochutnáte v těchto pražských restauracích

Restaurace Záležitost (Pivní Záležitost) / Café Svět – Kavárna / Chameleon / Zlý Časy / U Hrabala / Kachna & Koráb / Onyx Pub / Merenda / Kulový blesk / U Prince Miroslava / První Pivní Tramway / Zorbas / Hospoda Na Přeháňce / Pivotéka Pivo a párek / Bio Oko / Pražské pivní muzeum / V Sedmém nebi / Gaspar Kasper, divadlo V Celetné / Malá ryba / Zahradní Restaurant Don Čičo / Divadelní klub národního divadla



DUDÁK MĚŠŤANSKÝ PIVOVAR STRAKONICE, A. S.

Podskalská 324, 386 01 Strakonice

telefon: +420 383 312 418

e-mail: m.pohanka@pivovar-strakonice.cz

web: ww.pivovar-strakonice.cz

sládek -----Dagmar Vlková

piva na čepu -----

KLOSTERMANN 13° / Polotmavý ležák. Vyznačuje se plností, řízem a výrazným chmelovým aroma a mírně nasládlou, karamelovou chutí. Je vyroben ze světlého českého sladu ve směsi s bavorským, karamelovým a barvicím a z žateckého chmele.

DUDÁK 11° / Světlý ležák. Vyznačuje se silnou plností, čistým chmelovým aroma, říz a vyvážená hořkost příjemně zakulacují chuť. Ležák DUDÁK je vyroben z českého světlého sladu a žateckého chmele.

historie pivovaru -----

Strakonické pivo Dudák je řemeslně vyráběné nepasterované pivo podle tradičních receptur. Strakonický pivovar je posledním městským pivovarem v České republice. Pivo zde vaří žena, paní Dagmar Vlková – sládek pivovaru. Strakonické pivo Dudák bylo oceněno řadou cen – Zlatá pivní pečť, Česká chuťovka, Pivo České republiky apod. Při výrobě je zde kladen důraz na kvalitu, zachování tradičních procesů a výběr surovin, které jsou zásadně české provenience – jedná se o moravské a české suroviny. Pivo Dudák je vyráběno z žateckého chmele.



PIVOVAR FERDINAND, A. S.

Táborská 306, 256 01 Benešov u Prahy

telefon: +420 317 722 511

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, vyváženou
hořkosladkou chutí, středně silným řízem a příjemným
chmelovým aroma

SVĚTLÝ SPECIÁL 15% D'ESTE / Regionální potravina; ostrý říz,
lahodná 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 s menšími
změnami v technologickém zařízení funguje do dnešní
doby. Jsme ryze česká akciová společnost bez zahraniční
spoluúčasti, která si drží svou lokální pozici.

Pivovar produkuje celkem šest druhů pív od nealkoholického
až po speciální. Výroba piva vychází z původní receptury
s použitím českého sladu vlastní výroby a žateckého chmele,
pomocí klasické technologie s otevřeným spodním kvašením
a dokvašováním v ležáckých sklepích. V žádném případě
nepoužíváme moderní metody výroby piva, zvláště pak CK
tanky, a ani dodatečně neředíme pivo vodou na požadovanou
stupňovitost tzv. HGB systémem.

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

Prag Beer Museum / Kulový Blesk / Merenda / Music Matrix
club / Restaurace Michelský dvůr / První Pivní Tramway /
Zlý Časy / AB Sport Bar / Bufet No.1 / Hotel Expo / Pivnice
Ferdinand, Vršovice / Ferdinanda Opletalova, Karmelitská /
Café Blatouch



RADNIČNÍ PIVOVAR JIHLAVA

Masarykovo nám. 66/67, 586 01 Jihlava
telefon: +420 603 701 333, +420 774 570 365
e-mail: info@radnicni-jihlava.cz
web: www.radnicni-jihlava.cz

sládek ----- Jaroslav Dorážka

piva na čepu -----

JISKRA 10° / Jihlavský světle 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 alk.: 4,1 % obj. / Hořkost:
60 IBU

POST APOCALYPTIC ALE 12° / Nefiltrovaný, nepasterizovaný,
svrchně kvašený speciál – 5x chmelený. Jedná se o celoroční
projekt Single Hop "Ejl", který je svou komplexností v našich
končinách značně ojedinělý. Sládkové každý měsíc uvaří
limitovanou várku piva typu Pale Ale. Zajímavé na tom je, že po
celý rok zachovají postup vaření, stupňovitost, hořkost i barvu
piva, ale u každé várky změní jeden chmel! Takže se jedná o tzv.
kontrolovaný experiment, který umožňuje odhalit různé vlivy
chmele na chuť a aroma piva. Pivní styl: Pale Ale / Obsah alk.:
4,9 % obj. / Hořkost: 42 IBU

RADNIČNÍ 11° / Nefiltrovaný, nepasterizovaný, spodně kvašený
ležák pilsenského typu

historie pivovaru

Radniční pivovar Jihlava byl slavnostně otevřen 9. května 2011.
Od té doby se u nás vaří nefiltrované a nepasterizované pivo
klasickým dvourmutovým způsobem. V průběhu roku vaříme
piva, která tvoří stálou nabídku našeho pivovaru. Zároveň
vaříme i sezónní speciály, svrchně kvašená piva a v roce 2013
jsme se pustili do kontrolovaného experimentu Single Hop
"Ejl" s pivem Post Apocalyptic Ale 12°, kdy vaříme každý měsíc
stejně pivo, ale 12x jinak s použitím 12 různých chmelů. Pivním
fajnšmekrům nabízíme možnost nahlédnout pod pivovarskou
pokličku a sami si mohou vyzkoušet, jak se vaří pivo v Radniční
– celodenní zážitek „Sládkem na jeden den“.

naše pivo ochutnáte v těchto pražských restauracích

Rotující pípa a pivotéky: První Pivní Tramway / Kulový blesk,
Pivovarský klub / Bar Magister Kelley / Pivní bar NaPalmě
/ Restaurace Nota Bene / Bar Decentní dýně / Kavárna
Volvox Globator / Pivní rozmanitost / Pivkupectví / Zlý Časy
/ Farmářské vobchůdek / Pivní mozaika / Pivní galerie Base
Camp / Galerie Piva.

Kompletní seznam viz naše webové stránky www.radnicni-jihlava.cz



KOUNICKÝ PIVOVAR, S. R. O.

Kounice 52, 289 15

telefon: +420 604 992 529

e-mail: info@kounickypivovar.cz

web: www.kounickypivovar.cz

sládek ----- Jaroslav Košťák

piva na čepu -----

KOUNICKÝ LEŽÁK / Jedná se o ležák plzeňského typu.

Stupňovitost 12,5 %, alkohol 4,9 % obj., hořkost 28 IBU. Pivo s vyšší plností a sladovou chutí.

KOUNICKÉ PŠENIČNÉ / Jedná se o pšeničné pivo bavorského typu. Stupňovitost 12,3 %, alkohol 5,2 % obj., hořkost 14 IBU. Použité kvasnice svrchního kvašení dodávají pivu širokou paletu aromatických tónů a chutí.

historie pivovaru -----

Kounický pivovar se nachází ve středočeské obci Kounice nedaleko Českého Brodu. První písemné zmínky o pivovaru jsou z přelomu 16. století, kdy pivovar spolu s celým kounickým panstvím směnil Prokop Dvořecký z Olbramovic s Janem Rudolffem Trčkou. Pivovar pravděpodobně vznikl již dříve za Joachyma Wachtla z Pantenova, za jehož držení Kounice i celé panství velice rozkvetlo. V dalším období byl pivovar často pronajímán různým nájemcům. V 18. století dosahoval výstav Kounického pivovaru ročně až 1300 hektolitrů piva. Místní název pole „Na chmelnici“ dokumentuje i pěstování chmele pro pivovar.

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

Trhy Náplavka a Jířák / Kulový Blesk / U Vodoucha / Pivovarský klub / Bar NaPalmě / Bar Ostrý



PIVOVAR KOZLÍČEK

Horní Dubenky 145, 58852

telefon: +420 603 170 012

e-mail: milan.kozliecek@pivovar-kozliecek.cz

web: www.pivovar-kozliecek.cz

sládek ----- Kozlíček Milan

piva na čepu -----

JAVOŘICKÝ SVĚTLÝ LEŽÁK 12° / Spodně kvašený ležák plzeňského typu. Pivo zlatavé barvy a plné chuti provází výrazná hořkost s příjemným dozníváním. Tuto výraznou, ale příjemnou hořkost dodává našemu pivu kvalitní žatecký chmel. Plná chuť, příjemná hořkost a akorátní říz po napití přímo vybízí k dalším douškům.

JAVOŘICKÝ POLOTMAVÝ SPECIÁL 14° / Polotmavý speciál je spodně kvašené pivo jantarové až měděné barvy, plné chuti s výrazným sladovým aroma. Sladového aroma a měděné barvy je dosaženo díky speciálním karamelovým sladům z bavorské sladovny Weyermann.

JAVOŘICKÝ TMAVÝ SPECIÁL 13° / Tmavý speciál je pivo tmavé až černé barvy, plné chuti, nižší hořkosti s výrazným aroma po karamelu. Tmavé barvy je dosaženo pomocí pražených sladů.

VÍDEŇSKÝ LEŽÁK 12° / Vídeňský ležák je spodně kvašené pivo jantarové až měděné barvy a výrazné sladové chuti. Barvy a chuti je dosaženo díky použitím vídeňského sladu. Pivo má výraznou chmelovou hořkost. Chmelové aroma je méně výrazné.

JAVOŘICKÁ PŠENIČNÁ 12° / Pšeničná 12° je svrchně kvašené pivo s podílem sladované pšenice více jak 50 %. Barva je světle žlutá až bíložlutá, chuť jemně sladová s kvasničným a ovocným aroma. Zákal piva je způsoben vysokým obsahem kvasinek. Pšeničné pivo má vysokou pěnivost a říz a v letních měsících je obzvláště osvěžující.

INDIA PALE ALE 15° / Svrchně kvašené silné pivo s výraznou hořkostí. Aroma unikátně květinové a citrusové je způsobeno použitím amerických odrůd chmele. Tento typ piva v minulosti Angličané dopravovali loděmi do svých kolonií v Indii. Piva tohoto typu byla silná a hodně chmelená, aby ustála dlouhou plavbu. Náš pivovar vyrábí americkou verzi tohoto piva.

historie pivovaru

Pivovar Kozlíček je malý rodinný minipivovar, který sídlí ve vesničce Horní Dubenky na Javořické vrchovině. Byl založen na přelomu roku 2006. Pivovar nemá vlastní restauraci, pivo je tudíž dodáváno do smluvních restaurací, kde je čepováno jako regionální specialita.

Pivo se v Dubenkách vyrábí klasickým dvourmutovým postupem za dodržování bavorského zákona o čistotě piva (Reinheitsgebot). Jako výchozí surovina je používán český humnový slad ze sladovny pivovaru Ferdinand v Benešově u Prahy, karamelové a speciální slady jsou dováženy z bavorské sladovny Weyermann v Bamberku. Na chmelení je používán převážně žatecký chmel dodávaný společností Bohemia Hop. Za kvalitu vyráběných piv zodpovídá majitel a sládek pivovaru v jedné osobě, pan Milan Kozlíček.

naše pivo ochutnáte v těchto pražských restauracích

Kulový blesk / Zlý Časy / Bar NaPalmě.



MMX PIVOTEL

Dobřichovická 452, 252 29 Lety
telefon: +420 257 711 296 – recepce
e-mail: info@mmxpivo.com
web: www.mmxpivo.com

sládek ----- Josef Korbek

piva na čepu -----

VÝČEPNÍ SVĚTLÉ SPODNĚ KVAŠENÉ PLZEŇSKÉHO TYPU

10,8° / Alkohol 4,4 % obj., barva 16 EBC, hořkost 28 IBU

SPODNĚ KVAŠENÝ SVĚTLÝ LEŽÁK 12, 5° / Alkohol 5 % obj.,

barva 18 EBC, hořkost 33 IBU

STOUT / 13,2°, alkohol 5,2 % obj., svrchně kvašené tmavé pivo
irského typu

historie pivovaru -----

Pivovar MMX je nejmodernějším minipivovarem v ČR a byl otevřen na sklonku roku 2010. Pivovar má varnu o objemu 10 hl a 11 CK tanků. Součástí pivovaru je restaurace s terasou pro 400 hostů a hotel s 57 lůžky. Objekt PIVOTELU MMX, jak jej nazýváme, byl zařazen mezi 40 nejvýznamnějších staveb českého industriálu posledního dvacetiletí a byl finalistou Stavby roku Středočeského kraje 2012.

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

U Pravdů / Gurmánia / Stará kotelná / U Hubatků



MOSTECKÝ KAHAN, S. R. O.

Obránců míru 2629, 43401 Most

telefon: +420 777 202 280

e-mail: mosteckykahan@mosteckykahan.cz

web: www.mosteckykahan.cz

sládek ----- Lukáš Chrastina

piva na čepu -----

SVĚTLÝ LEŽÁK 12° / Pivo zlatavé barvy o EPM 12,6 %, hořkosti 30 IBU

TMAVÝ LEŽÁK 12° / Pivo karamelo-kávéové chuti o EPM 12,5 %, IBU 20

SPECIÁL

historie pivovaru -----

Mostecký Kahan, jediný minipivovar svého druhu na Mostecku, jsme pro Vás otevřeli v listopadu 2009. Vejděte do pivovarské restaurace a nechte za dveřmi obraz města vystavěného v šedesátých a sedmdesátých letech. Ocitnete se v přívětivém lokále s tak osobitou atmosférou, že po pár minutách nebudete ochotni věřit, že za okny je betonová šed'. Usadte se a nebojte se rozhlédnout kolem sebe. Jedna část lokálu je oproti jiným podnikům poněkud netradiční. Stojí tu nejen naleštěná varna, což v minipivovarech bývá obvyklé, ale i spilka. Vy tak můžete okouzleně sledovat, jak se pivo vaří a spílá přímo před vašimi očima. Na začátku náš sládek vařil pivo v 200litrových nádobách, ale díky Vašemu zájmu je v srpnu 2012 je nahradil nádobami většími, o objemu 500 litrů. S tím souviselo

i rozšíření zázemí pro skladování. Chladírenský sklep, kde pivo dozrává, původně pojal čtyřicet 100litrových sudů a dva 1000litrové tanky. Nyní je zde umístěno osm 1000litrových tanků a třicet 100litrových sudů. Na měděné pípě pro Vás máme stálou nabídku tří dvanáctistupňových piv. Světlý, polotmavý a tmavý ležák. Na zvláštním kohoutu se od začátku střídají různé druhy speciálů jako pšeničné, nakuřované, mnichovské pivo, IPA a spousty dalších. Nechybí ani ochucené pivní ovocné speciály malina, višně, borůvka atd. Základem je kvalitní slad, žatecký chmel a flájská voda, která je považována za jednu z nejlepších v zemi.



PIVOVAR NOVÁ PAKA, A. S.

Pivovarská 400, 509 01 Nová Paka

telefon: +420 493 721 031

e-mail: broucek@novopackepivo.cz

web: www.novopackepivo.cz

sládek -----Pavel Kučera

piva na čepu -----

NEFILTROVANÉ VÝČEPNÍ / s obsahem kvasnic

KUMBURÁK / světlý ležák

TŘEŠŇOVÉ PIVO

historie pivovaru-----

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

Prodejny Billa, Tesco

Pivotéky

DOBŘÉ PIVO KAŽDÝ OCENÍ

1. MÍSTO

ČESKÉ BUDĚJOVICE 2012
PIVO ČESKÉ REPUBLIKY

1. MÍSTO

TÁBOR 2013
ODBORNÁ DEGUSTACE PIV



Bakalář světlý ležák

Oblíbený ležák plné chuti,
vařený podle tradiční
receptury, s chmelovou
hořkostí, zlatou barvou
a bohatou pěnou.

Bakalář tmavé výčepní

Plné pivo temné barvy
s výraznou chmelovou
hořkostí.

www.pivobakalar.cz

**1454 TRADIČNÍ
PIVOVAR
V RAKOVNÍKU**

SAHM

The glass for top brands

Společnost SAHM

zajišťuje pro své zákazníky
dekoraci sklenic a široký sortiment skla
v nejvyšší jakosti designu a vyhotovení
s využitím moderních technologií.



SAHM s.r.o.

Zálší 71, Chocẽ 565 01

tel.: 00420 465 461 111

recepce.zalsi@sahm.cz

www.sahm.de

Dekorace je možno objednat,
na kterémkoliv středisku SAHM Gastro



JAHO DOBRANÍ

NA FARMÁŘSKÉM TRŽIŠTI 2013

V PÁTEK 21. 6.
NA JIŘÁKU /9:00–18:00/

V SOBOTU 22. 6.
NA NÁPLAVCE /9:00–14:00/

NEJSLADŠÍ JAHODY OD ČESKÝCH
PĚSTITELŮ, MUZIKA, TANČÍRNA,
ČOKOLÁDOVÁ FONTÁNA PRO
NAMÁČENÍ JAHOD A JAHODOVÉ
OBČERSTVENÍ VE VŠECH MOŽNÝCH
PODOBÁCH – JAHODOVÉ KOKTEJLY,
KOLÁČE, ŠPÍZY, KOŠÍČKY, CUPCAKES,
JAHODOVÉ KNEDLÍKY, ZMRZLINA

www.farmarsketrziste.cz
www.facebook.com/ftp Praha



FARMÁŘSKÉ TRŽIŠTĚ

NÁPLAVKA

JIŘÁK

NÁPLAVKA /Praha 2/
sobota 8:00–14:00

JIŘÁK /Praha 3/
středa + pátek 8:00–18:00
sobota 8:00–14:00

www.farmarsketrziste.cz
www.facebook.com/ftp Praha





PIVOVAR LIBEREC VRATISLAVICE

Pivovarská 164 Liberec

telefon: +420 485 393 122

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

web: www.pivo-konrad.cz

vrchní sládek -----Ing. Petr Hostaš

piva na čepu -----

KONRAD ČERVENÝ KRÁL 12° / Ležák se zakulacenou chutí červených bylin 1. místo Pivní pečť 2012 1. místo PIVO ČESKÉ REPUBLIKY

KONRAD SVATOPAVELSKÉ 16° / Delikatesní polotmavý ležák podle z historie dochované receptury. 1. místo PIVO ČESKÉ REPUBLIKY

KONRAD ESO 11° LEŽÁK / Řezané pivo jedinečně vyvážené chuti

KONRAD 12° LEŽÁK / Ojediněle lahodný světlý ležák.
2. místo První české extraligy o Český ležák roku 2012

historie pivovaru-----

Pivovar založen roku 1872. V roce 1885 měl pivovar 76 dělníků kteří vyrobila 580 várek tedy 60 00 hl piva. Za kvalitu zodpovídal ředitel Josef Hájek a sládek Josef Konrad. V roce 1893 přesáhla výroba 100 000 hl. V roce 1908 vznikla velmi silná pivovarská skupina RMGB a v našem pivovaru se vyrobilo 256 505 hl piva. Do roku 1990 po investicích v předchozích letech vystavil pivovar ročně 450 000 hl. Po dvouleté pauze výroby piva (1998–2000) obnovila výrobu piva akciová společnost HOLS, které se daří vyrábět kolem 130 000 hl ročně pod značkou KONRAD–Vratislavické pivo.



BŘEVNOVSKÝ KLÁŠTERNÍ PIVOVAR SV. VOJTĚCHA

Markétská 28/1, 169 01 Praha 6 Břevnov

e-mail: info@bravnovskypivovar.cz

web: www.brevnovskypivovar.cz

vrchní sládek -----Martin Vávra

piva na čepu -----

SVĚTLÝ LEŽÁK BENEDICT 12% / Klasická světlá dvanáctka vyrobená tradičním způsobem vyznačující se plností a silnou, ale jemnou hořkostí. Pivo je vhodné k českým jídlům, k zahnání žízně i k posezení s přáteli. Optimální teplota pro konzumaci je 7–9 °C

KLÁŠTERNÍ IPA 15% / Je svým charakterem na pomezí anglického a amerického stylu. Plné tělo, vyšší, mírně drsná ale příjemná hořkost a znatelný citrusový buket pocházející ze speciálních odrůd chmele zajišťují tomuto pivu dobrou pitelnost při každé příležitosti. Optimální teplota 10–12 °C

historie pivovaru-----

Historie břevnovského pivovaru je neoddelitelně spjata s historií kláštera. Ten byl založen druhým pražským biskupem sv. Vojtěchem a knížetem Boleslavem II. v roce 993. Kapacita zařízení je 3000 hl piva ročně. Pivovar je spřízněn s restauračním pivovarem Pivovarský dům a pivotékou Pivovarský klub.



PIVOVÁREK A RESTAURACE U PAŠÁKA

Poděbradova 12, 30100, Plzeň

e-mail: pivopasak@seznam.cz

web: www.pivopasak.cz

vrchní sládek ----- Václav Ebrl

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

VÍDEŇSKÝ SPECIÁL 13°

ZELENÝ SPECIÁL 13° / Kopřivový

ČERNÝ SPECIÁL 13° / S podílem pšenice

historie pivovaru -----

V poslední době se můžeme pochlubit 3. Místem na "Jarní ceně sládků 2012" v kategorii polotmavý ležák a 1. Místem na Apetit festivalu 2012 jako "Vítězný pivovar roku 2012".

Vítěz minulého ročníku našeho festivalu o nejoblíbenější pivo, který uvažil pro tento ročník světly speciál 13° Vltavský plavec.



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 -----

SVATOVAR SVĚTLÝ LEŽÁK 11% / Vyniká svou jemnou nasládlou chutí, která přechází v příjemnou hořkost

SVATOVAR SVĚTLÝ LEŽÁK PREMIUM 12% / Je charakteristický svou výraznou chutí, ovšem nevtíravou hořkostí a silným řízem

SVATOVAR POLOTMAVÝ LEŽÁK 12% / 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.



PIVOVARY LOBKOWICZ, A. S.

Hvězdova 1716/2b, 140 78 Praha 4
e-mail: info@pivovary-lobkowicz.cz
web: www.pivovary-lobkowicz.cz

PIVOVAR VYSOKÝ CHLUMEC

CHLUMECKÝ VÍT / Pšeničný speciál. Chlumecký Vít je pšeničný svrchně kvašený ležák s obsahem alkoholu 4,3 %. Vyznačuje se bohatou vůní a chutí, ve které najdeme vůně ovoce, květin a koření. Toto nefiltrované pivo je silně zakalené vlivem přítomnosti pivovarských kvasinek. Vysoký říz, osvěžující chuť a bohatá pěna dokreslují chuťový zážitek při jeho konzumaci.

FRUIT ALE / 13° svrchně kvašený polotmavý speciál s Višní

DÉMON / Polotmavý speciál 13°. 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.

PIVOVAR RYCHTÁŘ

NATUR / Nefiltrovaný ležák. Speciální světlý ležák, vyznačující se lehkým zákalem způsobeným kulturními kvasinkami, s příjemnou hořkostí, vysokým řízem a výbornou pěnivostí

PIVOVAR KLÁŠTER

KLÁŠTER PRÉMIUM 12° / Je nepasterované, středně prokvašené pivo se silnou plností, výraznou hořkostí, středním řízem a čistým chmelovým aroma.

PIVOVAR JIHLAVA

JEŽEK KVASNICOVÝ 11° / Kvasnicový Ježek je živé pivo s pivovarskými kvasnicemi, které chutná jako v dobách, kdy bylo dobré pivo nikoli výsadou, ale stavovskou ctí. Má vyváženou svěží chuť a kvalitní říz. Ježek kvasnicový je nepasterizovaný nefiltrovaný světlý ležák s obsahem alkoholu 4,9 %.

PIVOVAR UHERSKÝ BROD

KOUNIC / Vídeňský polotmavý ležák

PIVOVAR ČERNÁ HORA

KVASAR / Medový speciál. Pivo vyznačující se dobrou pěnivostí, zlatožlutou až zlatohnědou barvou, dobrého řízu a plnosti, která podněcuje k dalšímu napití a odpovídá charakteru českých piv středně prokvašených. Vyznačuje se jemnou vyrovnanou hořkostí a jemnou medovou příchutí mírně nasládlého charakteru.

MALINOVKA / Limonáda s přidavkem chmele

PIVOVAR PROTIVÍN

PRÁCHEŇSKÁ PERLA / Světlý speciál 14°

historie pivovaru-----

Jsmo ryze česká společnost, usilující o návrat k tradici českého pivovarnictví. Snažíme se o zachování a další rovoj malých a středních pivovarů s důrazem na jejich regionální působnost.

Do naší společnosti patří v současné době sedm pivovarů v Čechách a na Moravě – Černá Hora, Protivín, Uherský Brod, Jihlava, Rychtář Hlinsko, Klášter a Vysoký Chlumeč. Díky tomu můžeme svým zákazníkům nabídnout nejširší sortiment výrobků na českém trhu – přes 50 pivních značek. Všechna naše piva jsou vařena poctivě, z těch nejvyšších surovin a pomocí tradičních pivovarnických technologií.



Poznámky:

[illegible]

Poznámky

[illegible]



PIVOVAR PERMON

Komenského 77, 356 01 Sokolov

telefon: +420 602 610 813

e-mail: permon@pivopermon.cz

web: www.pivopermon.cz

sládek ----- Jan Rada

piva na čepu -----

PERMON 12° SVĚTLÝ LEŽÁK / Klasický spodně kvašený český ležák plzeňského typu. S trochou karamelového sladu, skvělý říz a chlebnatá plnost. Výrazná, vyvážená, chuť žateckého chmelu a ječného sladu, příjemná chmelová hořkost a vůně.

PERMON 12° POLOTMAVÝ LEŽÁK / Kombinace světlého karamelového a mnichovského sladu, jemný osvěžující říz s rubínovou barvou. Plná vyvážená chuť s jemnou karamelovou vůní a příjemnou chmelovou hořkostí.

PERMON 11° PŠENIČNÉ / Svrchně kvašené pšeničné pivo. Je charakterizováno světlou až slámovou barvou s vysokou nasyceností a bohatou pěnou. Je vyrobeno z pšeničného a ječného sladu.

PERMON 11° P.E.P.A (PERMON ENGLISH PALE ALE)
/ Svrchně kvašené pivo, inspirované anglickými pivovary. Používají se originální anglické chmely nejvyšší kvality a slad přímo určený k výrobě piv typu PALE ALE. Pivo je chmeleno jak klasicky, tak dvojfázově za „studena“.

PERMON 12° P.A.P.A (PERMON AMERICAN PALE ALE)
/ Svrchně kvašené pivo, inspirované americkými pivovary. Používají se originální americké chmely nejvyšší kvality a slad

přímo určený k výrobě piv typu PALE ALE. Pivo je chmeleno jak klasicky, tak dvojfázově za „studena“.

PERMON 14° P.I.P.A (PERMON INDIA PALE ALE) / Silné svrchně kvašené pivo, původně vařené v Anglii. Vyšší počet chmelení a vyšší obsah alkoholu napomáhají jeho delší trvanlivosti, která byla potřebná pro dlouhé námořní cesty do vzdálených anglických kolonií.

limonády:

PERMONÁDA / Sycená limonáda s vinnou příchutí.

TŘEŠŇOVÉ PIVO

historie pivovaru -----

Pivovar PERMON byl založen v roce 2006. Výroba navazuje na více než 400 let trvající tradici pivovarnictví na Sokolovsku. Pivovar je umístěn v historické budově kláštera v Sokolově. Technické řešení výrobní technologie vychází z historických pramenů a pivovar je konstruován podle řemeslných podkladů tak, aby se pivo mohlo vařit tradičním způsobem podle osvědčených receptur. Proto tradiční sokolovské pivo PERMON drží pěnu, jako by byla přikovaná, jeho barva je krásná, zrzavá a příjemně zakalená, chuť je skvělá. Hosté jsou veselí a rádi a často se k našemu pivu vracejí.

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

Kulový blesk / Zlý Časy / První Pivní Tramway / U Vodoucha / Obžerství / U Slovanské lípy / Onyx Pub / Merenda / Prague Beer Museum / U Prince Miroslava / NaPalmě / Pivní klub 300 / Decentní dýně / Pivovarský klub / Pivní rozmanitost



PIVOVARSKÝ DVŮR CHÝNĚ

Hlavní 525, Chýně, 253 01 Hostivice

telefon: +420 311 670 075

e-mail: info@pivovarskydvur.cz

web: www.pivovarskydvur.cz

sládek ----- Tomáš Mikulica

piva na čepu -----

10° SVĚTLÁ / Spodně kvašené pivo s výraznou hořkostí

12° POLOTMAVÁ DVORNÍ LEŽÁK / Spodně kvašené pivo
s výraznou karamelovou chutí

13° POLOTMAVÁ SIMCO / Svrchně kvašené pivo z ječného
sladu vařené především ve Velké Británii, Irsku a Belgii

historie pivovaru -----

První český restaurační minipivovar Pivovarský Dvůr Chýně byl
uveden do provozu na podzim roku 1992. Celý objekt, ve kterém
se náš pivovar nachází, byl dříve součástí hospodářských budov
kláštera a sloužil k chovu dobytka.

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

Na Rozhraní / Restaurant U Pětníka / U Prince Miroslava
/ Zlý Časy



Založeno 1872



PIVOVAR NÁCHOD

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® Polotmavý FLORIÁN 11% / Polotmavý ležák, 4,6 % obj. alkoholu. Spodně kvašené pivo vyrobené ze tří ječných sladů, pšeničného sladu a dvou druhů chmele. Pivo FLORIÁN je vařeno na počest všech odvážných hasičů, dobrovolných jednotek, ale i pro mnoho tzv. hasičů žízňě, kteří chtějí oheň i žízeň uhasit.

PRIMÁTOR® Premium 12% / Světlý ležák, 5 % obj. alkoholu. Středně prokvašené pivo se silnou plností, s jemnou výraznou hořkostí, vysokým řízem a čistým chmelovým aroma.

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, s bohatým chmelovým aroma 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 aroma.

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, číperná 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 naladění - 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 Adršpašsko-teplických 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 -----

Prodej:

VO Krupička – Nákladové nádraží Praha – Žižkov

VO Marek – Liblice – Český Brod

Kaufland, Tesco, Billa, HyperAlbert .

Restaurace:

Dobrá Trafika – Újezd

Kulový Blesk – Holešovice

U Prince Miroslava – K Vodojemu 4

První Pivní Tramway – Spořilov

Pivní klub 300 – Holešovice

Restaurace Aida – Na Zderaze



telefon: +420 608 127 422

web: www.minipivovar-ujkovice.cz

Merenda / Kulový blesk / U Sadu / Marmeláda - kavárna / Můj
šálek kávy - kavárna / Cafe Lounge - kavárna.

[illegible]



STAROKLADENSKÝ PIVOVAR

Tř. ČSA 3230, 272 01 Kladno

telefon: +420 312 240 660

e-mail: petr.machacekl@starokladno.cz

web: www.starokladno.cz

sládek ----- Ing. Petr Macháček

piva na čepu -----
STAROKLADNO 10, 8°

LEŽÁK STAROSTY PAVLA 12, 8°

PŠENIČNÉ 12, 8°

ROYAL STOUT 13°

MAZLÍČEK 18°

historie pivovaru-----

Starokladenský pivovar byl založen v r. 2009. Tento rodinný pivovar je proslulý svými pivními speciály, které jsou stále více vyhledávané milovníky piva ze všech krajů. V příjemně a moderně zařízené pivovarské hospůdce U Kozlíků naleznete minimálně 7 ze 14 piv našeho sortimentu. Od klasických výčepních přes ležáky až po 24stupňové pivo. Vlajkovou lodí je Černý Havíř 12,8° pyšníci se mj. titulem Zlatá pivní pečť či Pivo České republiky. Pivovar ve své široké nabídce neopomíjí ani ovocná speciální piva, čokoládové pivo, piva vídeňského či anglického typu a v neposlední řadě pivní speciály vařené k významným událostem.



MINIPIVOVAR A PIVNICE U STOČESŮ

Sokolská 282, 337 01 Rokycany,

telefon: +420 722 099 077

e-mail: pivo@ustocesu.cz

web: www.ustocesu.cz

sládek ----- Jaroslav Řepiš

piva na čepu -----

Stočeská 11° / Světlý ječmenný ležák 11% střední plnosti se
správným řízem a jemnou vůní

Řepiš / Polotmavý ječmenný ležák 12%, vařený skladbou čtyř
kvalitních sladů s lehkým karamelovým aroma

Medová 14° / Světlý speciál 14% s přidavkem kvalitního
českého lesního medu

Vanilková 14° / Tmavý ječmenný speciál 14%, ochucený,
s příjemným vanilkovým aroma

historie pivovaru -----

Minipivovar U Stočesů v Rokycanech byl založen v roce 2011
při rekonstrukci tradiční prvorepublikové pivnice, jejíž je
součástí. Navazuje na tradici vaření piva v rokycanském regionu
– poslední pivovar byl v Rokycanech uzavřen v roce 1927.
Již při vstupu do pivnice je vidět měděnou 200litrovou varnu
a čtyři 400litrové kvasné kádě, další technologie se nachází
v pivovarském sklepě, kde naše pivo zároveň zraje v tancích
a ležáckých sudech.

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

příležitostně - restaurace a hospody Aliance P.I.V.

(Kulový Blesk / U Prince Miroslava / Onyx Pub / Merenda
/ Zlý Časy / První Pivní Tramway)





PIVOVAR VYŠKOV

nám. Čsl. Armády 116/4, 682 01 Vyškov

telefon: +420 517 326 411

e-mail: info@pivovyskov.cz

web: www.pivovyskov.cz

sládek ----- Dušan Táborský

piva na čepu -----

VYŠKOVSKÝ BŘEZŇÁK / nefiltrovaný / Světlý prémiový ležák plzeňského typu, jemuž se při výrobě věnuje zvýšená péče. Charakteristická vyšší plnost, harmonická intenzivnější hořkost, zlatá barva. Zrání v ležáckých sklepích probíhá minimálně 60 dnů při nízkých teplotách. / Obsahuje velké množství ušlechtilých pivovarských kvasinek, které příznivě působí na lidský organismus. Jejich přítomnost je znát jemným zakalením piva a zvýšenou svěžestí v chuti.

VYŠKOVSKÝ GENERÁL / nefiltrovaný / Speciální světlé pivo. Jemná harmonicky vyvážená hořkost. Velmi dlouhé zrání při nízkých teplotách. Vyšší plnost a pečlivý výběr kvalitních surovin umocňují celkový dojem. / Obsahuje velké množství ušlechtilých pivovarských kvasinek, které příznivě působí na lidský organismus. Jejich přítomnost je znát jemným zakalením piva a zvýšenou svěžestí v chuti.

NZ ALE / Svrchně kvašené pivo s novozélandským chmelem

JUBILER 16,8 / Světlý speciál. Výjimečně silné pivo s průměrným obsahem alkoholu 7,5 % obj., které bylo vyrobeno při příležitosti 325. výročí založení pivovaru ve Vyškově.

Občasné várky tohoto speciálního piva jsou i nyní k dostání. Jubiler 16,80 se vyznačuje silnou hořkostí, tmavším odstínem jantarové barvy, silným řízem, plností chuti a velmi hustou pěnou. Jde o pivo s nejdelší dobou zrání v ležáckém sklepě ze všech druhů piv vařených ve vyškovském pivovaru.

historie pivovaru -----

Pivovar Vyškov je regionální pivovar s tradicí od roku 1680. V nabídce pivovaru je široký sortiment tradičních druhů piva poctivě vařených z pečlivě vybraných nejlepších surovin z Čech a Moravy. V poslední době pivovar produkuje i piva jiných pivních stylů jako např. IPA, pšeničné pivo, ALE a další. Díky své kvalitě se vyškovské pivo při hodnocení pravidelně objevuje na předních místech pivních žebříčků. Ve spolupráci s pivotékou Království piva rozšiřuje svou síť odběratelů o Prahu a celé západní Čechy.



ŽELIVSKÝ KLÁŠTERNÍ PIVOVAR, S. R. O.

Želiv 122, 394 44 Želiv

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

e-mail: recepce@zeliv.eu

web: www.zeliv.eu/klaster-ni-pivovar

vrchní sládek ----- Jiří Novák

piva na čepu -----

HAŠTAL 12° / Polotmavý ležák, 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 12° / Speciální světlé pivo American Ale, svrchně kvašené, 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.

SALESIUS 15° / Světlý speciál, nepasterizované a nefiltrované speciální pivo vynikající chuti připravované podle upravených historických receptur

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. stol. 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 založila nový Želivský klášterní pivovar, zrekonstruovala jeho technologii a vytvořila zážitkový minipivovar.

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

Pivovarský klub / První pivní galerie /

Bistro 8 / Kavárna – vinárna Na Šumavě / U Vodoucha



PIVOVARSKÝ DVŮR ZVÍKOV



PIVOVARSKÝ DVŮR ZVÍKOV, S.R.O.

Zvíkovské Podhradí 92, 397 01 Písek

telefon: +420 606 511 536

e-mail: pivovar.zvikov@seznam.cz

web: www.pivovar-zvikov.cz

vrchní sládek ----- Vladimír Ličman

piva na čepu -----

ZLATÁ LABUŤ 11% / světlý ležák

ZLATÁ LABUŤ 13% / tmavá

ZVÍKOVSKÝ RARÁŠEK 11% / pšeničné

ZVÍKOVSKÝ RARÁŠEK / malinový

PALA ALE ZVÍKOV 15%

STOUT ZVÍKOV 20%

PŠENIČNÝ RADLER

CITRÓNOVÁ LIMONÁDA

historie pivovaru -----

V letošním roce oslaví náš pivovar 20. výročí své existence,
a tudíž byl i průkopníkem speciálních piv v republice.

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

U Buldoka / Madbar / Zlý Časy / Domyno





Pivní deníček

e-mail: tickets@pivnidenicek.uservice.com

web: www.pivnidenicek.cz, www.facebook.com/pivnidenicek

Víme, kde mají dobré pivo

Milovníci piva u nás sdílejí zkušenosti z hospod, restaurací, špeluněk i stánků. Objevili jsme, zmapovali a ohodnotili již přes 10 000 hospod.

Rozmanitost pivních značek

Rádi ochutnáváte nová piva? Máme přes 3 500 objevených značek z více než 60 zemí světa ochutnaných našimi Pivními degustátory.

Komunita a přátelé

Na Pivním deníčku se setkávají nadšenci, které baví dobré pivo, kultura kolem něj a mají radost, když si mohou vzájemně pomáhat natrefit na místa, kde to s pivem vážně umí.



PIVNÍ POUTNÍK

Černého 428/4, Praha 8, 180 00

e-mail: info@pivnipoutnik.cz

web: www.pivnipoutnik.cz, www.facebook.com/pivnipoutnik

Na festivalu se budeme prezentovat v sobotu od 11 do 14 hodin během zde konaného Pivního blešího trhu. Poznávací znamení: trika s logem Pivního Poutníka.





historie pivovaru

KSPS Praha byl založen 1. 1. 1998 a před pár měsíci tedy oslavil již 15. narozeniny. Aktuálně sdružujeme 52 převážně pražských sběratelů, což z nás činí největší pивně-sběratelský klub u nás. V našich řadách naleznete jak sběratele mírně a středně pokročilé, tak sběratele špičkové, jejichž sbírky jsou uznávané nejen u nás, ale i celosvětově.

Za účelem výměny či jen diskuse o novinkách ve světě pivního sběratelství měsíc co měsíc pořádáme klubové schůzky, několikrát do roka pak mezinárodní setkání, jichž se pravidelně účastní na 350 sběratelů nejen z tuzemska a okolních států, ale i států vzdálenějších, např. Litvy či Ruska. Není to však pouze o pivních suvenýrech, ale též o fortelném pivu, kterým se vždy snažíme tato setkání zpestřit. Nejen pro naše členy také pravidelně organizujeme autobusové zájezdy za poznáním českých i zahraničních pivovarů, které se vždy těší pozitivním ohlasům z řad účastníků i navštívených pivovarů.

Kromě výše uvedeného nabízíme poradenství v oblasti pivního sběratelství či historie pivovarnictví, příp. možnost spolupráce na vámi připravované pivně-sběratelské či pivně-historické publikaci, filmu, propagačním videu či přímo výstavě.

Na festivalu nás naleznete v sobotu od 11:00 do 14:00 v rámci zde konaného Pivního blešího trhu. Kromě pestré nabídky pivních suvenýrů, které tady budeme nejen vystavovat, ale též nabízet k výměně či k prodeji, vám poskytneme i bezplatný poradenský servis v případě, že budete potřebovat ocenit svoji sbírku či jen pozůstalost, které byste se rádi zbavili, ale neznáte její cenu.

[illegible]

Poznámky

Do naší společnosti patří v současné době sedm pivovarů v Čechách a na Moravě – Černá Hora, Protičov, Uberský Brod, Jblava, Rychtář Hlinsko, Klášter a Kysoký Chlumec. Díky tomu můžeme svým zákazníkům nabídnout nejširší sortiment výrobků na českém trhu – přes 50 pivních značek. Všechna naše piva jsou vařena podle nejmodernějších surovin a pomocí tradičních pivovarnických technologií.



Krkonošská medovina

Višňovka

Višňovka chilli

Hruškovka

Kontušovka

Ořechovka

Kmínka

Rudník u Vrchlabí 469

telefon: 603 233 884

www.apicor.cz

