



PIVO

NA NÁPLAVCE

festival malých a mini českých pivovarů

≡ 19. — 20. 6. 2015 ≡

KATALOG

www.pivonanaplavce.cz



**PRVNÍ UNIKÁTNÍ PIVNÍ KLUB V ČESKU,
KTERÝ VÁM UMOŽNÍ OBJEVOVAT
PIVA Z LOKÁLNÍ, ALE I ZAHRANIČNÍ
PRODUKCE RUKODĚLNÝCH MINIPIVOVARŮ.**



Jak to funguje?
Vyberete si jednu zásilku
či předplatné a až domů
Vám bude každý měsíc
doručena zásilka s balením
8 unikátních piv...



Ochutnávejte, pijte,
přečtěte si vše o pivech
a podělte se o zkušenosti
s ostatními znalci piv ...

POKYNY PRO NÁVŠTĚVNÍKY FESTIVALU PIVO NA NÁPLAVCE:

Vážení a milí návštěvníci,

srdečně Vás vítáme na III. ročníku festivalu Pivo na Náplavce. Letos Vám představujeme průřez sortimentem více než 50 malých pivovarů a minipivovarů z různých koutů naší země. Tak jako při minulých ročnících i tentokrát pivo pijeme výhradně ze skleněných džbánek. Nesou stejný název jako naše hlavní město, tedy Praha, a opět mají objem 0,3 l, což je podle nás ideální množství na to, abyste o pivu mohli říci, že Vám nejen chutná, ale také že má pitelnost.

Jistě nestihnete ochutnat úplně vše. Doporučujeme Vám tedy, abyste si udělali plán, co zajímavého chcete poznat. Začněte od slabších piv a postupně přejděte k silnějším a speciálním pivům. Dobré je také pivo proložit obyčejnou vodou, usnadní to vašemu organismu odbourávat alkohol a osvěžíte tak 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. Rozhodně nesedejte ani za volant, ani za řídítka motocyklu nebo kola a mějte plán, jak se dostat bezpečně domů.

Uvařit dobré pivo vyžaduje mnoho umu a znalostí i zkušeností. Od samotných pěstitelů chmele a sladovnického ječmene přes sladovníky, sládky a všechny pracovníky, kteří jsou součástí pivovarnického řemesla. Přistupujte proto k pivu s úctou a vychutnejte si jeho každý doušek. A pokud Vám některé chutnalo či se Vám naopak zdálo nějaké divné, nebojte se o tom s přítomnými zástupci pivovarů (mnohdy přímo sládky) pobavit, i oni totiž potřebují zpětnou odezvu.

Přejeeme Vám skvělou zábavu a příjemný zážitek!

Jiří Sedláček

předseda Archetyp, z. s., ředitel festivalu



Dámy a pánové, milovníci piva,

nad akcí Pivo na Náplavce jsem velmi rád převzal záštitu, protože sympaticky propojuje příjemnou procházku spolu s holdem našemu národnímu nápoji – pivu, které, pokud ho ochutnáváme s rozvahou, je zdraví prospěšné, obsahuje množství vitamínů a minerálních látek. Akce Pivo na Náplavce je zaměřená na prezentaci výrobků minipivovarů a je potěšitelné, že jich neustále přibývá. V současné době funguje v České republice přibližně 240 minipivovarů. I když jejich produkce představuje odhadem pouze 2 % z celkového výstavu piva v ČR, jsou jejich produkty na trhu nezastupitelné. Přinášejí totiž do pivovarnictví různorodost, krajové speciality a také jsou pokračováním staletých tradic. Produkce minipivovarů si získala svoji oblibu také proto, že může nabídnout vysokou kvalitu a pestrost chutí. Výroba lokálních a jakostních potravin včetně regionálních piv patří k prioritám Ministerstva zemědělství a proto podobným akcím nelze než popřát co nejvíc úspěchů a spokojených návštěvníků.

Na zdraví!

Marian Jurečka
ministr zemědělství



Vážení hosté festivalu PIVO NA NÁPLAVCE,

na pražské náplavce Rašínova nábřeží se společně u kvalitního piva setkáváme už potřetí. Stejně jako v předchozích ročnících je festival vyhrazen pouze malým českým pivovarům a minipivovarům. Zapsaný spolek Archetyp, pořadatel festivalu, dlouhodobě usiluje o osvětu veřejnosti a její návrat k dobrým kořenům českého (tradičního) zemědělství, ke kvalitním výrobkům malých rodinných farem, k zajímavým a zdravým výrobkům, které většinou v obchodních řetězcích nenajdete, a chce tak připomenout ten podstatný a důležitý vztah českého spotřebitele k českému výrobcí. Jsme přesvědčeni, že výroba kvalitních potravin se neobejde bez silné a těsné vazby na místní přírodu a místní lidi. To platí zcela jistě i pro pivovarníky a výrobce lokálních českých piv. Těší nás, že je stále více těch, kteří poznávají kouzlo stávajících i nově vznikajících malých, mini- i mikropivovarů, a to nejen kvůli pivu a jeho vychutnání, ale také kvůli návštěvě krajiny, nových míst, nové místní gastronomii a tím i novým zážitkům. Festival koncipujeme jako degustační. Neznamená to, že byste se nemohli „v klidu“ napít, chceme tím hlavně říci, že nejen víno, ale i pivo se dá degustovat a že mu může být věnována patřičná pozornost a vyšší kulturní úroveň, což si zcela jistě zaslouží.

Připomínáme také, že během sobotního programu festivalu můžete v rámci pivního blešího trhu obdivovat (ale i zakoupit či vyměnit) nejrůznější suvenýry, které s pivem či reklamou na ně souvisí. A to si rozhodně nenechte ujít!

České malé pivovary a minipivovary prezentujeme proto, že je považujeme za skutečné kulturní a společenské dědictví této země. Chceme podporovat všechny, kteří svá piva varí poctivě, z poctivých a kvalitních surovin, s láskou a nasazením. Některé z dnes zastoupených pivovarů festivalu budete moci potkávat také na farmářských trzích Náplavka nebo Jiřák.

Přejeme všem pivovarům i Vám, návštěvníkům Piva na Náplavce, dobrou zábavu, příjemné zážitky a to příznačné, pivovarnické: Dej Bůh štěstí!

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

VYSVĚTLENÍ NĚKTERÝCH DÁLE POUŽITÝCH POJMŮ / ZKRATEK

VARNA / část pivovaru, v níž probíhají první dvě fáze výroby piva neboli příprava sladiny a mladiny; tento prostor sestává ze dvou a více obvykle kovových nádob, které v případě minipivovarů bývají situovány přímo v prostorách restaurace, aby byly návštěvníkovi dobře na očích a mohl tak sládka sledovat při práci

- **sladina** / sladká tekutina vznikající při výrobě piva rozpuštěním/vyloučením cukrů, minerálů, vitaminů a jiných látek z rozemletého sladu do vody
- **mladina** / hořkosladká tekutina vzniklá povařením sladiny s chmelem; v mladině obsažené zkvasitelné cukry jsou po přidávku pivovarských kvasnic (zakvašení) postupně přeměňovány na alkohol a oxid uhličitý – z mladiny se 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/rozpusťily/vyloučily ze sladu i chmele do vody; čím je EPM vyšší, tím je pivo méně „vodové“ a tedy chutnější; v případě festivalového piva „Vltavská prsa“ je EPM 11 % hm. – jedná se tedy o jedenáctku, což znamená, že mladina po scezení a před zakvašením obsahovala 11 % hm. látek vyloučených ze sladu/chmele a zbýlých 89 % 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/EBU** (z angl. International Bitterness Units, resp. European Bitterness Units) – slouží k vyjádření

hořkosti piva; 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

SPILKA / část pivovaru, v níž probíhá kvašení mladiny; může sestávat buď z otevřených kvasných kádí, nebo uzavřených kvasných tanků, z nichž je po několika dnech pivo přečerpáno do ležáckých tanků, umístěných v ležáckém sklepe; kvašení mladiny může probíhat buď spodně, nebo svrchně

- **spodně kvašená piva** / kvašení probíhá při teplotách cca 7–15 °C a používají se při něm kvasnice spodního kvašení, které postupně klesají na dno kvasné nádoby; do této kategorie spadá většina piv, na která v našich končinách narazíte

- **svrchně kvašená piva** / kvašení probíhá při teplotách cca 15–25 °C a používají se při něm kvasnice svrchního kvašení, které obvykle neklesají ke dnu nádoby, ale naopak jsou vynášeny k hladině; v pivech tohoto typu jsou mnohdy znatelné různé ovocné vůně a chutě; do této kategorie patří piva pšeničná, stouty či tzv. ejly – pale ale, india pale ale aj.

LEŽÁCKÝ SKLEP / část pivovaru s ležáckými tanky, v nichž pivo po několik týdnů až měsíců leží, tzv. zraje; po této výrobní fázi následuje stáčení piva do sudů či lahví, čemuž ještě může předcházet filtrace a pasterace

- **pasterace/pasterizace piva** / způsob krátkodobého tepelného ošetření piva za účelem prodloužení jeho trvanlivosti; v případě sudového se pivo obvykle pasteruje ještě před plněním do sudů (při teplotách 72–75 °C po dobu několika desítek sekund, po kterém následuje rychlé zchlazení piva na teplotu vhodnou ke stáčení), v případě lahvého až po jeho naplnění (při teplotách kolem 60 °C po dobu několika desítek minut); velkou nevýhodou tohoto procesu jsou nežádoucí změny v chuti piva

- **filtrované pivo** / zralé/uleželé pivo, z něhož byly filtrací odstraněny zbytky kvasnic a dalších mikročastic; filtrací se

pivo stává zcela čirým; po filtraci piva může, ale také nemusí následovat jeho pasterace

• **nefiltrované pivo** / obsahuje zbytky kvasnic, díky nimž bývá mírně zakalené; může, ale také nemusí být podrobeno pasteraci

• **kvasnicové pivo** / uleželé pivo, do kterého byly přidány kvasnice nebo rozkvašená mladina ve stadiu tzv. kroužků; toto pivo předtím mohlo, ale nemuselo být filtrováno i pasterováno; díky přítomným kvasnicím jsou tato piva výrazně zakalená a bohatá na vitaminy skupiny B; u citlivějších jedinců může jejich nadměrná konzumace vyvolat projímavé účinky ☺

OBSAH

17	-----	PIVOVAR STAROKLADNO.
18	-----	PIVOVAR PERMON SOKOLOV
20	-----	PIVOVAR KOZLÍČEK
22	-----	PRVNÍ SOUKROMÝ PIVOVAR SPOLEČENSKÝ S. R. O.
23	-----	PIVOVAR HOSTOMICE POD BRDY
24	--	BŘEVNOVSKÝ KLÁŠTERNÍ PIVOVAR SV. VOJTĚCHA, A. S.
26	-----	LIŠÁK – MINIPIVOVAR TOPOLANYPIVOVAR
27	-----	HOTEL NA RYCHTĚ, S. R. O.
28	-----	PRIMÁTOR, A. S.
30	-----	MINIPIVOVAR A PIVNICE U STOČESŮ
32	-----	ZICHOVECKÝ PIVOVAR
34	-----	PIVOVAR A RESTAURACE U TŘÍ RŮŽÍ
36	-----	RODINNÝ PIVOVAR U VACKŮPIVOVAR KONRAD
37	-----	LIBEREC-VRATISLAVICE
38	-----	RODINNÝ MINIPIVOVAR VALÁŠEK
39	-----	PIVOVAR CLOCK, S. R. O.
40	-----	ZEMSKÝ PIVOVAR, S. R. O.
42	-----	ZÁMECKÝ PIVOVAR BŘECLAV, S. R. O.
44	-----	PIVOVAR LUŽINY, S. R. O.

46	-----	PIVOVAR HOSTIVAR PIVOVAR
47	-----	NOVÁ PAKA, A. S.
48	-----	PIVOVAR MORDÝŘ, S. R. O.
49	----	JIHLAVSKÝ RADNIČNÍ PŘÁVOVÁŘEČNÝ PIVOVAR, A. S.
50	-----	PIVO ZLOUN, S. R. O.
52	-----	PIVOVAR MORAVSKÝ ŽIŽKOV, S. R. O.
54	-----	PIVOVAR VŠERADICE PIVOVAR
55	-----	FERDINAND, S. R. O.
56	-----	PIVOVARSKÝ DVŮR ZVÍKOV, S. R. O.
57	-----	LÉTAJÍCÍ PIVOVAR FALKON
58	-----	PIVOVARSKÝ DVŮR CHÝNĚ
59	-----	ZÁMECKÝ PIVOVAR FRÝDLANT
60	-----	BLAHOVAR, S. R. O.
62	-----	PIVOVAR NYMBURK, S.R.O.
63	-----	ŽELIVSKÝ KLÁŠTERNÍ PIVOVAR, S. R. O.
64	-----	PIVOVAR KUNRATICE
66	-----	TWO TALES BREWING, S. R. O.
68	-----	HOSTINSKÝ PIVOVAR U BIZONA ČIŽICE
70	-----	PIVOVAR – RESTAURANT MODRÁ HVĚZDA, S. R. O.
71	-----	PLZEŇSKÝ PAŠÁK
72	-----	NOVOMĚSTSKÝ PIVOVAR, S. R. O.
74	-----	KŘINICKÝ PIVOVAR, S. R. O.
75	-----	PIVOVAR HEŘMAN, S. R. O.
76	-----	PIVOVAR CHOTĚBOŘ, S. R. O.
78	-----	KLÁŠTERNÍ PIVOVAR STRAHOV
80	-----	TRADIČNÍ PIVOVAR V RAKOVNÍKU, A. S.
82	-----	1. SELSKÝ PIVOVÁREK, S. R. O.
84	-----	PŘÁTELSKÝ PIVOVAR, S. R. O.
86	-----	PIVOVAR ENERGON
87	-----	ŽATECKÝ PIVOVAR, S. R. O.
88	-----	PIVOVAR KOLČAVKA, A. S.
90	-----	PIVOVAR KOCOUR VARNSDORF, S. R. O.
92	-----	PIVOVAR MAXMILIAN
94	-----	BOHEMIA REGENT, A. S.
96	-----	KOUNICKÝ PIVOVAR, S. R. O.
98	-----	SLEPÝ KRTEK RODINNÝ
99	-----	MINIPIVOVAR BRAVŮR
100	-----	SEDLČANSKÝ PIVOVAR KRČÍN
101	-----	KLUB SBĚRATELŮ PIVOVARSKÝCH SUVENÝRŮ PRAHA, Z. S.
102	-----	PIVNÍ DENÍČEK

MINIPIVOVARY	MĚSTO / OBEC	ZALOŽENO
Pivovar Chýně	Chýně u Prahy	1992
Pivovarský dvůr Zvíkov	Zvíkovské Podhradí	1992
Novoměstský pivovar	Praha	1993
Pivovar – restaurant Modrá Hvězda	Dobřany	1998
Pivovarský dům Praha	Praha	1998
Kláštevní pivovar Strahov	Praha	2001
Rodinný minipivovar Valášek	Vsetín	2002
Želivský klášterní pivovar	Želiv	2003
První soukromý pivovar společenský	Lipník nad Bečvou	2004
Pivovar Kozlíček	Horní Dubenky	2006
Pivovar Permon	Sokolov	2006
Pivovar Kocour	Varnsdorf	2008
Pivovar Starokladno	Kladno	2009
Rodinný minipivovar Bravůr	Loučná nad Desnou	2009
Plzeňský Pašák	Plzeň	2010
Pivovar Hotel Na Rychtě	Ústí nad Labem	2010
Hostinský pivovar U Bizona	Čižice	2011
Pivovar Hostomice pod Brdy	Hostomice pod Brdy	2011
Jihlavský radniční právovárečný pivovar	Jihlava	2011
Kounický pivovar	Kounice	2011
Břevnovský klášterní pivovar sv. Vojtěcha	Praha	2011
Pivovar Hostivar	Praha	2011
Minipivovar U Stočesů	Rokycany	2011
Slepý krtek	Ujkovice	2011
Zichovecký pivovar	Zichovec	2011
Zámecký pivovar Břeclav	Břeclav	2012
1. selský pivovárek	Kroměříž	2012
Pivovar Maxmilian	Kroměříž	2012
Pivovar Moravský Žižkov	Moravský Žižkov	2012
Pivovar a restaurace U Tří růží	Praha	2012
Pivovar Všeradice	Všeradice	2012
Pivovar Mordýř	Dolní Ředice	2013
Zámecký pivovar Frýdlant	Frýdlant	2013

Křínický pivovar	Krásná Lípa	2013
Pivo Zloun	Louny	2013
Přátelský pivovar	Malešov	2013
Pivovar Energon	Obořiště	2013
Pivovar Clock	Potštejn	2013
Lišák – minipivovar Topolany	Topolany	2013
Rodinný pivovar U Vacků	Chlumec nad Cidlinou	2014
Pivovar Kolčavka	Praha	2014
Pivovar Lužiny	Praha	2014
Sedlčanský pivovar Krčín	Sedlčany	2014
Pivovar Heřman	Vladislav	2014
Blahovar	Plzeň	2015

MALÉ PIVOVARY	MĚSTO / OBEC	ZALOŽENO *)
Bohemia Regent	Třeboň	1379
Tradiční pivovar v Rakovníku (Bakalář)	Rakovník	1454
Žatecký pivovar	Žatec	1801
Pivovar Konrad Liberec-Vratislavice	Liberec	1872
Primátor	Náchod	1872
Pivovar Nová Paka	Nová Paka	1872
Pivovar Nymburk	Nymburk	1895
Pivovar Ferdinand	Benešov	1897
Pivovar Chotěboř	Chotěboř	2009

*) Budovy většiny těchto malých pivovarů byly vystavěny až v druhé polovině 19. století. Pokud je u některého uveden dřívější rok založení, jedná se o údaj vztažený k první písemné zmnínce o výrobě piva v dané lokalitě.

KOČOVNÉ / LÉTAJÍCÍ PIVOVARY	MĚSTO / OBEC	ZALOŽENO
Two Tales Brewing	Praha	2007
Létající pivovar Falkon	Žatec	2012
Žemský pivovar	Praha	2013
Pivovar Kunratice	Praha	2014

HLAVNÍ MĚSTO PRAHA
Břevnovský klášterní pivovar sv. Vojtěcha, a. s. / Pivovarský dům Praha, s. r. o.
Klášterní pivovar Strahov
Novoměstský pivovar, s. r. o.
Pivovar Hostivar
Pivovar Kolčavka, a. s.
Pivovar Kunratice, s. r. o.
Pivovar Lužiny, s. r. o.
Pivovar a restaurace U Tří růží
Two Tales Brewing, s. r. o.
Zemský pivovar, s. r. o.

STŘEDOČESKÝ KRAJ
Bakalář – tradiční pivovar v Rakovníku, a. s.
Kounický pivovar, s. r. o. / Kounice
Minipivovar Slepý krtek / Ujkovice
Pivovar Energon / Obořiště
Pivovar Ferdinand, s. r. o. / Benešov
Pivovar Hostomice pod Brdy
Pivovar Nymburk, s. r. o.
Pivovar Starokladno / Kladno
Pivovar Všeradice
Pivovarský dvůr / Chýně
Přátelský pivovar, s. r. o. / Malešov
Sedlčanský pivovar Krčín / Sedlčany
Zichovecký pivovar / Zichovec

JIHOČESKÝ KRAJ
Bohemia Regent, a. s. / Třeboň
Pivovarský dvůr Zvíkov, s. r. o. / Zvíkovské Podhradí

PLZEŇSKÝ KRAJ
Blahovar, s. r. o. / Plzeň
Hostinský pivovar U Bizona / Čižice
Minipivovar U Stočesů / Rokycany
Pivovar – restaurant Modrá Hvězda, s. r. o. / Dobřany
Plzeňský Pašák / Plzeň

KARLOVARSKÝ KRAJ
Pivovar Permon, s. r. o. / Sokolov

ÚSTECKÝ KRAJ
Křínický pivovar, s. r. o. / Krásná Lípa
Létající pivovar Falcon / Žatec
Pivo ZLoun, s. r. o. / Louny
Pivovar Kocour Varnsdorf, s. r. o.
Pivovar Hotel Na Rychtě, s. r. o. / Ústí nad Labem
Žatecký pivovar, s. r. o. / Žatec

LIBERECKÝ KRAJ
Pivovar Konrad Liberec-Vratislavice
Zámecký pivovar Frýdlant

KRÁLOVÉHRADECKÝ KRAJ
Pivovar Clock, s. r. o. / Potštejn
Pivovar Nová Paka, a. s.
Primátor, a. s. / Náchod
Rodinný pivovar U Vacků / Chlumec nad Cidlinou

PARDUBICKÝ KRAJ
Pivovar Mordýř, s. r. o / Dolní Ředice

VYSOČINA
Jihlavský radniční právovárečný pivovar, a. s. / Jihlava
Pivovar Heřman, s. r. o. / Vladislav
Pivovar Chotěboř, s. r. o.
Pivovar Kozlíček / Horní Dubenky
Želivský klášterní pivovar, s. r. o. / Želiv

JIHOMORAVSKÝ KRAJ
Lišák – minipivovar Topolany
Pivovar Moravský Žižkov, s. r. o.
Zámecký pivovar Břeclav, s. r. o.

OLOMOUCKÝ KRAJ
První soukromý pivovar společenský, s. r. o. / Lipník nad Bečvou
Rodinný minipivovar Bravůr / Loučná nad Desnou

ZLÍNSKÝ KRAJ
1. selský pivovárek, s. r. o. / Kroměříž
Pivovar Maxmilian / Kroměříž
Rodinný minipivovar Valášek / Vsetín



PIVO NA NÁPLAVCE

19.–20. 6. 2015

GASTRONOMIE:

BALKAN GRILL (BIH) / balkánské speciality
BUDAPEŠŤ RESTAURANT (HU) / maďarská kuchyně
BÁNH MI MAKERS (VN) / vietnamské bagety
CAFÉ ALEGRE (CZ) / káva s obrázkem na přání
CAFÉ BIKE (CZ) / kafičko a zákusky na kole
CHEF PARADE (CZ) / foodtruck s dobrotami
CRUSH STREET FOOD (CZ) / skvělé burgery
DOMÁCÍ NOČKY (CZ) / nočky jako od maminky
DOUPOVSKÉ UZENINY (CZ) / česká klasika
FOOD ADVENTURE (SLO) / slovinské speciality
GALETKA CREPERIE (CZ) / nejtenčí a nejlepší palačinky
HOT GOD (CZ) / konečně pořádné hotdogy
HUSÍ JÁTRA (CZ) / speciality z husiček
KAISER FRANZ BURGERS (CZ) / burgerová fajnovka
KAPŘÍ HRANOLKY (CZ) / rybí hranolky s omáčkami
LOKO ŽEBRA (CZ) / grilované domácí klobásky a žebra
MAĎARSKÉ SPECIALITY (HU) / klobásky a nakládaná zelenina
MINIMAL DELICATO (CZ) / nejlepší domácí limonády
MOBILNÍ PEC (CZ) / pizza rovnou z pece
PASTA ART (CZ) / těstovinový art v krabičce
PASTA FIDLI (CZ) / jemná pasta s něčím navíc
PASTRAMI (CZ) / nejvíc in sendviče
PEKAŘSTVÍ PETITE FRANCE (CZ) / měkoučké bagety a chleby s pomazánkami
PODOLKA RESTAURANT (CZ) / vegetariánské menu, polévky
RACLETTE (CZ) / sýr na topince s cibulkou
RÁJ ŠKVARKŮ (CZ) / škvarky, co se rozplývají na jazyku
SMAŽENÉ BRAMBŮRKY (CZ) / a taky brambůrky z řepy nebo pastyňáku
THAJSKÁ RESTAURACE KIINDI (T) / špízky a thajské speciality
TRUNG NGUYEN COFFEE / vietnamská káva
ZMRZLINA (CZ) / zmrzka v biokvalitě s příchutí na přání

LIHOVARY:

APICOR (CZ) / Krkonošská medovina a likéry

PROGRAM:

MODERUJÍ BÁRA ZMEKOVÁ A JIŘÍ BOHÁČ

ÚČINKUJÍ:

JAZZOVÍ KLUCI / ROMAN DRAGOUN AND HIS ANGELS /
THE FRIBBLES / SVATOPLUK / BEDŘICH & ZOUFALCI /
THE BROWNIES / JAZZ IN FLAGRANTI / KRÁSNÉ NOVÉ
STROJE / DJ KID DYNAMITE & DJ OLLGOY (TAWATT DJs)



FESTIVALOVÉ PIVO

Stalo se již tradicí, že Vám rok co rok festival zpestřujeme příležitostnou várkou piva, které vždy nese název některého z plaveckých stylů a jehož výroby se vždy ujme vítěz hlasování návštěvníků o nejoblíbenější pivovar předchozího ročníku festivalu. Již dvakrát jste tak mohli okusit pivo z pivovaru Plzeňský Pašák – předloni to byl 13% světlý speciál VLTAVSKÝ PLAVEC (vyrobena v objemu 200 litrů a stočeno pouze do lahví) a loni 12% světlý ležák VLTAVSKÝ MOTÝLEK (vyrobena v objemu 300 litrů a stočeno jak do lahví, tak do sudů).

Ani letos o své festivalové pivo nepřijdete. Za jeho výrobou tentokrát stojí pivovar Slepý krtek z Ujkovic, který pro vás připravil 250 litrů 11% sudového světlého ležáku s označením VLTAVSKÁ PRSA. Tak vzhůru k našemu výčepu, ať můžete posoudit, jak se to tamnímu sládkovi povedlo!



PIVOVAR STAROKLADNO

Tř. ČSA 3230, 272 01 Kladno

telefon: +420 774 140 141

e-mail: starokladno@starokladno.cz

web: www.starokladno.cz

Sládek ----- Ing. Petr Macháček

piva na čepu -----

LEŽÁK STAROSTY PAVLA 12,8%

MARSHAL IPA 13%

ŠVESTKOVÉ PIVO 12%

FLOUTEK 17%

O pivovaru -----

Koncem roku 2009 se nám podařilo rozšířit hostinec "U Kozlíků" o minipivovar, který jsme nazvali pivovarem Starokladno. Vedla nás k tomu touha vařit pivo řemeslným způsobem, snaha obnovit tradici městských pivovarů a hlavně láska k pivu. V naší produkci jsou jak tradiční světlé, polotmavé a tmavé ležáky, piva pšeničná či ovocná, tak i IPA, stout či jiná zajímavá piva. Dej Bůh štěstí...

Prodejní místa v Praze -----

U Vodoucha / U Slovanské lípy / Pivní galerie Base Camp
/ Pivní mapa / U Kacíře



PIVOVAR PERMON SOKOLOV

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

PERMON 11% Pšeničné

PERMON 12% P.A.P.A (Permon American Pale Ale)

PERMON 14% P.I.P.A (Permon India Pale Ale)

PERMON 16% SHERPA (India Pale Ale)

PERMON 10% SUMMER ALE (American Pale Ale)

PERMON 20% ANGRY BEER ALE / Novinka

PERMON 15% HONEY ALE (India Pale Ale) – Novinka

Limonády -----

PERMONÁDA MALINA

O 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 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.

Prodejní místa v Praze -----

Kulový blesk / Zlý Časy / První Pivní Tramway / U Vodoucha / U Slovanské lípy / Prague Beer Museum / U prince Miroslava / Napalmě / Pivní klub 300 / Decentní dýně / Pivovarský klub / Pivní rozmanitost / Dno pytle /



PIVOVAR KOZLÍČEK

Horní Dubenky 145, 588 52 Horní Dubenky

telefon: +420 603 170 012

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

web: www.pivovar-kozlicek.cz

Sládek ----- Milan Kozlíček

Piva na čepu -----

JAVOŘICKÝ SVĚTLÝ LEŽÁK 12%

VÍDEŇSKÝ LEŽÁK 12%

JAVOŘICKÁ IPA 15%

Limonády -----

JAVOŘICKÁ BEZOVÁ LIMONÁDA

JAVOŘICKÁ MALINOVÁ LIMONÁDA

O 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.

Prodejní místa v Praze -----

Kulový blesk



PRVNÍ SOUKROMÝ PIVOVAR SPOLEČENSKÝ S. R. O.

Novosady 164, 751 31 Lipník nad Bečvou
telefon: +420 774 490 768, +420 608 017 018

e-mail: info@pivovar-lipnik.cz
pavlikadamek@seznam.cz

web: www.pivovar-lipnik.cz

Facebook: Radniční restaurace a pivovar Jihlava

Sládek ----- Pavel Adámek

Piva na čepu -----

SVATOVAR 11% světlý ležák

SVATOVAR 12% světlý ležák

SVATOVAR 13% tmavý speciál kouřový

SVATOVAR 12% světlá /popř.polo tmavá/ pšeničná

O pivovaru -----

Pivovar založen v r. 2004 dvěma sládky pod současným názvem, od r. 2009 existuje jako restaurační minipivovar a jako s. r. o. Produkce je zaměřena úzce na provoz restaurace a pro odběr soukromým osobám jak v sudech, tak v litrových či 1,5litrových PET lahvích.



PIVOVAR HOSTOMICE POD BRDY

Pivovarská 214, 267 24 Hostomice

telefon: +420 603 712 953

e-mail: sladek@pivovarhostomice.cz

web: www.pivovarhostomice.cz

Sládek ----- Štěpán Kříž

Pivo na čepu -----

FABIÁN 10% / nefiltrované a nepasterované světlé výčepní pivo.
Obsah alkoholu 3 % obj.

FABIÁN 12% / nefiltrovaný a nepasterovaný světlý ležák. Obsah
alkoholu 4,5 % obj.

FABIÁN 14% TMAVÝ / nefiltrované a nepasterované tmavé
speciální pivo bavorského typu. Obsah alkoholu 5,2 % obj.
Naprostá plnost chuti je hojně vyvážena hořkostí. Žádná
sladkost tmavých piv, žádná připálenost.

O pivovaru -----

První zprávy o pivovaru jsou z let 1407. Výroba piva byla zastavena v roce 1942, pro nedostatek kvalitních surovin, v té době byl 36 let sládkem a majitelem poloviny pivovaru Ing. Václav Graif. Po roce 1948 byl pivovar vyvlastněn. Postupně došlo k devastaci objektu, zejména sklepů a lednice, celkem 50 % objektu rozebráno, materiál použit na stavbu rodinných domů. Po restituci nebyla poskytnuta žádná náhrada za zničení. V listopadu 2011 byla zahájena obnova pivovaru v původní podobě dvěma majiteli, a to Ing. Karlem Greifem a sládkem Štěpánem Křížem.



BŘEVNOVSKÝ KLÁŠTERNÍ PIVOVAR SV. VOJTĚCHA, A. S.

Markétská 28/1, 169 00 Praha 6

telefon: +420 724 576 075

e-mail: info@brevnovskypivovar.cz

web: www.brevnovskypivovar.cz

Sládek ----- Martin Vávra

Piva na čepu -----

12% BŘEVNOVSKÝ BENEDICT světlý ležák

15% KLÁŠTERNÍ IPA

20% BŘEVNOVSKÝ BENEDICT IMPERIAL LAGER

11% SVĚTLÝ LEŽÁK

11% KOPŘIVOVÉ PIVO

+ AKTUÁLNÍ SPECIÁL

O pivovaru

Břevnovský klášterní pivovar svatého Vojtěcha

Historie břevnovského pivovaru je neoddělitelně spjata s historií kláštera. Ten byl založen sv. Vojtěchem a knížetem Boleslavem II. v roce 993 a brzy po jeho vzniku, jako součást hospodářského zázemí, vznikl i pivovar. Pivovar pak fungoval s několika přestávkami až do roku 1889, kdy byl uzavřen. Na tuto dlouhou tradici navazuje nově vybudovaný Břevnovský klášterní pivovar sv. Vojtěcha. Je umístěn v krásném barokním objektu bývalých stájí, moderní zařízení pivovaru je převážně české výroby. Kapacita pivovaru je 3 000 hl piva ročně. Pivovar je možné si prohlédnout v rámci exkurze nebo při nákupu piva. V pivovaru se vyrábí vedle klasické světlé dvanáctky řada dalších druhů piva, některé pravidelně, některé příležitostně. Vybraná speciální piva jsou určena i pro archivaci. Pivo se plní do KEG sudů různé velikosti, do skleněných patentních lahví, PET lahví a do party soudků. Klášterní piva se prodávají pod značkou Břevnovský Benedict.

Součástí pivovaru je také školicí centrum pro sládky z minipivovarů z České republiky i ze zahraničí a pro zájemce o domácí vaření piva. Pořádají se zde i řízené degustace různých druhů piva spojené s odborným výkladem, které jsou určeny zájemcům z řad široké veřejnosti.

Pivovarský dům

Minipivovar a restaurace Pivovarský dům v Ječné ulici se nachází v přízemí domu, který nese stejný název a má dlouholetou pivovarskou tradici – v roce 1937 byl vybudován jako sídlo Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského, který zde sídlí dodnes.

Minipivovar, který tvoří součást interiéru restaurace, nabízí kromě klasického světlého a tmavého ležáku také různé pivní zajímavosti. Od svého založení v roce 1998 do současnosti bylo v pivovaru vyrobeno celkem 50 různých druhů piv a vždy zde můžete ochutnat minimálně deset pivních specialit. Jedno z těch extravagantnějších piv, které máte možnost dnes ochutnat, je kopřivové pivo. Je vyrobeno s přídavkem speciálního výluhu z kopřiv, který se přidává do mladého piva a dozrává s ním po dobu 3 týdnů. Kromě piva kopřivového je v současném sortimentu i pivo kávové, višňové, banánové a borůvkové. Náš pivovar také jako první v novodobé historii vyrobil pivo ze všech čtyř základních obilovin – ječmene, žita, ovesa a pšenice.



LIŠÁK – MINIPIVOVAR TOPOLANY

Topolany 19, 682 01 Topolany
telefon: +420 608 675 870
e-mail: pivovarlisak@email.cz
Facebook: Pivovar Lišák

Sládek ----- Jan Michalík

Piva na čepu -----

LIŠÁK PREMIUM 11% světlý ležák
LIŠÁK PŠENKA 12%
LIŠÁK RED ALE 13%
LIŠÁK 12% tmavý ležák

O pivovaru -----

Domácí rukodělný minipivovar, který začal vařit v září 2013.



PIVOVAR HOTEL NA RYCHTĚ, S. R. O.

Klášterní 75/9, 400 01 Ústí nad Labem
telefon: +420 475 213 138
e-mail: info@pivovarnarychte.cz
web: www.pivovarnarychte.cz

Sládek ----- Jaroslav Rottenborn

Piva na čepu -----

MAZEL 12% světlý ležák
VOJTĚCH 12% jantarový ležák polotmavý
ÚSTECKÁ RYCHTÁŘKA 11% pšeničné pivo
BRUSINKA 12% ochucený ležák

O pivovaru -----

Pivovar Hotel Na Rychtě byl otevřen v roce 2010, po rozsáhlé rekonstrukci objektu restaurace Na Rychtě, někdejší Mikulovské vinárny a restaurace U Mádrů.



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

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

PRIMÁTOR® POLOTMAVÝ 13% – speciální polotmavé pivo, 5,5 % obj. alkoholu. Středně prokvašené pivo se střední plností, originální harmonické lehké karamelové příchuti a vůně, s jemnou chmelovou hořkostí a s příjemným osvěžujícím řízem.

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.

PRIMÁTOR® WEIZENBIER – světlé pšeničné svrchně kvašené pivo, 4,8 % obj. alkoholu. Svrchně kvašené světlé pšeničné nefiltrované kvasnicové pivo specifické vůně, chuti i vzhledu.

PRIMÁTOR® INDIA PALE ALE – speciální svrchně kvašené polotmavé pivo anglo-amerického typu, 6,5 % obj. alkoholu. Svrchně kvašené pivo zlatohnědé barvy, charakteristické jemnou hořkostí s narůstající výraznou intenzitou a příjemnou vůní s ovocnými a pryskyřičnatými tóny.

PRIMÁTOR® STOUT – svrchně kvašený tmavý ležák anglo-irského typu, 4,7 % obj. alkoholu. Svrchně kvašené tmavé pivo, s výraznou chutí praženého ječmene, silnou hořkostí, ovocnými tóny, krémovou plností a smetanovou pěnou.

CHIPPER GREP – ochucené pivo, 2 % obj. alkoholu. Osvěžující nápoj s výraznou ovocnou příchutí a příjemnou hořkou chutí růžového grepu v kombinaci s aromatickým pšeničným pivem.

Limonády -----

PRIMÁTOR® LIMO malina

O pivovaru -----

Práva na vaření piva vlastnili náchodští měšťané již od středověku. Základní kámen současného pivovaru byl položen v roce 1872. Postupem času oblíbenost náchodského piva stoupala, což si vyžádalo rozšíření provozu a výstavbu nové varny. Od roku 1935 se začala používat ochranná značka Náchodský Primátor, předchůdce dnes používané obchodní značky PRIMÁTOR.

V posledních desetiletích prošel pivovar rozsáhlou modernizací a zařadil se tak mezi technologicky nejvyspělejší pivovary v naší republice. Nové zařízení umožňuje vyrábět pivo klasickou a staletými prověřenou technologií charakteristickou pro české pivo. Díky prvotřídním pečlivě vybíraným domácím surovinám – sladu z jižní Moravy, aromatickému žateckému chmelu a vysoce kvalitní vodě pocházející z přírodní rezervace Teplicko-adršpašských skal – si pivo značky PRIMÁTOR zachovává svou nezaměnitelnou lahodnou chuť a splňuje vysoké mezinárodní požadavky na kvalitu.

Přehled míst, kde se točí pivo PRIMÁTOR, naleznete na:
<http://www.primator.cz/cz/vycep/kde-se-toci/praha.html>

Přehled míst, kde se prodává pivo PRIMÁTOR, naleznete na:
<http://www.primator.cz/cz/vycep/kde-koupit/praha.html>



MINIPIVOVAR A PIVNICE U STOČESŮ

Sokolská 282, 33701 Rokycany

telefon: +420 722 099 077

e-mail: pivo@ustocesu.cz

web: www.ustocesu.cz

Sládek ----- Jaroslav Řepiš

Piva na čepu -----

STOČESKÁ 11 / světlý ležák 11% střední plnosti se správným
řízem a jemnou vůní, 40 IBU

ŘEPIŠ 12 / polotmavý ležák 12% vařený skladbou čtyř
kvalitních sladů s lehkým karamelovým aroma, 20 IBU

NAKUŘOVANÁ PŠENIČNÁ 13 / pšeničný svrchně kvašený 13%
speciál s charakteristickou uzenou vůní, 20 IBU

VANILKOVÁ 14 / tmavý speciál 14% ochucený s příjemným
vanilkovým aroma, 20 IBU

MEDOVÁ 14 / světlý speciál 14% s přidavkem kvalitního
českého lesního medu, 20 IBU

IPA 14 / 14% speciál charakteristický lehkou vůní po jehličí,
lahodnou chmelovou chutí s lehkým dozníváním citrusového
aroma, 60 IBU

Limonády -----

STOČESKÁ MALINOVKA

O 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 jsou vidět 200litrové měděné varné nádoby
a čtyři 400litrové kvasné nádoby, další technologie se nachází
v pivovarském sklepě, kde naše pivo zároveň zraje v tancích
a ležáckých sudech.



ZICHOVECKÝ PIVOVAR

Zichovec 99, 273 74 Klobuky

telefon: +420 721 856 803

e-mail: pivovar@zichoveckypivovar.cz

web: www.zichoveckypivovar.cz

Sládek ----- Rudolf Rajniš

Piva na čepu -----

KRAHULÍK / světlý ležák (IBU 31,8)

Klasický spodně kvašený dvanáctistupňový ležák plzeňského typu je vařený dvourmutovým způsobem z nejkvalitnějších moravských sladů. Chmelený je celosvětově známým Žateckým poloraným červeňákem. Příjemnou hořkostí nutí znovu k napití.

MOTÁK / tmavý speciál (IBU 30,4)

Tmavý třináctistupňový speciál vařený ze tří druhů sladu.

Z tohoto piva ucítíte dvojí hořkost, jednu z žateckých chmelů a druhou ze speciálního barvicího sladu, která je cítit po kávě až po čokoládě.

MAGOR / polotmavý speciál (IBU 27,8)

Polotmavé speciální patnáctistupňové pivo má plnou chuť, kterou dodává směs karamelového a českého sladu. Hořkost je dodávána pivu ze dvou druhů žateckého chmele. Pivo je chmeleno 4x.

SUMMER ALE

Dvanáctistupňové svrchně kvašené pivo vařené v britském stylu. Chuť výrazně chmelová, hořká po vysoce výrazných aromatických amerických chmelech. V pivu můžeme cítit další ovocné tóny zejména po citrusech.

WITBIER

Jedná se o belgickou variantu pšeničného piva ochuceného pomerančovou kůrou a koriandrem. V chuti i aroma dominuje ovocnost a lehčí trpkost. Je skvěle pitelné a osvěžující.

O pivovaru -----

V roce 2012 bylo otevřeno společenské centrum, jehož součástí je také restaurační minipivovar a ubytování. Plánovaný výstav pivovaru je 1 000 hl ročně a základ tvoří 4 druhy nefiltrovaného piva. Jsou zde také restaurace se zimní zahradou, dva salonky a víceúčelová hala. Vyhlášená kuchyně je dílem šéfkuchaře a nájemce Radka Kulihy. Prostory společenského centra jsou vhodné pro pořádání školení, večírků, svateb a plesů, a to od malých skupin až po 200 osob. Je zde možno hrát badminton, stolní a líný tenis. Přilehlý penzion má kapacitu 22 lůžek.



U tří růží

pivovar a restaurace

PIVOVAR A RESTAURACE U TŘÍ RŮŽÍ

Husova 232/10, 110 00 Praha 1

telefon: +420 601 588 281

e-mail: rezervace@u3r.cz

web: www.u3r.cz

Sládek -----Robert Maňák

Piva na čepu -----

SVĚTLÝ SPECIÁL / Spodně kvašené pivo plzeňského typu.

K vaření světlého speciálu používáme nejvyšší české suroviny a tradiční postup výroby.

Stupňovitost: 13,5 %, obsah alkoholu: 5,1 % obj.

KLÁŠTERNÍ SPECIÁL SV. JILJÍ Nº 4 / Klášterní pivo Sv. Jiljí Nº

4 je zlatavá obdoba původního tmavého Klášterního speciálu.

Speciál sladové chuti má výrazné chmelové tony v kombinaci koriandru a citrusu.

Stupňovitost: 18 %, obsah alkoholu: 7,2 % obj.

O pivovaru -----

Pivovar a restaurace U Tří růží v Praze se nachází se v samotném historickém centru, v Husově ulici v těsné blízkosti Karlova mostu a Staroměstského náměstí. Ihned po vstupu na vás dýchne místní výjimečná atmosféra staropražského pivovaru, kterou umocňují nástěnné malby akademických malířů Jiřího Bernarda a Pavla Jákla, vykreslující obrazy z bohaté historie domu a pivovarnictví v Čechách. V přízemí pivovaru je pak umístěna varna, kde se pod vedením zkušeného sládky Roberta Maňáka vaří šest druhů piva. Kombinace nejvyšších výrobních standardů, kvalitních surovin a tradičního pivařského řemesla umožnila pivovaru U Tří růží získat status klášterního pivovaru řádu Dominikánů, sídlícího hned ve vedlejší budově, a nejlépe tak navázat na místní pivovarnickou tradici započatou už v patnáctém století.

Samotný dům je opředen zajímavou historií, již v roce 1405 pro něj získává významný sládek Beneš právo várečné, čímž započal psát jednu z nejdelších kapitol pivovarnictví na českém území. V pozdější historii je zajímavostí, že do domu přestěhoval Václav Matěj Kramerius svoje nakladatelství Česká expedice, které zde sídlilo až do roku 1804.



RODINNÝ PIVOVAR U VACKŮ

Klicperova 52, 503 51 Chlumec nad Cidlinou

telefon: +420 603 894 031

e-mail: romanvacek@centrum.cz

web: www.pivochlumec.cz

Sládek ----- Jakub Dušek

piva na čepu -----

SEDLÁK SVĚTLÝ LEŽÁK

SEDLÁK POLOTMAVÝ LEŽÁK

SEDLÁK TMAVÝ SPECIÁL / svrchně kvašený

SEDLÁK IPA / pětkrát chmelený 15% speciál

O pivovaru -----

Rodinný pivovar založený v srpnu 2014.

Prodejní místa v Praze -----

Pivo a párek / Galerie piva / Beergeek / Farmářské tržiště Jiřák
a Náplavka

PIVOVAR KONRAD LIBEREC-VRATISLAVICE

Pivovarská 164, 463 11 Liberec 30

telefon: +420 485 393 123

e-mail: hostas@hols.cz

web: www.pivo-konrad.cz

Sládek ----- Ing. Petr Hostaš

Piva na čepu -----

SPYTIHNĚV / speciální za studena dochmelované světlé pivo

ČERVENÝ KRÁL / světlý ležák s rubínově červenou barvou

BIZON / svrchně kvašené pivo typu ALE

KONRAD 12% / ležák v roce 2013 oceněný titulem Nejlepší
ležák českého typu na světě

Nealkoholické pivo -----

PILOT S PŘÍCHUTÍ / osvědčené nealkoholické pivo Pilot

s příchutí červeného jablka příjemně osvěží každého: ať
sportovce, řidiče nebo jen zastánce zdravého životního stylu.

Limonády -----

VRATISLAVICKÁ LIMONÁDA malinovka

O pivovaru -----

Pivo Konrad se vaří tradiční technologií v pivovaru Liberec-
Vratislavice z vlastního sladu, žateckého chmele a vratislavické
vody. Již od roku 1872 si zde vratislavičtí sládkové předávají svá
tajemství o vaření piva nejvyšší kvality.

Prodejní místa v Praze -----

Jízdárna Císařský ostrov



RODINNÝ MINIPIVOVAR VALÁŠEK

Dolní Jasenka 190, Vsetín 755 01

telefon: +420 773 025 454

e-mail: provozni@minipivovar.com

web: www.minipivovar.com

Sládek ----- Jiří Havlík

Piva na čepu -----

VSACAN 11% SVĚTLÝ LEŽÁK / IBU 25

VALÁŠEK 12% SVĚTLÝ LEŽÁK / IBU 29

VALÁŠEK 12% SVĚTLÝ PŠENIČNÝ / IBU 30

VALÁŠEK 12% SVĚTLÝ LEŽÁK EXTRA CHMELENÝ / IBU 35

VALÁŠEK 12% SVĚTLÝ LEŽÁK BORŮVKOVÝ / IBU 28

VALÁŠEK IPA 15% / IBU 40

O pivovaru -----

Provoz pivovaru byl zahájen před Vánocemi v roce 2002. Pivo v našem minipivovaru je vyráběno klasickou technologií, to znamená, že nepoužíváme žádné extrakty ani urychlovací procesy. Vyrábíme ležáky (světlý, tmavý, pšeničný, ochucené – višňový a borůvkový) i speciály (Vídeňský, APA, IPA, Red Ale, IPA Saison). Naše piva jsou živá, nepasterovaná, s vyšším obsahem kvasinek, plnější chuti a s vyšší jemnou hořkostí.

Prodejní místa v Praze -----

Kulový blesk / Antoška / Nota Bene / U Kacíře



PIVOVAR CLOCK, S. R. O.

Školní 2, 517 43 Potštejn

telefon: +420 725 618 566

e-mail: info@pivovarclock.cz

web: www.pivovarclock.cz

Sládek ----- Jakub Sychra

Piva na čepu -----

CLOCK 12% / 35 IBU / American Pale Ale, odlehčená verze American IPA s vyšší pitelností, vhodná k celovečernímu posezení.

TWIST 14% / 60 IBU, American Red IPA, v hlavní roli americké chmely Citra a Centennial.

GOLDIE 11% / 15 IBU, Weizenbier, světle zlatá barva, bohatá pěna, aroma hřebíčku a banánů, vyšší říz a nízká hořkost.

O pivovaru -----

Nadšení pro věc, ty nejlepší suroviny, neortodoxní přístup – to je CLOCK. Pojďte s námi objevovat fascinující svět pивní rozmanitosti. Bude nám ctí Vás provést. Těšíme se na Vaši žízeň!



ZEMSKÝ PIVOVAR, S. R. O.

Dominikánský dvůr – Branická 44, 147 00 Praha 4

telefon: +420 604 640 078

e-mail: libor.utekal@zemskypivovar.cz

web: www.zemskypivovar.cz

Sládek -----Oldřich Záruba

Piva na čepu -----

ZEMSKÉ PIVO 10% NEFILTROVANÉ / Složení: voda, moravský slad, žatecké chmely Sládek, Premiant

Obsah alkoholu: 4,0 % obj.; EPM: 10,6 % hm.

ZEMSKÝ LEŽÁK 12% NEFILTROVANÝ / Složení: voda, moravský slad, žatecké chmely Sládek, Premiant

Obsah alkoholu: 5,0 % obj.; EPM: 12,3 % hm.

ZEMSKÝ POLOTMAVÝ LEŽÁK / Složení: voda, moravský slad, karamelový slad, žatecké chmely Sládek, Premiant

Obsah alkoholu: 4,7 % obj.; EPM: 11,7 % hm.

O pivovaru

Zemský řemeslný pivovar vyrábí česká tradiční spodně kvašená piva a svrchně kvašená piva světové provenience. Vaříme přírodním řemeslným způsobem: pivo je nepasterované a dále neupravované, z nejkvalitnějších čerstvých surovin, v malých várkách pod dohledem českých a zahraničních sládků.

Naším domovem je Dominikánský dvůr v Braníku, kde se pivo vařilo od r. 1626 až do r. 1899. Po více než 100 letech vracíme řemeslné pivovarnictví do Prahy, do objektu s výrobou piva historicky spojeným. Dominikánský dvůr bude za tímto účelem rekonstruován na pivovar a součástí projektu bude také pivovarská restaurace a hotel. Naším cílem je znovu otevřít Dominikánský dvůr veřejnosti a vyrábět pro vás skvělá česká piva a piva světové provenience.

Pro Zemská spodně kvašená světlá piva je charakteristická plná chuť, medová barva a bohatá pěna. Čistá sladová chuť je vyvážena výraznou chmelovou hořkostí s dozrívajícími tóny chmelového aroma. Vaří se dle tradičních receptur z 19. století.

Pes v logu s hořící pochodní v tlamě je Domini Canes neboli „pes boží“ – symbolika dominikánského řádu a nyní střežící odkaz Zemského řemeslného pivovaru. Traduje se, že matka sv. Dominika měla vidinu, jak jí pes s hořící pochodní v tlamě vyskakuje z lůna a podle toho ho pojmenovala „Dominicanus“. Dále při křtu byla vidět hvězda na jeho čele.



ZÁMECKÝ PIVOVAR BŘECLAV, S. R. O.

Pod Zámkem 625/8, 690 02 Břeclav

e-mail: info@pivovarbreclav.cz

web: www.pivovarbreclav.cz

Sládek ----- Dušan Táborský

Piva na čepu -----

KANEC SVĚTLÝ LEŽÁK / vyznačuje se sytou barvou, hustou bílou pěnou, vyváženou chutí a jemným řízem. Pivo je bez filtrace a pasterace. Obs. alkoholu: 5 % obj.

PODLUŽAN SVĚTLÉ VÝČEPNÍ PIVO / je vařen klasickou staročeskou technologií s důrazem na výběr kvalitních surovin. Obs. alkoholu: 4,5 % obj.

DELEGÁT SVĚTLÉ VÝČEPNÍ PIVO / stupňovitost: 10 % hm., obs. alkoholu: 4 % obj.

O pivovaru -----

Tradice vaření piva v Břeclavi sahá do velmi dávných dob, je spojená s dynamickým budováním místního pivovaru a rozšiřováním pивní výroby. Pojďte s námi zpět po stopách času objevit hlavní mezníky této slavné pивní historie, která se dle prvních písemně podložených zmínek odvíjí již od poloviny 14. století.

Zahajuje se první výroba piva. Je představeno nové logo Zámeckého pivovaru Břeclav obsahující letopočet 1522, kdy byla doložena existence pivovaru u břeclavského zámku. Dne 13. 5. 2013 jsou představeny názvy a loga nově vařených pив – světlého výčepního piva Delegát a světlého ležáku Kanec.

Pivo z produkce Zámeckého pivovaru Břeclav je k dostání ve všech prodejnách maloobchodní sítě ENAPO po celé ČR.



PIVOVAR LUŽINY, S. R. O.

Archeologická 2256/1, 155 00 Praha 5
budova OC Lužiny

telefon: +420 607 192 055

e-mail: info@pivovar-luziny.cz

web: www.pivovar-luziny.cz

Sládek ----- Michal Novotný

Piva na čepu -----

SVĚTLÝ LEŽÁK / Spodně kvašený ležák zlatavé barvy vařený dvourmutově ze tří druhů ječného sladu, chmelený nejkvalitnějšími žateckými chmely, kvašený na polouzavřené spilce. Pivo jasně světle žluté barvy, s velmi jemnou kvasnicovou vůní (droždí, obilný kvásek, chléb). Obsah alk.: 4,5 % obj.

JANTAROVÝ LEŽÁK / Spodně kvašený ležák jantarové barvy s lehkou karamelovou chutí a vůní. Vařený ze čtyř druhů sladu na dva rmuty, chmelený nejkvalitnějšími žateckými chmely, kvašený na polouzavřené spilce. V chuti plné, lehce lepkavé, sladké, s dotekem bylinného sirupu. Obsah alk.: 4,9 % obj.

POLOTMAVÝ SPECIÁL / Polotmavý spodně kvašený speciál střední hořkosti. Vařený ze čtyř druhů sladu na dva rmuty, chmelený nejkvalitnějšími žateckými chmely, kvašený na polouzavřené spilce. Zraje minimálně jeden měsíc. Polotmavé pivo, jehož nahnědlá barva lehce avizuje vyšší obsah alkoholu (5,3 % obj.).

SVĚTLÝ LU-ALE / Polotmavý svrchně kvašený speciál belgického typu. Vařený infuzním způsobem ze čtyř druhů speciálních sladů, chmelený třemi druhy německého a anglického chmelu. Kvašený v CKT.

Svrchně kvašené pivo typu Ale krásné jantarové barvy, lehce evokující Belgický Ale, avšak s výrazně plnější a daleko hutnější sladkostí. Stopové pomerančové a hlavně výrazně sladké tóny lze nalézt i v chuti tohoto nepříliš hořkého, lehce „mazlavého“ piva. Obsah alk.: 5,4 % obj.

BEERSTRIKER / Světlý spodně kvašený speciál plzeňského typu, na vyšší hořkost chmelený dvěma druhy českého chmele. Pivo je vyráběno speciálně pro hardrockovou skupinu DOGA. Obsah alk.: 6,1 % obj.

O pivovaru -----

Společnost Pivovar Lužiny, s. r. o., která vlastní a provozuje stejnojmenný samostatný nezávislý minipivovar, vznikla v roce 2013. Nedílnou součástí minipivovaru jsou pivovarská restaurace, pivní bar a sezónní terasa. Celý provoz je rozložen do všech tří podlaží nově zrekonstruovaného OC Lužiny. Pivovarská technologie je umístěna v přízemí objektu a její kapacita umožňuje roční výstav cca 2 500 hl piva; díky prostorové rezervě je možné zvýšit roční výstav až na cca 5 000 hl piva. Technologie umožňuje vaření všech druhů piv (svrchně kvašená, spodně kvašená). Nejdůležitější aktuálně instalované technologické části jsou: dvě varné nádoby o objemu 15 hl, čtyři kvasné nádoby o objemu 30 hl, 10x ležácký tank o objemu 30 hl, 2x CK tank o objemu 15 hl, atd. Významnou součástí je dvouvětřový nerezový pivovod, který propojuje všechna tři podlaží provozu a jehož prostřednictvím se plní výčepní tanky v pivním baru a restauraci přímo z ležáckých tanků.



PIVOVAR HOSTIVAR

Lochotínská 656, 109 00 Praha 10

telefon: +420 702 202 903

e-mail: info@pivovar-hostivar.cz

web: www.pivovar-hostivar.cz

Sládci -----Jan Tržil, František Poláček

Piva na čepu -----

SVĚTLÁ 11 NEBO 13

POLOTMAVÁ 12 NEBO H-ALE 15

O pivovaru -----

O Hostivaři se zmiňuje již kronikář Kosmas v Kronice české.

O událostech roku 1068 vypravuje, že v tu dobu Jaromír, bratr knížete Vratislava II., přijíždí ku Praze, aby s podporou některých velmožů vymohl na bratrovi své právo stát se novým pražským biskupem. Vratislav II., tehdy ještě kníže, neboť prvním českým králem se stane až o sedmáct let později, zalekl se možného útoku svých bratrů a rozhodl se Jaromírovi vyhovět. „Jaromír zarazil tábor se svými příznivci před Prahou na lukách u vsi Gostivar, odkud vyslal posly své doptati se bratra svého, zdali zvolí jej za biskupa pražského a přijme-li jej v míru,“ píše kronikář.

A tak nás napadá – oč lépe by se Jaromírovi a jeho druhům tábořilo a čekalo v lukách u vsi Gostivar, kdyby tu již tehdy stál pivovar a hostinec s lahodným pivem, kde velmožům spočinouti a své hrdlo svlažiti umožněno by bylo! Co nebylo umožněno tenkrát, povede se za tisíc let. Dnes již na prahu Hostivaře pivovar stojí. Inspirováni dávnou historií, tradicí a poctivým umem českých sládků vaříme pivo tak, jak tomu bylo před velkou pivní industrializací, tedy způsobem voda, chmel a slad, bez pasterizace a filtrování. Myšlenka postavit akciový pivovar Hostivar dostala konkrétní podobu na prvním setkání akcionářů 5. září 2011. První várka piva byla uvařena v únoru 2013.



PIVOVAR NOVÁ PAKA, A. S.

Pivovarská 400, 509 01 Nová Paka

+420 493 721 025

broucek@novopackepivo.cz

www.novopackepivo.cz

Sládek -----Pavel Kučera

Piva na čepu -----

ŘEZANÝ LEŽÁK / polotmavý ležák s obsahem alkoholu 5,3 % obj., v němž vynikají sytá barva i výrazná chuť praženého sladu nefiltrované výčepní pivo – s obsahem alkoholu 4,5 % obj., výraznou hořkostí a hutnou pěnou

NEFILTROVANÝ SPECIÁL / s obsahem alkoholu 6,3 % obj. a výraznou hořkostí

TŘEŠŇOVÉ VÝČEPNÍ PIVO / s obsahem alkoholu 4,5 % obj. a příchutí třešně

O pivovaru -----

Historie vaření piva v Nové Pace sahá hluboko do minulosti. Z historických pramenů je známo, že pivovar i sladovna stávaly v centru města již dlouho předtím, než byl v roce 1871 položen základní kámen dnešního pivovaru.

Prodejná místa v Praze -----

The Happy Monkey / Kino Světozor / Klub Blanice



PIVOVAR MORDÝŘ, S. R. O.

Dašická 300, 533 75 Dolní Ředice

telefon: +420 604 618 668

e-mail: pivovarmordyr@seznam.cz

web: www.pivovarmordyr.cz

Sládek ----- Libor Melich

Piva na čepu -----

SVĚTLÝ LEŽÁK 11,5%

GRANÁTOVÝ LEŽÁK 12,5% / polotmavý ležák s karamelově suchým dozváním

SVĚTLÝ SPECIÁL 14%

LÍNÝ KOMINÍK / 14% tmavé pivo s nakuřovaným sladem

IPA 14% / světlá svrchní chuťovka

AMBER IPA 14% / s nakuřovaným sladem

IBA (BLACK IPA) 17% / suchá hořká záležitost

O pivovaru -----

Soukromý pivovar, založený v roce 2013. Nachází se v Dolních Ředících v Pardubickém kraji a název pivovaru byl odvozen od přílehlého rybníka v chráněné oblasti, nikoliv od naší záliby vrazdit kolemjdoucí. Byl vybudován z vlastních zdrojů, do značné míry svépomocně, s nadšením a bez dotací. Produkce piva se od počátku zpestřuje o další a další druhy, což naplňuje představy jak naše, tak i poskytuje radost konzumentům. V současné době kapacitně rozšířen na produkci kolem 1 000hl ročně.

Prodejní místa v Praze -----

Příležitostně v hospodách s rotujícími pípami.



JIHLAVSKÝ RADNIČNÍ PRÁVOVÁREČNÝ PIVOVAR, A. S.

Masarakovo nám. 66/67, 586 01 Jihlava

+420 775 570 366

info@radnicni-jihlava.cz

www.radnicni-jihlava.cz

Sládek ----- Jaroslav Dorážka

Piva na čepu -----

IGNÁC / 12 % EPM, světlý ležák,

ZIKMUND / 13 % EPM, polotmavý speciál

JISKRA / 10 % EPM, lehký hořký letní ale

SINGLE HOP ALE / 12 % EPM, stejné pivo, každý měsíc jiný chmel

E-IPA / 15 % EPM, India Pale Ale, pro který používáme výhradně anglické chmely, hořký a zemitý

O pivovaru -----

Pivovar byl založen v roce 2011, pivo se vaří klasickou technologií dvourmutovým způsobem. Kvašení probíhá v otevřených kvasných kádích. Po kvašení se pivo přečerpává do ležáckých tanků, kde zraje a dokvašuje při velmi nízkých teplotách minimálně 4–6 týdnů.

Prodejní místa v Praze -----

Pivní galerie Base Camp / Galerie piva / Beergeek / Pivní rozmanitost / Pivkupectví / Království piva / Napalmě / Pivovarský klub / Kulový blesk / U Hřebíka / Hells Bells / Pivní klub 300 / Volvox globator / Magister Kelley / U Slovanské lípy / U Vodoucha



PIVO ZLOUN, S. R. O.

PIVOVARSKÁ RESTAURACE NA LETŇÁKU

Rybalkova 1267, 440 01 Louny

telefon: +420 736 400 655

e-mail: info@pivozloun.cz

web: www.pivozloun.cz

Sládek ----- Radek Taraba

Piva na čepu -----

DESÍTKA ZLOUN 10% / Lehké pivo plzeňského typu s vyšším obsahem neprokvašeného cukru, které má ambice navázat na „starou dobrou lounskou desítku“. Obsah alkoholu: 4,2 % obj., hořkost: 32,2 EBU, barva: 13,5 EBC. Nefiltrováno, nepasterizováno.

JANTAR ZLOUN 11% / Jedná se o hybrid vařený a kvašený stejně jako pivo plzeňského typu, avšak s přísadou speciálních sladů a chmelů v českých pivech obvykle nepoužívaných. Obsah alkoholu: 4,4 % obj., hořkost: 35,9, barva: 20 EBC. Nefiltrováno, nepasterizováno.

TVRĎÁK ZLOUN 12% / Dvanáctka plzeňského typu, vyznačuje se vyšší hořkostí a nasládlou chutí. Obsah alkoholu: 5 % obj., hořkost: 35,6 EBU, barva: 15 EBC. Nefiltrováno, nepasterizováno.

LYON 13% / Speciální tmavé pivo, jehož název je odvozen od keltského pojmenování města Loun. Původní mladina je třináctistupňová, chmelová i karamelová hořkost je příjemně vyvážená. Obsah alkoholu: 5,3 % obj., hořkost: 26,5 EBU, barva: 80 EBC. Nefiltrováno, nepasterizováno.

ALENT ZLOUN 15% / Svrchně kvašené pivo ze čtyř druhů sladů a čtyř druhů aromatických chmelů, pěstovaných v USA a na Novém Zélandu. Obsah alkoholu: 6,9 % obj., hořkost: 75,8 EBU, barva: 14 EBC. Nefiltrováno, nepasterizováno.

O pivovaru -----

Pivo Zloun, s. r. o., je společnost založená Romanem Tvrdým a Radkem Tarabou za účelem vybudování a provozování minipivovaru. Krom výstavby pivovaru jsme rozšířili stávající Sportbar Ája. Zde jsme zkapacitnili lokál pro cca 170 hostů a k tomu adekvátně přebudovali kuchyň, kde se přes den vaří cenově přijatelná hotová jídla a základem odpolední a večerní nabídky jsou minutky. Čepuje se zde pivo výhradně naší produkce. Restaurace se dnes jmenuje příhodně, „Na Letňáku“.

Srdce pivovaru, varna, je tak, jak je to dnes běžné, součástí restaurace a sládek, je-li přítomen, provádí exkurze ostatními provozy. Vyrábíme a zároveň prodáváme pět druhů piv ve stále nabídce – Desítka Zloun, Tvrdák Zloun, JanTar Zloun, Lyon (ten je bez přídomku, protože je to keltský název Loun), a ALEnt Zloun. Popis všech piv najdete na www.pivozloun.cz/na-cepu/. Další piva, která se vaří příležitostně, jsou například na Zelený čtvrtek Kopřivové pivo nebo Vánoční medové.



PIVOVAR MORAVSKÝ ŽIŽKOV, S. R. O.

Chaloupky 485, 691 01 Moravský Žižkov

telefon: +420 607 562 306

e-mail: info@pivovar.in

web: www.pivovar.in

Sládek -----Mojmír Valihrach

Piva na čepu -----

DIVOČÁK / 10 % EPM, hořkost 30,6 EBU; světlé, spodně
kvašené výčepní pivo, nefiltrované, nepasterované

ŽIŽKOVSKÝ LEŽÁK / 11 % EPM, hořkost 35,1 EBU; světlý,
spodně kvašený ležák, nefiltrovaný, nepasterovaný

VÍDEŇSKÝ LEŽÁK / 12 % EPM, hořkost 38,9 EBU; světlý,
spodně kvašený ležák z vídeňského sladu, nefiltrovaný,
nepasterovaný

MUSTANG / 13 % EPM, hořkost 56 EBU; světlý, spodně kvašený
speciál s americkými chmely, nefiltrovaný, nepasterovaný

O pivovaru -----

Založením Pivovaru Moravský Žižkov v roce 2012 se navázalo na starou tradici z 15. století, která byla na dlouhou dobu zapomenuta a přerušena. Díky skvělé myšlence spojit minipivovar s restaurací v jeden celek vznikl tento ojedinělý komplex. Návštěvníkům našeho pivovaru se tak nabízí jedinečná možnost prohlédnout si pivovarní technologii s 5hl nerezovou varnou přímo v pivnici.

Prodejní místa v Praze -----

příležitostně Pivovarský klub / U Slovanské lípy / U Vodoucha/
Kavárna Na Šumavě



PIVOVAR VŠERADICE

Všeradice 1, 267 26 Všeradice

e-mail: restaurace@zamecky-dvur.cz

pivovar@zamecky-dvur.cz

web: www.zamecky-dvur.cz

Sládek ----- Bc. Jiří Diviš

Piva na čepu -----

11% SVĚTLÝ LEŽÁK

11% POLOTMAVÝ LEŽÁK

13% SVĚTLÝ SPECIÁL

14% IPA / jde o speciální pivo, které má krásnou jantarovou barvu, vůni má střední intenzity z důvodu použití českých a amerických chmelů s převažující nádhernou vůní květů a citrusových plodů. Díky silnému chmelení má intenzivní hořkost.

O pivovaru -----

Pivovar Všerad zahájil výrobu v Zámeckém dvoře ve Všeradicích dne 29. 4. 2013, kdy uvařil svoji první slavnostní várku, a to světlý speciál 14%.

K vaření piva jsou používány zásadně české suroviny. Voda pochází z vlastních hlubokých studní, které jsou napájeny krasovou vodou z podzemního jezera, slad je humnového typu, chmely jsou z oblasti Žatecka a českého původu jsou i kvasnice. Zásadně nejsou používány žádné náhražky ani extrakty apod. Piva se vaří klasickým dekokčním způsobem s následnou technologií spodního, či svrchního kvašení. Jsou nefiltrované a nepasterované. Pivovar má kapacitu cca 500 hl piva ročně.

Prodejní místa v Praze -----

Pivní galerie Base Camp / Pivní rozmanitost / Beergeek



PIVOVAR FERDINAND, S. R. O.

Táborská 306, 256 01 Benešov

telefon: +420 317 722 511

e-mail: ferdinand@pivovarferdinand.cz

web: www.pivovarferdinand.cz

Sládek ----- Jaroslav Lebeda

Piva na čepu -----

SEDM KULÍ 13% / nefiltrované ochucené polotmavé pivo s příchutí bylin, s unikátní a nenapodobitelnou hořkosladkou chutí.

MAX 11% / nefiltrovaný ležák lahodné chuti vařený na vyšší hořkost ze sladu z vlastní humnové sladovny a žateckého chmele Vital

D' ESTE 15% / nefiltrované speciální pivo s ostrým řízem, lahodnou a plnou chutí s příjemně sametovou hořkostí, charakteristické svou zlatavou barvou, jiskrnou číroostí a vysokou pěnou.

Limonáda -----

FERDINÁDA MALINA

O pivovaru -----

Vznik benešovského pivovaru se datuje do roku 1872, avšak samotný Pivovar Ferdinand se zapisuje do historie až v roce 1897, kdy ho nový majitel arcivévoda František Ferdinand d' Este nechal z velké části zrekonstruovat. V této podobě pivovar funguje dodnes, ročně vyrobí 23 000 hl piva.

PIVOVARSKÝ DVŮR ZVÍKOV



PIVOVARSKÝ DVŮR ZVÍKOV, S. R. O.

Zvíkovské Podhradí 92, 397 01 Písek

web: www.pivovar-zvikov.cz

Sládek ----- Vladimír Ličman

Piva na čepu -----

SVĚTLÝ LEŽÁK

TMAVÝ SPECIÁL

IPA

PŠENIČNÉ PIVO, ZÁZVOR, MALINA

STOUT

LIMO

RADLER

Limonáda -----

ZVÍKOVSKÁ CITRÓNOVÁ LIMONÁDA

O pivovaru -----

Pivovar navázal na tradici vaření piva na hradě Zvíkov z roku 1620, který leží na soutoku Otavy a Vltavy. Pivovar obnovil jako první již v roce 1993 výrobu svrchně kvašených piv po více než 100 letech v České republice. Nabízíme tradiční českou kuchyni v restauraci s 200 místy, salonky pro oslavy a školení, terasu s výhledem na Boubín, wellness a 25 pokojů.

Prodejní místa v Praze -----

U Buldoka / Zlý Časy / Pod Lipami / Velký s malým – Petrovice
(býv. Obžerství)



LÉTAŘSKÝ PIVOVAR FALKON

Šafaříkova 2538, 438 01 Žatec

telefon: +420 720 371 000

e-mail: info@pivofalkon.cz

web: www.pivofalkon.cz

Sládek ----- Jakub Veselý

Piva na čepu -----

STALKER IPA / 16 % EPM, 6,9 % alk. obj., 70 IBU.

NIGHTSTALKER BLACK ALE / 16 % EPM, 6,7 % alk. obj., 65 IBU

FALKEINEKEN INDIA PALE LAGER / 14 % EPM, 6,0 % alk.
obj., 60 IBU

FALK:OFF IMPERIAL IPA / 20 % EPM, 9,6 % alk. obj., 115

IBUZEPPPELIN PALE ALE / 11 % EPM, 4,5 % alk. obj., 35 IBU

O pivovaru -----

Sládek Jakub se ve 12 letech rozhodl, že se začne věnovat homebrewingu, a o rok později s ním skutečně začal. Později opustil žatecké gymnázium a vyrazil studovat technologii piva na pražskou Podskalskou. Díky práci v pivovaru během studií poprvé přišel do styku s jinými pivními styly, než je český ležák, a tato různorodost ho naprosto uchvátila. Na konci r. 2011 se stal redaktorem serveru Pivnirecenze.cz, zároveň si prošel praxí v několika pivovarech a pár měsíců po maturitě spustil projekt vlastního Létařského pivovaru Falcon.

Prodejní místa v Praze -----

Napalmě / Zlý Časy / Beergeek / Kulový blesk / Nota Bene /
Illegal Beer Bar / Hells Bells / Zubatý Pes / Kovadlina U Lázní /
Pivní rozmanitost / Galerie piva / Království piva



PIVOVARSKÝ DVŮR CHÝNĚ

Hlavní 525, 253 01 Chýně
e-mail: info@pivovarskydvur.cz
web: www.pivovarskydvur.cz

Sládek ----- Tomáš Mikulica

Piva na čepu -----

12% POLOTMAVÝ DVORNÍ LEŽÁK / obsah alk.: 4 % obj.

12% MLYNÁŘSKÝ LEŽÁK SVĚTLÝ / obsah alk.: 4 % obj.

13% ALE KLOKAN POLOTMAVÝ / obsah alk.: 4,5 % obj.

Limonády -----

**ZÁZVOROVÁ
BEZOVÁ**

O pivovaru -----

První český restaurační minipivovar Pivovarský dvůr byl uveden do provozu na podzim roku 1992. Celý objekt, ve kterém se náš pivovar a restaurace nachází, byl dříve součástí hospodářských budov kláštera a sloužil k chovu dobytka. Technologické zařízení pivovaru bylo dodáno firmou ZVÚ Hradec Králové, a. s., a je převážně tuzemské výroby. Pivo je u nás vyráběno proslulou českou technologií s použitím tradičních surovin, tj. sladu, chmele a vody. Kapacita celého zařízení je přibližně 2 000 hl piva ročně.



ZÁMECKÝ PIVOVAR FRÝDLANT

Hejnická 4073, 464 01 Frýdlant
telefon: +420 775 873 125
e-mail: pavel.palous@terra-felix.com
web: www.pivovar-frydlant.com

Sládek ----- Jiří Strnad

Piva na čepu -----

ALBRECHT INDIA PALE ALE 15% / barva: 21 EBC

ALBRECHT PALE ALE 12% EUSEBIUS / barva: 9,3 EBC

ALBRECHT SVĚTLÉ VÝČEPNÍ PIVO 9% / barva: 9,7 EBC

ALBRECHT 12% ČESKÝ SVĚTLÝ LEŽÁK / barva: 11 EBC

ALBRECHT 13% TMAVÝ SPECIÁL / barva: 75 EBC

O pivovaru -----

Výroba piva ve Frýdlantu je poprvé doložena r. 1381, pivo se zřejmě vařilo přímo na zdejší hradě. V 16. století byl za rodu Redernů vystavěn nový samostatný pivovar poblíž řeky Smědé na místě, kde stojí i dnešní provoz. K zásadnímu rozšíření a přestavbě pivovaru v kameni došlo před r. 1629. Původcem přestavby byl zřejmě tehdejší pán Frýdlantského panství, Albrecht z Valdštejna, po kterém se také jmenuje naše pivo. Rukodělný provoz prošel na konci 19. století radikální přestavbou a rozšířením na strojní pohon. Pivovar se od té doby příliš neměnil až do r. 1929, kdy byl vystavěn zcela nový úsek chladného hospodářství. Roku 1949 byl zdejší provoz ukončen. Změnu přinesl až rok 2010, kdy začíná postupná obnova pivovarského areálu, včetně plánované obnovy vaření piva ve Frýdlantu.



BLAHOVAR, S. R. O.

Manětínská 35, 323 00 Plzeň

telefon: +420 604 363 312

e-mail: stuchlv@seznam.cz

web: www.blahovar.cz

Sládek ----- Vladimír Stuchl

Piva na čepu -----

SVĚTLÝ LEŽÁK 12% / klasické české pivo určené

k celovečernímu pití. Vařeno dekokčně za použití moravských sladů a žateckého chmele. Hořkost 32 IBU.

KELLERBIER 12% / Kellerbier (tzv. sklepní pivo) je slušně chmelené a zároveň sladové pivo. Má nižší říz a střední plnost. Barva je polotmavá. Hořkost 32 IBU.

ZDF PILS 12% / Pivo vařené pod naším dohledem německou televizní reportérkou Anjou Roth v rámci natáčení ZDF. Jedná se o bavorskou variantu slavného plzeňského ležáku. Velmi světlá barva, vyšší hořkost i chmelová vůně s květinovým až lehce kořeněným nádechem. Single hop Spalter Select. Hořkost 30 IBU.

OATMEAL PALE ALE 12% / Svrchně kvašené pivo anglického typu s přidavkem nesladovaného ovsu. Ten propůjčuje pivu typickou „texturu“ a vůni. Barva je jantarová, hořkost vyšší, chuť delikátně ovocná a kořeněná s plným sladovým základem. Hořkost 40 IBU.

STOUT 12% / Sytě černé pivo irského původu znatelně chmelené anglickou chmelovou odrůdou Pilgrim. Není sladké. Pražený nesladovaný ječmen dodává specifickou, výrazně kávovou chuť. Hořkost 40 IBU.

AMERICAN IPA 13,8% / Polotmavé svrchně kvašené pivo amerického typu. Hořkost je intenzivní a má trávový a jehličnatý charakter. Při výrobě byla užita technologie tzv. studeného chmelení, která zajišťuje mimořádné a delikátní aroma. Hořkost 55 IBU.

US BLACK IPA 16% / Černá IPA. Suší tělo, jemná praženost, dobrá pitelnost. Hořkost 70 IBU.

O pivovaru -----

Plzeňský Blahovar vznikl transformací nadšení pro věc a postupně získaných domovnických zkušeností v legalizovaný koníček. Z toho plyne, že pivovar není naší hlavní obživou a můžeme si tedy dovolit vařit hlavně pro radost bez nutnosti děláním kompromisů.

Jsme zaměřeni na produkci řemeslných piv, přičemž vyznáváme jak tradiční české pivo, tak i speciality z různých zemí s pivní tradicí. Firma byla založena v r. 2013, první várka uvařena v prosinci 2014.

Prodejní místa v Praze -----

Kulový Blesk / Zlý Časy / Napalmě / Krkonošská hospůdka / Beergeek



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 -----

POSTŘIŽINSKÁ JEDENÁCTKA / světlý ležák

NĚŽNÝ BARBAR / polotmavý speciál

BOGAN / světlý speciál

+ překvapení

Nealkoholické pivo -----

POUZE LAHVOVÉ / Střízlík

O pivovaru -----

Pivovar byl založen v roce 1895 a první várka byla uvařena v roce 1897. V nymburském pivovaře prožil své mládí spisovatel Bohumil Hrabal a dle svých vzpomínek napsal dílo Postřižiny. Právě proto se zlatavý nápoj z Nymburka jmenuje Postřižinské pivo.



ŽELIVSKÝ KLÁŠTERNÍ PIVOVAR, S. R. O.

Želiv 122, 394 44 Želiv

telefon: +420 602 628 084, +420 604 842 626

e-mail: pivovar@zeliv.eu

web: www.zeliv.eu

Sládek ----- Jiří Kratochvíl

Piva na čepu -----

HAŠTAL 12 / nefiltrovaný, nepasterovaný světlý ležák, vařený z moravského ječmene, žateckého chmele a místní pramenité vody. Dosahuje plné tělnaté chuti a příjemné hořkosti.

SALESIUS 15 / světlý speciál, nefiltrované, nepasterované pivo podmanivé chuti, vařené podle tradičních receptur. Je vyráběný z několika druhů moravských sladů, má silnější tělo a příjemnou sladko-hořkou chuť.

O pivovaru -----

První zmínky o vaření piva v želivském klášteře pochází již ze 14. století. V roce 1907 bylo vaření piva po velkém požáru na dlouhou dobu přerušeno. Premonstráti, kteří se sem na konci 20. století opět mohli vrátit, pivovar postupně obnovili. Nyní navazuje na staletou historii a vaří piva podle tradičních receptur. Z historického pramenu výborné želivské vody, z klasických českých a moravských sladů vaří nefiltrované a nepasterované výjimečné pivní speciály, které jsou vhodné jak pro běžnou, tak pro slavnostní příležitost.



PIVOVAR KUNRATICE

Vídeňská 405, 148 00 Praha 4 – Kunratice

e-mail: info@pivovarkunratice.cz

web: www.pivovarkunratice.cz

Sládek -----Patrik Godovský

Piva na čepu -----

MUFLON SVĚTLÝ LEŽÁK 11% / Pochtivé pivo vyrobené tradičním českým dvourmutovým postupem ze dvou druhů sladů a dvou druhů chmele. Pivo syté zlaté barvy se vyznačuje výraznou chmelovou vůní a plnou chutí a pozvolně hořkým dozváním. Díky svým jedenácti stupňům je vhodné pro každodenní uhašení žízně, ke každému jídlu, stejně jako pro dlouhé posezení s přáteli.

MUFLON POLOTMAVÝ LEŽÁK 12% / Pivo vídeňského typu temnější jantarové barvy dosažené kombinací plzeňského a vídeňského sladu, nikoliv sladu karamelového, typického pro většinu černých pív. Díky tomu chutná i odpůrcům tmavých pív, kterým v radosti z pití brání právě ona karamelová chuť. Pro chmelení používáme dva druhy českých chmelů, odrůdu Sládek pro hořkost a klasický Žatecký poloraný červeňák pro chmelové aroma. Na jazyku sládné, na patře pak hořkne.

MUFLON RED ALE 13% / Toto pivo je představitelem pív typu ALE oblíbených zejména v anglosaských zemích. Pro zachování čistoty pivního stylu pro jeho výrobu používáme výhradně zámožské chmele, zahraniční slady a originální kvasnice. Část chmele se nepovažuje na varně jako při výrobě českých pív, ale dává se do ležáckých tanků, kde se chmelové aroma a hořkost pomalu uvolňují během dokvašování (tzv. studené chmelení). Tímto postupem se dosahuje intenzivnějšího vjemu

hořkosti a chmelového aroma. V chuti zachytíte citrusové tóny, což je důsledek chmelení odrůdou Citra, a tóny květinové, za které může chmelení odrůdou Amarillo. Dalšímu zvýraznění chutí napomůžete konzumací při teplotách mezi 12 a 15 °C.

O pivovaru -----

Pivovar Kunratice se nachází nedaleko tvrze Kunratice, kde se pivo vařilo až do roku 1901. Po bezmála 115 letech chceme obnovit starou tradici kunratického pivovarnictví, a to v nově zrekonstruované budově na křižovatce ulic Vídeňská a Na Betáni.

V pivovaru nemáme vlastní restauraci, ale na jeho nádvoří budou časem pořádány společenské akce spojené s ochutnávkami pív. Hlavní část produkce bude dodávána vybraným pražským, a zejména kunratickým restauracím. Blízkost Kunratického lesa s volně žijícím stádem muflonů položila základ názvu našich pív.

Prodejní místa v Praze -----

Na tý louce zelený (Kunratice) / U Studánky (Kunratice) /
Pivnice u bazénu (Chodov) / BBQ u Davida (Uhřetěves)



TWO TALES BREWING, S. R. O.

Náměstí Míru 1221/4, 120 00 Praha 2 – Vinohrady

adresa: info@twotales.cz

web: www.twotales.cz

Sládek ----- Jan Šuráň

Piva na čepu -----

BOHEMIAN PALE ALE

BOHEMIAN BLACK ALE

O pivovaru -----

Málo ze starých českých pivovarů se zachovalo až do dnešních dní. Jejich rozmanitost a dokonalá řemeslná práce byla pohlcena několika obřími nadnárodními koncerny. Jistě, něco z umění vařit pivo se zachovalo, ona rozmanitost českých piv je však tatam. Na místech, kde kdysi sládkové vymýšleli, jak potěšit krále i jeho poddané něčím originálním, se dnes vaří jednotné pivo pro celý svět. Jenže jak praví jedno staré přísloví, když chcete být někdo pro každého, stanete se nikým pro všechny. Inspirovaný starým várečným právem a nekompromisní kvalitou malé tradiční výroby započal pivovar Two Tales výrobu piva s posláním navrátit trhu zpátky jeho rozmanitost. A jako kvalitní české pivo je úspěšné i v jiných zemích světa.

Prodejní místa v Praze -----

Anonymous Bar / Atmosferas / Art Centr Most / Bad Jeff's / Bar and Books / Pivní galerie Base Camp / Beergeek / Buddha Bar / Coffee Break / Cloud 9 sky bar & Lounge / Fish & Chips / Food Story – Tržnice Dlouhá 14 / Rybárna Blue Fjord / Galerie piva / Giardino Ristorante / Grand Cru / La Finestra / La Bohème Cafe / Marriott hotel / Maso a kobliha / Maxim Bar / Monarch / Monolok / Můj šálek kávy / Pálffy palác / Pivní galerie Lázeňská / Prague Beer Museum / Restaurace Jáma / Rodeo Bar / Sklizeno.cz / T-Anker / The Mark Luxury Hotel Prague / Restaurant U Malířů / XL Pub / Zlý čas



HOSTINSKÝ PIVOVAR U BIZONA ČÍŽICE

Čížice 76, 332 09 Čížice

tel: +420 607 970 506

e-mail: ubizona@seznam.cz

web: www.ubizona.eu

Sládek ----- Luboš Svoboda

Piva na čepu -----

BIZON 10% / Výčepní polotmavé pivo uvařené ze dvou druhů sladů a žateckých chmelů. Spojuje se sladová chuť s vyšší hořkostí.

KAROLÍNA SVĚTLÁ 13% / Světlé pivo plzeňského typu řazené mezi speciály. Vychází ze světlého sladu a jsou v něm použity výhradně žatecké chmely.

KLÍŠŤÁK 13% SACÍ RUDÉ / Svrchně kvašené polotmavé pivo temně rudé barvy. Stylem se podobá anglickým pivům typu ALE. Má výraznou aromatickou hořkost vycházející z amerického chmelu. Použity jsou čtyři druhy sladů převážně českého původu.

FREEDOM IPA 14% / Svrchně kvašené pivo výrazné tmavé barvy. Vychází z typu „India Pale Ale“, a to jak skladbou sladů, tak i chmelením.

BEER ALE MATE / Svrchně kvašené pivo typu ALE, které v Česku zažívá opět velký boom. Aromatické, v chuti lehce karamelové až topinkové přecházející do bylinných a zemitých tónů yerba maté.

BEER LAGER MATE / Polotmavý ležák, který v sobě nese středně plné tělo s uzenými a kouřovými tóny, lehce bylinnou a zemitou chuť yerba maté s hořčím dlouhým dozváním. Pro příznivce spodně kvašených piv.

BEER WHEAT MATE / Pšeničné pivo, které zvýrazňuje přirozenou hořkost yerba maté v kombinaci s dozváním přirozených ovocných chutí pro pšeničná piva. Doporučujeme jako vynikající osvěžení na letní měsíce.

O pivovaru -----

Jsmo malý nezávislý pivovárek, ležící v Čížicích – 12 km jižně od Plzně a 4 km od dálnice D5 Praha–Plzeň–Rozvadov. V okolí se nachází mnoho cyklistických a turistických stezek, tudíž je snadné se k nám dostat. :-)

Hostinský pivovar U Bizona začal produkovat vlastní pivo v roce 2011. Hlavní myšlenka o vybudování vlastního pivovaru vznikla, když pivo přestalo být pivem a čeští pivaři museli konzumovat chemická piva z velkých pivovarů, které zde skoupily velké zahraniční podniky a už jim přestalo jít o českou národní hrdost, ale o co nejvyšší zisk. Mimochodem náš pivovárek nečerpá dotace a tím pádem nezatežuje kapsy každého z nás.



PIVOVAR – RESTAURANT MODRÁ HVĚZDA, S. R. O.

nám. TGM 159, 334 41 Dobřany

mobil: +420 602 739 299

e-mail: pivovar@modra-hvezda.cz

web: www.modra-hvezda.cz

Sládek ----- Petr Petružálek

Piva na čepu -----

DOBŘANSKÁ HVĚZDA SVĚTLÝ LEŽÁK 12% / vítěz

degustačních soutěží 2009, 2010, 2011, 2013

DOBŘANSKÝ SEKÁČ SVĚTLÝ SPECIÁL 17% / Pivo České republiky 2014, vítěz Regionální potravin Plzeňského kraje

O pivovaru -----

Náš pivovar vaří nefiltrovaná a nepasterizovaná piva dle původní české receptury. Krom širokého pivního sortimentu deseti druhů pív nabízíme i pivní pálenku, prohlídky varny a pivovarského sklepa s ochutnávkou místních pív. Restaurace s několika salonky nabízí staročeskou pivovarskou kuchyni.

Prodejní místa v Praze -----

příležitostně Pivní klub 300 / Krkonošská hospůdka



PLZEŇSKÝ PAŠÁK

Poděbradova 12, 301 00 Plzeň

mobil: +420 377 946 012

e-mail: pivopasak@seznam.cz

web: www.pivopasak.cz

Sládek ----- Václav Ebrl

Piva na čepu -----

PLZEŇSKÝ PAŠÁK 12 / světlý ležák (Pivo na Náplavce – dvojnásobný vítěz, Apetit festival – pivovar roku – trojnásobný vítěz)

PLZEŇSKÝ PAŠÁK 12 / polotmavý ležák (Jarní cena českých sládků 2012 – 3. místo)

O pivovaru -----

V našem pivovaru pro vás vaříme světlé a polotmavé pivo; zároveň ovšem počítáme i s tím, že vás budeme pravidelně překvapovat různými speciály – pivem vánočním či velikonočním, třešňovým ve stylu belgického kriel a podobně. Všechna naše piva mají společné to, že jsou s největší péčí a láskou připravována z čistě přírodních surovin, a to přímo před vašimi zraky – varna s nádhernými měděnými nádobami vám padne do očí hned při vstupu do restaurace.

Ovšem nejen pivem živ je člověk. K výbornému pivu bezesporu patří i výborné jídlo. I zde si jistě vyberete ze širokého sortimentu pochoutek (nejen) tradiční staročeské kuchyně – například pečeného kolena či žeber, přes různé steaky až po sladkou tečku třeba v podobě ořechového koláče. A nelze zapomenout ani na zřejmě nejoblíbenější specialitu, vhodnou k posezení u našeho piva či dobrého vína – tatarský biftek!



NOVOMĚSTSKÝ PIVOVAR, S. R. O.

Vodičkova 20, 110 00 Praha 1

telefon: +420 602 459 216, +420 222 232 448

e-mail: sales@npivovar.cz

web: www.npivovar.cz

Sládek ----- Miroslav Vrána

Piva na čepu -----

NOVOMĚSTSKÝ LEŽÁK SVĚTLÝ 11 / středně prokvašené pivo
se silnou plností, jemnou výraznou hořkostí, vysokým řízem
a čistým chmelovým aroma

NOVOMĚSTSKÝ LEŽÁK TMAVÝ 11 / středně prokvašené pivo
se silnou plností, jemnou výraznou hořkostí, vysokým řízem
a čistým chmelovým aroma s jemnou karamelovou příchutí

O pivovaru

První Novoměstský restaurační pivovar je ojedinělá gastronomická rarita, která se nachází v centru Prahy, cca 400 m od Václavského náměstí.

Na Novém městě by se před sto lety našla celá řádka starobylých měšťanských pivovarů, kde se „právo várečné“ po generaci dědilo z otce na syna.

Založením dnešního restauračního pivovaru v roce 1993 se navázalo na starou tradici ze 14. století, která byla na dlouho dobu zapomenuta a přerušena. Díky skvělé myšlence spojit minipivovar s restaurací v jeden celek vznikl tento ojedinělý komplex s účelně propojenými sklepními a nadzemními prostory.

Tento rozsáhlý komplex má bohatě a atraktivně dekorovaný interiéry ve stylu od gotických sálů až po 20.–30. léta minulého století, včetně letní terasy. Celková kapacita je 400 míst.

Hned při vstupu do pivovaru je hlavní sál – VARNA, kde naši sládkové ve varných nádobách vaří pivo.

Pivo v Novoměstském pivovaru se vaří v zařízení firmy Ziemann a používají se výhradně české suroviny, tj. český slad a žatecký chmel. Vaří se klasickým způsobem – varna, spilka a ležácký sklep.

Světlý nebo tmavý 11% nefiltrovaný kvasnicový Novoměstský ležák je bez konzervačních látek a obsahuje komplex vitaminů řady B spolu s minerálními látkami. Je to tzv. „natur produkt“. Novoměstský pivovar se specializuje na typicky českou kuchyni – naleznete zde klasické speciality, jako jsou dršťková nebo řízná česneková polévka, svíčková, pivovarský guláš, pečené vepřové koleno servírované s křenem a hořčicí, pečené sele atd. Zajišťujeme také prohlídky pivovaru s odborným výkladem o výrobě piva. Během exkurze se dozvíte, jak se pivo v Praze vaří, jak dozrává, a na závěr si můžete v naší restauraci dát naše nefiltrované pivo s kvasnicemi – 11% Novoměstský světlý či tmavý ležák nebo některou z našich specialit – pivní ochutnávku, která obsahuje karamelové, kávové, zázvorové a banánové pivo nebo PIVOVICI – 50% pálenku vypálenou z našeho ležáku.



KŘINICKÝ PIVOVAR, S. R. O.

Křinické náměstí 7/12, 407 46 Krásná Lípa
telefon: +420 478 048 673

Sládek ----- Petr Taufner

Piva na čepu -----

FALKENŠTEJN SVĚTLÝ LEŽÁK 11

FALKENŠTEJN POLOTMAVÝ LEŽÁK 12

FALKENŠTEJN TMAVÝ SPECIÁL 14

FALKENŠTEJN PŠENICE 12

O pivovaru -----

Otevřením Křinického pivovaru v srpnu 2013 byla po mnoha letech obnovena tradice vaření piva v Krásné Lípě. Vaříme řemeslné pivo pod názvem Falkenštejn, kterým chceme oslovit místní i návštěvníky v povodí skalní říčky Křinice, mezi Krásnou Lípou a Bad Schandau – centry Národních parků Českého a Saského Švýcarska. Při výrobě piva uplatňujeme pravou řemeslnou výrobu a neděláme žádné dodatečné úpravy.



PIVOVAR HEŘMAN, S. R. O.

Vladislav 130, 675 01 Vladislav
telefon: +420 602 116 265

e-mail: herman@pivovarherman.cz

web: www.pivovarherman.cz

Sládek ----- Ing. Josef Svoboda

Piva na čepu -----

Heřman 11,5 % / Světlý ležák pšenského typu, nefiltrovaný, stupňovitost: 11,5 %, obsah alk.: 5,03 % obj., hořkost: 38 EBU, barva: 11,9 EBC / složení: voda, slad světlý pšenský, chmel Žatecký poloraný červeňák

O pivovaru -----

V prostorách historického pivovaru ve Vladislavi, kde se pivo vaří od roku 1556, vznikl jedinečný ležák Heřman. V tradici tak pokračuje rodina Heřmanů.

Prodejní místa v Praze -----

U Regenta, Koubkova 15 / Majkl Atmosphere, Bělohorská 15 / U Karla IV., Neklanova 5



PIVOVAR CHOTĚBOŘ, S. R. O.

Průmyslová 1755, 583 01 Chotěboř

telefon: +420 606 741 283, +420 569 431 992

e-mail: info@pivovarchotebor.cz

web: www.pivovarchotebor.cz

Sládek -----Oldřich Záruba

Piva na čepu -----

PRÉMIUM 12 % (IBU 33) / Světlý ležák obdařený příjemnou vůní, vyrovnanou chutí chmelu a sladů, vařený podle staré české tradice, se zlatavou barvou a hustou pěnou.

POLO – POLOTMAVÝ LEŽÁK 11% (IBU 28) / Ideálně spojuje vynikající chuť světlého a tmavého piva s překvapivě silným řízem a plností. Polo má jemně granátovou barvu a bohatou pěnivost.

PLUS – SVĚTLÝ NEFILTROVANÝ LEŽÁK 11% (IBU 32) / S příjemnou hořkostí, vyšší plností a pěnivostí. Obsahuje zvýšené množství vitaminů skupiny B.

O pivovaru -----

Pivovar Chotěboř je moderní pivovar založený v roce 2009. Ve své krátké historii získal několik významných ocenění, již v roce 2010 se stal „Pivovarem roku“. V roce 2012 přepsal pivovar historii, když získal vysoce hodnocené ocenění „Pivovar roku“ podruhé v rozmezí 2 let. Dvanáctkou roku 2012 se navíc stal světlý ležák Prémium. Pivovar Chotěboř nabízí celkem sedm druhů pív, která se liší typem a stupňovitostí. Pivovar Chotěboř vyrábí nepasterované filtrované pivo, nabízí ale i nefiltrované pivo pod názvem Plus.

Prodejní místa v Praze-----

Rest. Malá Rybka, Křemencova ul., Praha 1

Café Kašpar, Celetná ul., Praha 1

Rest. Kamzík, Kamzíkova ul., Praha 1

Rest. U Dvou Slunců, Nerudova ul. Praha 1

Café Neustadt, Vodičkova ul., Praha 2

Rest. Don Čičo, Legerova ul., Praha 2

Kláštérní pivnice, Ověnská ul., Praha 7

Café v Lese, Krymská ul., Praha 10



KLÁŠTERNÍ PIVOVAR STRAHOV

Strahovské nádvoří 302/10, 118 00 Praha 1

telefon: +420 233 353 155

e-mail: pivovar@klasterni-pivovar.cz

web: www.klasterni-pivovar.cz

Sládek ----- Jan Martinka

Piva na čepu -----

SV. NORBERT INDIA PALE ALE – IPA / speciální polotmavé pivo, nefiltrované, nepasterizované, svrchně kvašené
stupňovitost: 16 % , alkohol: 6,3 % obj. / složení: voda, ječné slady, ječmen, upravený chmel / IBU 60

SV. NORBERT AMBER LAGER / speciální polotmavé pivo, nefiltrované, nepasterizované / stupňovitost: 13 % , alkohol: 5,3 % obj. / složení: voda, ječné slady, ječmen, upravený chmel / IBU 35

SV. NORBERT WEIZEN / v naší nabídce bývá od 15. 5.
popis: pšeničné světlé pivo, nefiltrované, nepasterizované, svrchně kvašené / stupňovitost: 13 % , alkohol: 5,3 % obj.
složení: voda, pšeničný slad, ječné slady, ječmen, upravený chmel / IBU 17

SV. NORBERT SUMMER RED ALE / v naší nabídce bývá od 28. 9.
popis: polotmavé pivo, nefiltrované, nepasterizované, svrchně kvašené / stupňovitost 11,43 % , obsah alk. 4,3 % obj.
složení: voda, ječné slady, pšeničný slad, ječmen, upravený chmel, chmel / IBU 35

O pivovaru -----

Klášterní pivovar Strahov vám nabízí své služby, mezi kterými kromě posezení ve stylových prostorech restaurací naleznete prohlídky minipivovaru, ochutnávky piva, zajištění společenských akcí a mnoho dalších speciálních aktivit.

Nedaleko Pražského hradu najdete místo pivním labužníkům zaslíbené. 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.

Současná podoba Klášterního pivovaru Strahov nabízí hostům kapacitu až 260 míst ve třech osobitých prostorech, a to ve vlastním pivovaru a ve dvoupatrové restauraci Sv. Norbert, v letních měsících otevíráme pro své hosty zahrádku na pivovarském dvoře s kapacitou 100 míst.



TRADIČNÍ PIVOVAR V RAKOVNÍKU, A. S.

Havlíčková 69, 269 01 Rakovník

telefon: +420 313 285 533

email: info@pivobakalar.cz

web: www.pivobakalar.cz

Sládek ----- Radek Holopírek

Piva na čepu -----

BAKALÁŘ ŘEZANÉ VÝČEPNÍ / Obsah alk.: 4,2 % obj. / Hořkost: 24 EBU / Druh: pivo výčepní řezané / Plnější pivo rubínové barvy, s jemnou příchutí karamelu a nádechem chmelové hořkosti.

BAKALÁŘ MEDOVÝ SPECIÁL / Obsah alk.: 5,8 % obj. / Hořkost: 23 EBU / Druh: pivo speciální světlé ochucené / Speciální pivo bohaté chuti, s nádechem chmelové hořkosti a doznívajícím podtónem lesního medu.

BAKALÁŘ SVĚTLÝ LEŽÁK ZA STUDENA CHMELENÝ / Obsah alk.: 5,2 % obj. / Hořkost: 33 EBU / Druh: pivo světlý ležák / Jedinečný světlý ležák vařený klasickou technologií a za studena chmelený sušeným hlávkovým chmelem. Má sytější zlatou barvu s temnými odlesky a hustou krémovou pěnu. Je charakteristický plnou vyváženou chutí dosaženou dokonalým souzněním chlebnatosti sladového základu s výraznou příjemnou chmelovou hořkostí a po napití zaplní celá ústa. Bohatý chmelový aroma dodávají pivu sušené hlávky žateckého poloraného červeňáku, které se v něm macerují po celou dobu ležení.

RAKOVAR / Obsah alk.: 5,8 % obj. / Hořkost: 35 EBU

Druh: pivo speciální světlé / Výjimečné pivo vařené na tři rmuty. Má bohatou, lahodnou a vyváženou chuť danou dokonalým souladem hutné chlebové plnosti sladového základu a výrazné a zároveň jemné chmelové hořkosti.

O pivovaru -----

Dobré pivo se v Rakovníku vařilo již pár století před rokem 1454, kdy město obdrželo právo várečné. V roce 1588 se stal správcem a učitelem rakovnické školy bakalář Jan Pícka Písecký, podle něhož má pivo vařené v Rakovníku jméno Bakalář. Tradiční pivovar v Rakovníku je jedním z mála samostatných nezávislých pivovarů v ČR. V posledních letech dostal pro svá piva řadu ocenění v českých i mezinárodních soutěžích a odborných degustacích. Má právo označovat své produkty CHZO „České pivo“. Bakalář světlý ležák za studena chmelený se stal „Středočeskou regionální potravinou 2013“.

Prodejní místa v Praze -----

Restaurant U Týna / Restaurace Ovocný trh / Da Capo / Prádelna Café / Sklípěk U Munků / Pizzerie Pasta e Basta / Vinárna MaM / Saloon Monica / Pivní škola Monika / Šťastná léta 80 / Akcent Restaurant / Poslední šance / Caffé Bar Nika



1. SELSKÝ PIVOVÁREK, S. R. O.

Havlíčková 4252/130, 767 01 Kroměříž

e-mail: 1.selsky-pivovarek@seznam.cz

web: www.selsky-pivovarek.cz

Sládek ----- Tomáš Váňa

Piva na čepu -----

SEDLÁČEK 11% / Chce být zadobře s každým, proto je středně chmelový i středně sladký. Je to nekomplikovaná světlá jedenáctka. Dva druhy chmele, dva slady. V puse je středně plná, s nastupující harmonií mírné hořkosti, sladové sladkosti a na závěr s delší chlebnatostí. Celkově pěkně zakulacené pivo na delší popíjení či rychlé uhašení žízně. IBU: 30

Sedlák 12% / Řádně chmelový, silný a robustní ležák medové barvy. Tři slady, dva druhy chmele. Není kamarád úplně se všemi. Slabší povahy se mu zdaleka vyhýbají. Pivo má nejprve sladovou chuť, která však postupně přechází ve výraznější a přímočarou hořkost. Má velmi plné tělo a chmelovou vůni. Je to pivo s poměrně suchým koncem, kdy hořkost, ulpělá na patře, vybízí k dalšímu napití. IBU: 50

Krok do tmy / Černý jako vojenská bota, hořko-kávový irský stout. Vyšší avšak nevtíravá hořkost je výsledkem kombinace praženého obilí a výrazných chmelů. V chuti i vůni pak dominují tóny čokolády, nugátu, kakaa či kávy. Střední tělo, jemný říz a dobrá pitelnost. IBU: 30

O pivovaru -----

Začali jsme vařit pivo v roce 2011 jako domovárníci a pivo chutnalo, rozdávali jsme víc, než jsme vypili, a tak jsme se po roce a půl rozhodli, že postavíme pivovar. První várka 8. 9. 2013, Sedlák 12%, následovaly další 4 várky Sedláčka 11%, postupně jsme rozšiřovali portfolio a v současné době vyrábíme pravidelně 4 druhy a nepravidelně dalších 8. Nejprodávanějším pivem je výrazně hořká 12% Sedlák. Nejen naše pivo bude pro vás zážitkem, ale také prohlídka pivovaru. Ten je postaven na zelené louce vedle našeho rodinného statku. Proto se jmenuje Selský a proto dvě naše hlavní piva jsou Sedlák a Sedláček. Všechny vás zveme na prohlídku a košť našich piv.



PŘÁTELSKÝ PIVOVAR, S. R. O.

Žižkovo náměstí 8, 285 41 Malešov

telefon: +420 773 604 181

e-mail: pivovar@pivovarmalesov.cz

web: www.pivovarmalesov.cz

Sládek ----- Radek Taraba

Piva na čepu -----

LEŽÁK SVĚTLÝ / Stupňovitost: 12 %, hořkost: 37,9 IBU, obsah
alk.: 5,0 % obj. / Světlý ležák, nefiltrovaný, nepasterizovaný

INDIA PALE ALE / Stupňovitost: 14 %, hořkost: 73,5 IBU, obsah
alk.: 5,3 % obj. / Speciální pivo jantarové, svrchně kvašené,
nefiltrované, nepasterizované

WEIZEN HEFE / Stupňovitost: 11%, hořkost: 22,2 IBU, obsah
alk.: 4,3 % obj. / Pšeničné pivo, nefiltrované, nepasterizované

O pivovaru -----

Přicházíme s novým, mladým pivovarem, který ctí dávnou
tradici pivovarnictví v Čechách.

Vaříme původní metodou bez filtrace a pasterizace, používáme
jen původní pivovarské ingredience. Naše pivo však nechce být
jen tradiční. Představujeme originální pivní styly přinášející
zajímavý chuťový zážitek.

V roce 2002 se skupina přátel rozhodla zhostit nelehkého
úkolů rekonstruovat rozpadající se středověkou tvrz Malešov
nedaleko Kutné Hory. Cílem této snahy tehdy bylo zachránit
krásnou gotickou stavbu a oživit ji pro širokou veřejnost. Od té
doby zde strávilo mnoho nadšenců desítky tisíc hodin usilovnou
práci, aby se tvrz znovu zaskvěla v plné kráse. Každý rok zde
stovky návštěvníků obdivují ohromný kus práce, který zde byl
vykonán, prožívají zde chvíle odpočinku i zábavy a dozvídají se
mnoho nového o historii naší země.

Úspěšný projekt rekonstrukce tvrze tak vedl k vytyčení dalšího
cíle – oživení prastarého pivovaru v Malešově, který vznikl již
v 16. století. A protože i tento cíl je výsledkem snahy party
přátel, je přirozené, že přátelství je vetknuto do názvu nově
vznikajícího pivovaru. I my chceme přispět k renesanci českého
pivovarnictví, kterou naše země prochází.

Prodejní místa v Praze -----

U Kurelů / U Bazénu / Thirsty Dock / T-Anker / Sklizeno /
Rohlík / První Pivní Tramway / Pivo a párek / Pivní rozmanitost /
Pivní lokál Ostrý / Pivní dárky / Napalmě / Moravská pivnice /
Malešický mikropivovar / Magister Kelley / Krkonošská
hospůdka / Kovadlina U lázní / Galerie piva / Dno pytle /
Bejzment / Pivní galerie Base Camp



PIVOVAR ENERGON

Obořiště 53, 262 12 Obořiště

telefon: +420 724 858 626

e-mail: pivovar@novyrybnik.com

web: www.novyrybnik.com/minipivovar

Sládek ----- Petr Králíček

Piva na čepu -----

POLOTMAVÝ LEŽÁK 11 / nefiltrovaný ležák, spodně kvašený
s chutí karamelovou a mírnou hořkostí, vařen na 2 rmuty

SVĚTLÝ LEŽÁK 12 / nefiltrovaný ležák, spodně kvašený
s hořkou chutí

PŠENICE 11 / svrchně kvašené, nefiltrované pivo s chutí jemně
banánovou, velmi osvěžující

O pivovaru -----

Pivovar ENERGON vznikl v rámci rekonstrukce celého penzionu Nový Rybník v březnu 2013. Název piva a logo vzešly z veřejné soutěže, a tak se tu od jara vaří pivo Baštýř. Pivovar ENERGON získal svůj název podle firmy, která jej vlastní. Jedná se o minipivovar, který chce svým hostům nabídnout kvalitní a dobré pivo z kvalitních surovin a vytvořit příjemný prostor pro setkávání lidí. Místní pivo s názvem Baštýř ochutnáte spolu s českými stálicemi i dobrotami k pivu ve zdejší restauraci, kde lze zakoupit rovněž originální pivní suvenýry.

Prodejní místa v Praze -----

Klub Santoška / Království piva / Penzion U Kohouta – Jesenice



ŽATECKÝ PIVOVAR, S. R. O.

Žižkovo náměstí 81, 438 01 Žatec

telefon: +420 415 710 781

e-mail: info@zateckypivovar.cz

web: www.zateckypivovar.cz

Sládek ----- Petr Wiesinger

Piva na čepu -----

BARONKA PREMIUM / světlý speciál, stupňovitost: 13,1 %, obsah alk.: 5,3 % obj.

ŽATEC PREMIUM / světlý ležák, stupňovitost: 11,2 %, obsah alk.: 4,8 % obj.

ŽATEC DARK / tmavý speciál, stupňovitost: 14,5 %, obsah alk.: 5,7% obj.

ŽATEC STRONG / polotmavý speciál, stupňovitost: 18,5 %, obsah alk.: 7,3 % obj.

O pivovaru -----

Žatecko je kraj proslulý ve světě svým jedinečným chmelem. V českém pivovarnictví je Žatecký pivovar jediný, který má tradici vaření piva v původní městské zástavbě delší než 700 let. Základní kámen průmyslového měšťanského pivovaru byl položen 20. 6. 1798. Pivovar byl postupně rozšiřován a modernizován a pivo z Žateckého pivovaru bylo již mnohokrát oceněno při různých soutěžích a výstavách. Žatecký pivovar dnes pokračuje v tradici výroby českého piva typu světlého ležáku. Všechna vyráběná piva se samostatně vaří a před stáčením nejsou dosycována.



PIVOVAR KOLČAVKA, A. S.

Nad Kolčavkou 907/8, Praha 9

+420 730 899 858

info@pivovarkolcavka.cz

www.pivovarkolcavka.cz

Sládek ----- Martina Brožová

Piva na čepu -----

KOLČAVKA 11 LEŽÁCKÁ SVĚTLÁ / Tradiční český ležák s menší chmelovou příchutí a příjemnou hořkostí. Dostatečně nasládlý a sladový, s příjemným dozváním chuti. Vyvážené pivo, krásně aromatické, prostě tak, jak má správný český ležák být. Vyrobeno z českých surovin, nefiltrované, nepasterované. Obsah alk.: 4,5 % obj.

KOLČAVKA 12 LIBEŇSKÝ SVĚTLÝ LEŽÁK / Spodně kvašený, zlatavé barvy s jemnou chmelovou chutí a vůní doplněnou chlebnatostí. Vyrobeno z českých surovin, nefiltrované, nepasterované. Obsah alk.: 5 % obj.

KOLČAVKA ČERNÁ 13 / Spodně kvašené pivo s velmi příjemnou a výraznou kávovinovou linií praženého sladu. Vůně lehce karamelizovaná se stopou lehce připáleného obilí. Plné pivo, příjemný říz. Vyrobeno z českých surovin, nefiltrované, nepasterované. Obsah alk.: 5,5 % obj.

CZECH IPA 15 POLOTMAVÝ SPECIÁL / Czech India Pale Ale – svrchně kvašený s vysokou hořkostí a chmelovým aroma vařený podle anglické receptury, ale výhradně z českých surovin. Při pití zůstává lehce třísloninná, lehce zemitá linka – pro IPU

typické. Vyvážené dobře pitelné pivo s příjemným chmelovým aroma. Nefiltrované, nepasterované. Obsah alk.: 6 % obj.

O pivovaru -----

Pivovar Kolčavka vznikl v roce 2014, jako akcionářský pivovar. Plánuje výstav 1 320 hl piva ročně a do budoucna až 3 000 hl ročně. Pro znalce vaříme pravé české řemeslné pivo Kolčavka. Základní sortiment tvoří řízná jedenáctka a správně hořká dvanáctka doplněná o pšeničné speciály, Czech IPU a další sváteční ležáky. V nově vzniklé pivovarské restauraci vás potěší posezení přímo u měděných pětisetlitrových varných nádob – pro více než 80 návštěvníků, kteří jsou tak svědky vaření piva přímo na „place“



PIVOVAR KOCOUR VARNSDORF, S. R. O.

Rumburská 1920/9, 407 47 Varnsdorf

telefon: +420 739 242 300

e-mail: monika.marenecova@pivovar-kocour.cz,

web: www.pivovar-kocour.cz

Sládek ----- Martin Kout

Piva na čepu -----

SVĚTLÝ LEŽÁK 12% / Jemně hořký, spodně kvašený.

Tradiční český ležák zlaté barvy, s vyváženě hořkou a plnou chutí, chmelovou vůní a bohatou pěnou. Je nepasterovaný a nefiltrovaný, proto přítomný zákal není výrobní vadou. Použitý je plzeňský slad a žatecký chmel.

TMAVÝ LEŽÁK 12% / Jemně hořký, spodně kvašený. Tradiční tmavý ležák s vyváženě hořkou a lahodně plnou, karamelovou chutí, vyrobený dle staré receptury. Je nepasterovaný a nefiltrovaný, proto přítomný zákal není výrobní vadou. Použitý je plzeňský, mnichovský, barevný a karamelový slad.

SUMEČEK CATFISH 11% / Výrazně hořký, svrchně kvašený. Pivo je z kategorie American Pale Ale, chmelené za studena. Chmelem se opravdu nešetřilo, neboť na vývoji receptury se podíleli kamarádi z pivovaru Ballast Point v San Diegu, proto i anglický název. Použitý je plzeňský slad, karamelový a slad Caramüch.

IPA SAMURAI 14% / Středně hořký, svrchně kvašený. Pivo typu India Pale Ale. Tato piva byla původně vařena v anglických pivovarech pro královská vojska v Indii. Pro překonání

dlouhé námořní pouti měl tento svrchně kvašený mok vyšší stupňovitost a vícenásobné chmelení. Jejich lesk jim vrátila pivní revoluce z druhé strany světa – Spojených států amerických, která jim tím vytvořila novou kategorii – americkou. Autorem piva IPA Samurai je pan Ishii Toshi z dalekého Japonska. Použitý je plzeňský slad a americké chmely.

O pivovaru -----

Ve Varnsdorfu nikdy pivovar nebyl. Teprve roku 2007 začalo v bývalé keramičce na kraji města několik nadšenců vařit pivo a na svět přišel pivovar Kocour. Vsadili především na objevování světových pivních chutí, které v té době Češi skoro neznali. Rozjeli se do světa a krom chmelů a pivovarnických receptů začali vozit rovnou i sládky – z Ameriky, Británie, Japonska, Nového Zélandu. Naučili se od nich jejich triky a dnes vaří více než tři desítky druhů piva – spodně i svrchně kvašená, stouty, portery, extrémně hořká piva i rafinované speciály a samozřejmě i čím dál populárnější „pšenici“. Dostanete tu, troufnete-li si, dokonce pivo s obsahem alkoholu 32%! Přijet „na Kocoura“ je vždycky dobrodružství. Děti se zabaví v přilehlé minizoo, dá se tu grilovat, hrát všelicos s míčem, především se ale dá báječně posedět ve velmi útulné a malebné hospůdce s půvabnými měděnými varnými nádobami. Na čepu natrefíte denně na čtrnáct druhů zdejších pivních laskomin a co je nejlepší – jídelniček důsledně počítá s tím, že jste patřičně zmlsaní a chcete párovat jídlo a pivo. A tak vám tu ke každému pivu doporučí něco jiného – od žeber přes zvěřinu po bramboráky a gulášek, pochopitelně v závislosti na sezóně. Pokud chcete zůstat, čekají vás buď příjemné apartmány přímo v pivovaru anebo raritní a půvabné přenocování v odstaveném spacím železničním vagónu. A když jsme u železnice – pozor! Kocour má svou vlastní železniční zastávku, která je první soukromou železniční zastávkou v České republice – takže na pivo klidně přijedte po kolejích.



PIVOVAR MAXMILIAN

Na Sádkách 2798/9, 767 01 Kroměříž

telefon: +420 737 261 251

e-mail: obchod@pivomaxmilian.cz

web: www.pivomaxmilian.cz

Sládek ----- Petr Skříčka

Piva na čepu -----

MAXMILIAN SVĚTLÝ LEŽÁK 11 / Pivní styl: světlý ležák, obsah alk.: 4,1–4,3 % obj., hořkost: 21–23 EBU stupňovitost: 11,4–11,6 %, barva: 9–10 EBC / Složení: voda, slady plzeňský, mnichovský a karamelový, chmely Sládek a Žatecký poloraný červeňák, pivovarské kvasinky. Chmeleno na třikrát, nefiltrované, nepasterováno.

MAXMILIAN VÍDEŇSKÝ LEŽÁK 12 / Pivní styl: světlý ležák, obsah alk.: 4,5–4,7 % obj., Hořkost: EBU 23–25, stupňovitost: 12,0–12,2 %, barva: 14–16 EBC / Složení: voda, pouze slad vídeňský, chmely Sládek a Žatecký poloraný červeňák, kvasnice spodní – ležák plzeňského stylu. Chmeleno na třikrát, nefiltrované, nepasterováno.

MAXMILIAN POLOTMAVÝ SPECIÁL 13 / Pivní styl: polotmavý speciál, obsah alk.: 5,2–5,4 % obj., hořkost: 28–30 EBU stupňovitost: 13,2–13,4 %, barva: 30–31 EBC / Složení: voda, slady plzeňský, mnichovský a karamelový, chmely Sládek a Žatecký poloraný červeňák, pivovarské kvasinky. Chmeleno na třikrát, nefiltrované, nepasterováno.

MAXMILIAN LETNÍ SVĚTLÁ VÝČEPNÍ 10 / Pivní styl dle legislativy: světlé výčepní pivo, obsah alk.: 3,4–3,7 % obj., hořkost: 28–30 EBU, stupňovitost: 10,3–10,6 %, barva: 15–16

EBC / Složení: voda, slady plzeňský a vídeňský, chmel Harmonie, pivovarské kvasinky. Výrazně chmeleno „na třikrát“ + studené chmelení (tzv. dry hopping), nefiltrované, nepasterováno.

O pivovaru -----

Provoz pivovaru byl slavnostně zahájen v červenci v roce 2012, a navázal tak na tradici vaření poctivého piva v Hanáckých Athénách. Pivo v našem pivovaru je vyráběno klasickou technologií, to znamená, že nepoužíváme žádné extrakty ani urychlovací procesy. Vyrábíme spodně kvašená piva, ležáky světlé, tmavé, speciály a pro letošní letní sezónu jsme připravili lehké pivo G-MAX s příchutí šťavnatého růžového grepu. Při výrobě používáme kvalitní žatecké chmely, moravské slady, pivovarské kvasinky a kvalitní vodu. K pivu Maxmilian můžeme říci, že je živé, nepasterované, s vyšším obsahem kvasinek, plnější chuti, s vyšší avšak vyváženou hořkostí. Pro sběratele nabízíme k prodeji pivní sklenice, pivní tácky, etikety a trička. Součástí pivovaru je také Klubovna znalců poctivého piva s kapacitou od pěti do dvaceti míst k sezení s možností pořádání rodinných oslav, firemních večírků, obchodních jednání a exkurzí, samozřejmě spojených s ochutnávkou všech druhů piv přímo z ležáckých tanků. Naš pivovar zve organizované skupiny návštěvníků k prohlídce výrobních prostor.

Prodejní místa v Praze -----

Pivoobchod.cz



BOHEMIA REGENT, A. S.

Trocnovské nám. 124, 379 01 Třeboň

telefon: +420 384 721 319

e-mail: obchod@pivovar-regent.cz

web: www.pivovar-regent.cz

Sládek ----- Ing. Miroslav Čeleda

Piva na čepu -----

BOHEMIA REGENT / světlé výčepní pivo, obsah alk.: 4,6 % obj. /
Toto třeboňské výčepní pivo je to nejsilnější, jaké legislativa
dovoluje – původní extrakt se blíží 11 stupňům, a má tudíž
optimálně skloubenou chuť blížíci se pivu silnějšímu, ale
s nižším obsahem alkoholu. Velmi oblíbené středně prokvašené
pivo s jemnou hořkou chmelovou chutí, které ocení hlavně
znalci pro denní konzumaci.

BOHEMIA REGENT / Český granát polotmavý svrchně kvašený
ležák, stupňovitost: 11 %, obsah alkoholu: 4,2 % obj., chmeleno
100 % bio chmelů / První žitné pivo na trhu v novodobé historii
a jedno z prvních piv na trhu vařených z bio surovin. Prvotní
recepturu vytvořenou skloubením historických postupů vaření
piva v Třeboni, současnou technologií a trendy vaření piva
dostal majitel pivovaru ke svým šedesátinám. V dalším období
se pivovar připojil k Chmelařskému institutu v Žatci, který
zaváděl v Čechách pěstování chmelů v bio kvalitě a prováděl
pro něj várky z těchto chmelů právě na tomto pivu.

Kvůli produkci Českého granátu má pivovar zaveden pravidelně
ověřovaný certifikovaný systém biovýroby.

O pivovaru -----

Pivovar Třeboň byl založen v roce 1379. V průběhu středověku
rostla jeho dobrá pověst a po roce 1698 se již ve vlastnictví
knížete Schwarzenberga přestěhoval do bývalé rožmberské
zbrojnice s vchodem z Trocnovského náměstí. Přestavba
pivovaru do současné podoby se uskutečnila ve druhé polovině
19. století. Na začátku dalšího století už má sklady nejen
v Čechách, ale např. i ve Vídni či Lvově. Na její přestavbě se
podíleli italská stavební mistři bratři de Maggi, vídeňský Carlo
Martinelli a pražský stavitel Paolo Ignác Bayer.

V roce 2013 byla na nádvoří knížecího pivovaru obnovena
rozměrná kamenná „pivní kašna“ s výčepními kohouty na
barokní kružbě a velkou piniovou (či chmelovou) kamennou
šiškou na centrálním sloupu.

Obě světové války měly za následek pokles výroby, během
druhé světové války byla výroba zcela zastavena a obnovena
až po roce 1945. V té době také pivovar přechází z vlastnictví
Schwarzenbergů pod Jihočeské pivovary se sídlem v Českých
Budějovicích, kde zůstává do konce roku 1988 až na období
1953–1955, kdy byl součástí n. p. Třeboňské pivovary spolu se
závody Tábor a Jindřichův Hradec. Tehdy pivovar získává státní
podnik Pivovary České Budějovice a po privatizaci roku 1992
se pivovar stává součástí a. s. Jihočeské pivovary. V srpnu 2000
pak pivovar kupuje akciová společnost Bohemia Regent.



KOUNICKÝ PIVOVAR, S. R. O.

Kounice 52, 289 15 Kounice
telefon: +420 608 525 845, +420 602 282 240
e-mail: info@kounickypivovar.cz
web: www.kounickypivovar.cz

sládek ----- Jaroslav Košťák

piva na čepu -----

SVĚTLÝ LEŽÁK 12% / pivo plzeňského typu / alk. 4,9 %
obj., hořkost 27 IBU, EPM 12,5 % / Klasický ležák s vyšším
zbytkovým extraktem a jemnou hořkostí / Slady plzeňský
a mnichovský, chmely Premiant a ŽPČ

MOUŘENÍN 14% / tmavý speciál / alk. 5,5 % obj., hořkost
25 IBU, EPM 13,9 % / Tmavý ležák s vyšším podílem barvicích
sladů / Slady plzeňský, mnichovský, karamelový a barvicí,
chmely Premiant a ŽPČ

IPA 15% / svrchně kvašený speciál / alk. 6,1 % obj., hořkost
55 IBU, EPM 15,1 % / Silné pivo s použitím aromatických
chmelů / Slady PaleAle, plzeňský a mnichovský, chmely
Premiant, Cascade a Citra

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
Rudolfem 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 1 300 hektolitrů piva. Místní název
pole „Na chmelnici“ dokumentuje i pěstování chmele pro pivovar.
V roce 1884 kupuje pivovar se sladovnou rodina Klusáčků, která
do té doby byla po dvě generace nájemcem pivovaru v Českém
Brodě. V tomto období dosahoval roční výstav piva v Kounicích
3 500–5 000 hektolitrů.

Výstavba nových moderních pivovarů v Českém Brodě,
Nymburce, jakož i rozvíjející se pivovar v Kostelci nad Černými
lesy byly velkou konkurencí, a tak v roce 1900 ukončil František
Klusáček výrobu piva v Kounicích a přestavěl celý objekt na
sladovnu. Až do roku 1948, kdy byla sladovna znárodněna,
vyráběla slad zejména pro pivovary v Praze. Po znárodnění
náležela k Obchodním sladovnám.

V roce 1992 sladovna přechází v rámci restitucí zpět do
vlastnictví rodiny Klusáčků.

Na začátku roku 2011 se rozhodl Ing. Karel Klusáček společně
s Janem Žižkou pro vybudování minipivovaru a založili firmu
Kounický pivovar s. r. o.

Po 1,5 roce stavebních příprav a posléze stavby byla v srpnu
2012 uvařena první várka Kounického ležáku a tím po 112 letech
obnovena tradice vaření piva v Kounicích.

Pivovar je situován v budovách středověkého pivovaru a k nim
přilehlých konírnách, které do nedávna sloužily sladovně coby
skladové prostory.

Restaurace: Kounická hospůdka – stále v nabídce 12% ležák
a k němu sezonně speciály.

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

Vinotéka s vinárnou MaM / Farmářské tržiště Náplavka a Jiřák /
Kulový blesk / U Vodoucha / Pivovarský klub / Pivní bar Napalmě
Pivní lokál Ostrý



SLEPÝ KRTEK

SLEPÝ KRTEK

Ujkovice 52, 294 04 Dolní Bousov

telefon: +420 608 127 422

e-mail: havlas.marek@seznam.cz

web: www.minipivovar-ujkovice.cz

sládek ----- Marek Havlas

piva na čepu -----

MEDOVINOVÝ LEŽÁK / spodně kvašené pivo zrající s hořkou medovinou

SVĚTLÝ SPECIÁL

historie pivovaru -----

Minipivovar Ujkovice a značka Slepý krtek vznikly v roce 2011 po dlouhém plánování, budování a zkoušení v malé vesnici v budově bývalého nádraží. Snažíme se vařit z kvalitních surovin a klasickými postupy. Vaříme většinou světlý nebo polotmavý ležák, ale zkoušíme i méně obvyklá piva (např. kávový ležák). Pořádáme také kurz vaření piva v domácích podmínkách.



RODINNÝ MINIPIVOVAR BRAVŮR

Kouty nad Desnou 65, 788 11 Loučná nad Desnou

adresa: +420 603 146 416

e-mail: jurecek@post.cz

web: www.kvasslav.cz

Sládek ----- František Halaxa

Piva na čepu -----

SVĚTLÝ LEŽÁK 12

POLOTMAVÝ MEDOVÝ LEŽÁK 12 / středně hořký, mírně nasládlý

SVĚTLÝ LEŽÁK 12 CHILLI A MED / střed hořký, jemně pálivý

TMAVÝ LEŽÁK 12 / vyroben s užitím žitného barevného sladu

RŮŽOVÝ PŠENIČNÝ SPECIÁL 13 / svrchně kvašené s ovocným nádechem

IPA 14 / svrchně kvašený hořký speciál

RED ALE 14 / svrchně kvašené hořké polotmavé speciální pivo

SVĚTLÝ LEŽÁK HERBA 12 / speciální bylinkové pivo

O pivovaru -----

Rodinný minipivovar Bravůr byl otevřen v roce 2009 a navazuje na tradici vaření piva v Loučné nad Desnou, kde byl roku 1743 založen pivovar, který stál téměř na místě stejném jako minipivovar dnešní. Náš pivovar je součástí restaurace a penzionu Na Staré poště s možností ubytování a dobrého jídla. V současné době vaříme 22 druhů piva jak spodně, tak svrchně kvašených. Všechna piva Kvasslav mají právo být označena značkou JESENÍKY originální produkt a pivo Kvasslav bylo oceněno také v soutěži Potravina Olomouckého kraje.



SEDLČANSKÝ PIVOVAR KRČÍN

Na Červeném hrádku 793, 264 01 Sedlčany

telefon: +420 318 821 587, +420 318 821 683, +420 602 203 652

e-mail: pivovarkrcin@seznam.cz

farmadruhz@seznam.cz

web: www.pivovarkrcin.cz



KLUB SBĚRATELŮ PIVOVARSKÝCH SUVENÝRŮ PRAHA, Z. S.

e-mail: info@kspspraha.cz

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

Sládek ----- Josef Kalkán

Piva na čepu -----

SVĚTLÉ VÝČEPNÍ 10

MASTNÍK 11 SVĚTLÉ TRADIČNÍ

KRČÍN 12 SVĚTLÝ LEŽÁK

VÍDEŇSKÝ LEŽÁK 12

TMAVÁ 13

SPECIÁL PŠENIČNÝ 11

O pivovaru -----

Sedlčanský pivovar Krčín navázal na pivovarnickou tradici zorganizovanou v 16. století Pánem z Jelčan a Sedlčan Jakubem Krčínem, udílením práva várečného malým pivovarům v hospodářství a hospodách i měšťanských domech.

Náš malý pivovar má jediný cíl, a to vyrobit kvalitní pivo pro širokou pivařskou společnost v našem regionu a ukázat svá piva na pivních festivalech a slavnostech.

Prodejní místa v Praze -----

U Vodoucha / U Slovanské lípy/ Na Václavce/ La Gare /
Restaurace Gurmany/ Prodejna piv U Černých Zbraslav/
Velkoobchod Pivoobchod.cz/ Velkoobchod Pivní nonstop /
Lahůdkářství Sváček Praha 4 a Praha 5 / Náš Grunt Radotín/
Velkoobchod FANY.cz

historie a současnost -----

Náš klub byl založen 1. 1. 1998. Aktuálně sdružujeme 46 sběratelů, z toho 45 mužů a nově také jednu „odvážnou“ ženu. Za účelem výměny či jen diskuse o novinkách ve světě pivního sběratelství i pivovarnictví jako takového měsíc co měsíc pořádáme klubové schůzky, dvakrát ročně také mezinárodní setkání (v nejbližší době v sobotu 5. 9. od 8 do 12:00 v dejvické menze Studentský dům), jichž se pravidelně účastní na 300 sběratelů nejen z tuzemska či sousedních zemí, ale i států mnohem vzdálenějších.

Protože jsou mezi námi nejen sběratelé, ale též nadšenci do domácí výroby piva (k dnešnímu dni dokonce už čtyři), jak klubové schůzky, tak mezinárodní setkání pravidelně zpestřujeme bezplatnými ochutnávkami jejich výrobků. Nejen pro naše členy též několikrát ročně organizujeme autobusové zájezdy za poznáním pivovarů, které se vždy těší pozitivním ohlasům z řad účastníků i navštívených. Kromě výše uvedeného nabízíme poradenství v oblasti pivního sběratelství či historie pivovarnictví, příp. možnost spolupráce na vámi připravované publikaci, filmu, propagačním videu či přímo výstavě.

Na festivalu nás naleznete v sobotu od 10 do 14:00 v rámci zde konaného „Pivního blešího trhu“, kde vám kromě pestré škály pivních suvenýrů v případě zájmu pomůžeme ocenit vaši sbírku, příp. pozůstalost.



Pivní deníček

e-mail: tickets@pivnidenicek.uservice.com

web: www.pivnidenicek.cz

facebook: 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 23 400 hospod.

Rozmanitost pivních značek

Rádi ochutnáváte nová piva? Máme přes 6 500 objevených značek z více než 60 zemí světa ochutnaných našimi Pivními degustátory.

Komunita a přátelé

Na Pivním deníčku se potkávají 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.

NAVŠTIVTE NÁŠ STÁNEK

PIVOVAR KOLČAVKA

POCTIVÁ ŘEMESLNÁ PIVA



VAŘENO V PRAZE LIBNI

V NAŠEM PIVOVARU MŮŽETE
OCHUTNAT STÁLOU NABÍDKU
ČTYŘ DRUHŮ LEŽÁCKÝCH PIV
A KAŽDÝ MĚSÍC NOVÝ SPECIÁL

WWW.PIVOVARKOLCAVKA.CZ





MOBILNÍ STÁČENÍ PIVA

DO NÁPOJOVÝCH PLECHOVEK
PRO MALÉ PIVOVARY

Dejte sbohem plastu, přichází
PLECHOVKOVÁ REVOLUCE



přivezeme > stočíme > zabalíme

**JSTE PŘIPRAVENI PRODAT ALESPŮ
777 hl V PLECHOVKÁCH
ZA ROK?**

+420 608 548 313

✉ info@plechovkovepivo.cz

www.plechovkovepivo.cz



... obal pro kvalitní pivo

SVĚTLÝ LEŽÁK ZA STUDENA CHMELENÝ

Je charakteristický nádherným aroma sušených chmelových hlávek Žateckého poloraného červeňáku a vyšší barvou s temně zlatými odlesky. Je to pivo nezaměnitelné vůně a chuti a výrazná, ale příjemná hořkost nezůstává pouze na kořeni jazyka, ale rozlévá se po celých ústech.



**ORIGINÁLNÍ
RECEPTURA**

www.pivobakalar.cz

**1454 TRADIČNÍ
PIVOVAR
V RAKOVNÍKU**



PIVOVAR HOTEL RESTAURANT

nám. T. G. Masaryka 159,
334 41 Dobřany

www.modra-hvezda.cz

PIVOVARSKÉ A SLADOVNICKÉ PRÁCE

CHCETE SI OTEVŘÍT MINIPIVOVAR ?
CHCETE PRACOVAT V PIVOVARU ?
NEMÁTE ODPOVÍDAJÍCÍ VZDĚLÁNÍ ?

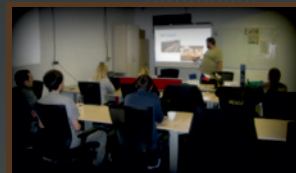
Nabízíme jako jediní v ČR AKREDITOVANÝ rekvalifikační kurz „Pivovarské a sladovnické práce“ Poskytujeme komplexní služby v oblasti školení, pořádání konferencí a poradenské činnosti. Vaše nejjednodušší cesta k živnostenskému oprávnění na pivovarnictví a sladovnictví. Na úhradu kurzového je možné získat dotaci z Úřadu práce.

Bližší informace:

Terra Felix s.r.o.

tel.: +420 487 989 000

email.: info@terra-felix.com



ZÁMECKÝ

FRÝDLANT

PIVOVAR



Nově zrekonstruovaný areál zámeckého pivovaru Vás srdečně zve k návštěvě. Nabízíme komentované prohlídky areálu s ochutnávkou našich různých druhů pív Albrecht.

Pivo vyrábíme dle klasických receptur s moderním nádechem. S naší India Pale Ale 15° jsme získali 1. místo na Jarní ceně sládků 2015. V areálu pivovaru jsou také prostory, vhodné na pořádání různých akcí - od rockových koncertů přes svatby, divadelní představení až po managorské konference. Dej Bůh štěstí!





KLUB PŘÁTEL FARMÁŘSKÝCH TRŽIŠŤ JIŘÁK A NÁPLAVKA

www.farmarsketrziste.cz



www.facebook.com/KLUBFT

