



ONDŘEJ STRATILÍK

ČESKÉ MINIPIVOVARY

KAPESNÍ PRŮVODCE PRO MILOVNÍKY
DOBRÉHO PIVA

MLADÁ FRONTA

České minipivovary

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na

www.mf.cz

www.e-reading.cz

www.palmknihy.cz



MLADÁ FRONTA

Ondřej Stratilík

České minipivovary – e-kniha

Copyright © Mladá fronta, a. s., 2018

Všechna práva vyhrazena.

Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.



MLADÁ FRONTA



PIVOVAR TRAUTENBERK

ONDŘEJ STRATILÍK

ČESKÉ MINIPIVOVARY



KAPESNÍ PRŮVODCE
PRO MILOVNÍKY DOBRÉHO PIVA

MLADÁ FRONTA



© Ondřej Stratilík, 2018

Photography © Mladá fronta, a. s. / Euro (Hynek Glos, Tomáš Novák,
Martin Pinkas, Ondřej Stratilík), Pivovar Trautenberk, Pivovar
Regent, Shutterstock, 2018

ISBN 978-80-204-4823-1 (tištěná kniha)

ISBN 978-80-204-5134-7 (ePDF)

ISBN 978-80-204-5133-0 (ePUB)

ISBN 978-80-204-5135-4 (Mobi)



Pojďte objevovat

Předvídat, kolik se v Česku užíví minipivovarů, je zatraceně těžké. V minulých letech se takhle spálilo už několik expertů, kteří tvrdili, že víc než tři nebo čtyři stovky výrobců se na náš malý trh nevlezou. A podívejte se. Na konci srpna 2018 jich na mapě najdete 451 a několik dalších pivovarů se právě dokončuje.

To znamená, že se vracíme zhruba do roku 1930, kdy se v Československu vařilo pivo na 430 místech. Klidně se ale může opakovat situace ze začátku minulého století, kdy úřady v českých zemích evidovaly 804 pivovarů.

Počítat a listovat v kronikách můžeme jindy. Teď v ruce držíte knížku, u níž je doporučeno popíjet, zapisovat si do ní a brát ji na poznávací cesty za sládky. Najdete tu 56 českých, moravských a slezských minipivovarů, které jsem nedávno navštívil a které by podle mě neměly uniknout ani vaší pozornosti. Neříkám, že jde o výběr toho nejlepšího, co v Česku najdete – to si musí najít každý sám – ale z toho velkého minipivovarského moře jsem se snažil doporučit ty značky, s jejichž pivy se nebudete nudit.

U každého minipivovaru najdete zjednodušený degustační list, kde si můžete zapsat, jak vám pivo chutnalo a co jste při jeho popíjení cítili. Anebo nakreslit prasátko, pokud se výčepní neumí k pivu chovat.

A kdyby vám těch 56 malých pivovarů nestačilo, na posledních stránkách najdete ještě další čtyři tipy na rodinný výlet. Snad se mi alespoň trochu podařilo přiblížit tu pábitelskou atmosféru, která dýchá z nymburského pivovaru, nebo třeba bohatou historii a technickou zajímavost pivovaru a krásné humnové sladovny v Olivětíně u Broumova.

Takže si připravte püllitry, cesta může začít!



Stručná rukověť

IPA, NEIPA, APA nebo kyseláč?

Kdo se v těch pivech má, k čertu, vyznat

„Desítku, nebo dvanáctku?“ zeptal se výčepní. Kdo si nevybral, ten měl ještě na výběr mezi kofolou a žlutou. Nic jiného za barem nebylo. Vzpomínáte na tyhle situace? Sice je to historie, ale nijak daleká. České a moravské pohostinství prodělalo – především díky nástupu minipivovarů – v uplynulých letech velký přerod. Na výčepech po celé republice, ve velkých i menších městech, je mnohem víc živých koutů a už i sami hospodští cítí, že mít naražený jeden nebo maximálně dva sudy, je spíš na ostudu.

Mluvíím z vlastní zkušenosti. I v našem nevelkém městečku je dneska naprosto normální, když mi výčepní kromě desítky a dvanáctky z Nošovic nabídne i nějakou specialitku. A to nemluvíím o nefiltrovaném ležáku z Plzně. Na mysli mám třeba svrchně kvašená letní piva Summer Ale.

Jenže jak se rozšiřuje nabídka, stoupá i tlak na nás, pijáky, abychom vždycky alespoň zhruba věděli, co to máme ve sklenici a jak právě tohle pivo vzniká. Tak se pojďme podívat, s čím se můžeme ve výčepech nebo pivotkách setkat.

Vím, že nic nevím

Několik roků zpátky, zhruba na přelomu tisíciletí, byl největším úletem, který jste mohli v běžné hospůdce dostat, nefiltrované či kvasnicové pivo. Dodneska si pamatuju ty rozepře u stolu, jestli je to jen jiné pojmenování pro stejné pivo, nebo dva různé výrobky. Jasně v tom udělal až kamarád, který začal dělat chytrého po exkurzi v jednom velkém pivovaru. Poučil nás, že rozdíl mezi oběma druhy skutečně je. Zatímco nefiltrované pivo je stočené přímo z ležáckého tanku a obsahuje všechny kultury a látky, jež normálně zachycují filtry, kvasnicové pivo touhle očistou projde a až později do něj sládek přimíchává něco mladiny.

V době internetu a chytrých telefonů bychom takový zádrhel vyřešili zhruba za dvacet vteřin, ale my jsme nad ním tehdy strávili několik večerů a bylo to fajn.

Ovšem co jsou hádky o kvasnicové v porovnání s tím, co přišlo o řadu let později, když se v Česku naplno rozjel boom minipivovarů.

Z nefiltrovaných a nepasterizovaných piv se rázem stala naprostá samozřejmost a člověk velmi rychle zjistil, že vlastně nic neví.

Prvním důležitým krokem bylo poznat rozdíl mezi spodně a svrchně kvašenými pivy. Přitom už jejich výroba je značně odlišná. Zatímco u spodního kvašení – příkladně třeba u ležáku českého typu pilsner – se používají kvasinky rodu *Saccharomyces pastorianus* a jejich kvašení i ležení zabere v nízkých teplotách víc než měsíc, u svrchně kvašených piv je to jinak. Ty jsou nejradši ve vyšších teplotách, v pivovaru nepotřebují být tak dlouho a jsou závislé na kvasinkách rodu *Saccharomyces cerevisiae*.

Cesta svrchního kvašení

Spodně kvašená piva asi nemá cenu rozebírat. Desítky, jedenáctky, dvanáctky a silnější sváteční piva či speciály pozná zřejmě i vaše maminka. Tím nechci říct, že tyhle věci nestojí za pozornost – ba naopak, uvařit dobré výčepní nebo ležák považuju za jednu z nejtěžších věcí – ale svrchně kvašená loviště jsou přece jen rozmanitější.

Hlavním reprezentantem těchto „ejlů“ je IPA (India Pale Ale). Tahle piva poznáte poměrně jednoduše. Díky exotickým chmelům se honosí výraznou citrusovou vůní, v chuti je zase obvykle cítit razantní bylinkovou hořkost přecházející do kyselosti. Pokud se některý z českých či moravských minipivovarů vydá cestou svrchního kvašení, právě IPA je nejčastější volbou ze všech ejlů, které pivovarské receptáře nabízejí.

Oblíbenou variantu představuje i APA (American Pale Ale), jenž může být pro řadu lidí mnohem pitelnější než IPA, protože je sice podobně voňavý, ale v chuti nijak příkrý. Podobně je na tom také lehká Summer IPA, jež není příliš hořká a nemá v sobě příliš alkoholu.

Ovšem aby to někteří ještě o něco zkomplikovali, k navoňným chmelům pro svrchní kvašení přidávají kvasnice pro spodní kvašení, čímž vzniká IPL (India Pale Lager).

Kyseláč, či slanáč?

Co se týče novinek, první polovina roku 2018 byla v Česku dost bohatá. Objevilo se několik zahraničních stylů, které se velmi rychle uchytily. Zřejmě i díky extrémně horkému počasí, v němž pivo platí za jedno z nejlepších osvěžení.

A tak se třeba v pivotkách objevily etikety NEIPA (New England IPA). Díky použití ovesných a pšeničných vloček jde o poměrně silné

zakalené pivo, které toho s eily nemá příliš společného. Není vůbec hořké, ba naopak. Působí téměř jako pивní nápoj zředěný exotickým džusem. Prostě ideální k popíjení na pláži v Karibiku.

Hodně se prosadily i takzvané kyseláče vyráběné na základě pšeničných svrchně kvašených piv stylu Berliner Weisse. Doplněné o jahody či ostružiny představují vyhledávanou dobrotu.

A když je řeč o kyseláčích, přehlédnout nesmíme „slanáče“. Ani tohle staré německé svrchně kvašené pivo s vysokým obsahem pšeničného sladu, koriandru a soli jménem Gosé není v Česku neznámé. Pokud se sládkovi podaří správně namíchat slanost s osvěžující ovocitostí chmelu či dalších přísad, jen máloco se goséčkům vyrovná.

Naproti tomu těžká svrchně kvašená tmavá piva jako Stout či Porter zaujmou především během chladných podzimních a zimních odpolední.

Na zdraví!

Jede se dál

Ani pivovarnictví neustrnulo Vytváří se jako jiné obory

Většina českých minipivovarů vaří spodně kvašenou klasiku a stačí jim to. Lidi jejich pivo pijí, a tak není důvod nic měnit. Na druhé straně ale přibývá výrobců, kteří se takovému ustrnutí vyhýbají. Zkoušejí stále nové věci a výroba piva pro ně představuje experimentování. I díky nim do Česka v poslední době přišla řada novinek nebo zlepšováků, o kterých si mohl dřív pivař číst jen na zahraničních webech.

Jednou z nich je spontánní kvašení. Piva totiž vznikají nejen metodou spodního a svrchního kvašení, ale i mnohem divočejší cestou. Spontánní proces vyžaduje od pivovarů úplně jiný přístup a klade větší důraz na hygienu – v těchto případech totiž kvašení probíhá divokými kvasinkami ze vzduchu.

Buďte spontánní

Jedněmi z českých pionýrů v téhle oblasti jsou jihomoravští Wild Creatures. „Během prvních testovacích let, kdy jsme pozorovali, jak se spontánní kvašení vyvíjí, se před námi otevřela řada různých směrů,

kudy by se naše další zkoumání mohlo dát,” píše Jitka Ilčíková z Wild Creatures na svém webu. „V našem vinařském regionu se samozřejmě vše točí kolem vína. Sběr hroznů, zpracování, kvašení, zrání a školení. Využíváme z vinařských zkušeností kde co, tak proč nezkusit i samotné vinné kvasinky? Mockerát mě napadlo, jak by takové pivo asi chutnalo. Dokáže to kvasinka opravdu ovlivnit dostatečně, aby byly některé rysy podobné? Co se teda určitě nepovedlo, bylo použití vinných kvasinek do mladiny. Nedoporučuji. Když už to vypadalo na slepou vývojovou větev, zachránil nás jeden z posledních pokusů s využitím spontánně zakvašeného piva,” popisuje Ilčíková, jakým způsobem se s kvasinkami pracuje.

Když je řeč o inovacích, rozhodně nemusí jít pokaždé o takovou divočinu jako při spontánním kvašení. Novinkou je třeba i používání „cryo hopu“. Jde o zpracování chmele, které k nám dorazilo ze Spojených států. Zatímco v dnešním pivovarnictví je nejvíc rozšířeno používání drceného chmele v peletkách, občas někdo ještě do varny sype i sušené hlávky a ještě méně často čerstvé, „cryo hop“ nabízí další způsob.

Při tomto procesu jsou za velmi nízkých teplot vymrazovány přebytečné látky v chmelu a zároveň zůstávají chráněny a konzervovány ty nejdůležitější vlastnosti rostliny, tedy chuť a aroma.

Hlávky zpracované touthle cestou používají i v sokolovském Permonu při výrobě jejich speciálu APA jménem Cryo Hop Citra.

Lehká jako NEIPA

Díky experimentátorům do Česka přicházejí pивní styly, o nichž většina pijáků neměla ještě před pár lety ani tušení. Naprostým trendem je v polovině roku 2018 – jak už jsem zmínil výše – NEIPA, do které se v jarních a letních měsících pustil velký počet pivovarů.

Tahle slova, možná překvapivě, platí stejně dobře i u stylu Gosé. I takových piv v policích českých speciálních obchodů přibývá.

Úplně jiným osvěžením pivovarské kultury je zase dozrávání piva v dřevěných sudech. Například krkonošský pivovar Trautenberk si tak zkusil, jaké to je téměř tři měsíce nechat ležet těžší Imperial Stout ve dvousetlitrových sudech po irské whiskey Jameson. „Kromě aroma hořké čokolády a pražené kávy lze postřehnout i jemné vanilkovo-kosové tóny, zděděné po irské předchůdkyni,” popisují sládcí.

Výroba piva zkrátka nabízí nečekané možnosti a zdaleka nekončí jen u dochucování nebo míchání se sladkými nápoji. Uvidíme, kam dál nás zavedou čeští sládcí.

Netřepat, nemíchat

Ochutnávání piva má sice své zákonitosti, ale křečovité se jich držet není třeba

Není to tak dávno, co jsem navštívil jeden z větších polských pivovarů. Součástí prohlídky byla i řízená degustace ve sklepní restauraci. Očividně velmi ostřílená sommeliérka na nás nastoupila s několika malými skleničkami a začala předvádět nečekané kejkle. Aby se prý pivo správně rozvonělo, je třeba jej ve skleničce pořádně protřepat, barvu zase člověk pozná jen pořádným prosvícením.

Takhle tedy ne. Podobné zacházení si nezaslouží ani zvětralá diskontní piva z vyhřátých polic v supermarketech.

Nejsem sice kdovíjak dogmatickým pijákem, který by před každým polknutím pivo pět minut kontroloval ze všech stran a dalších deset minut převaloval na jazyku v ústech, ovšem alespoň minimální úctu by člověk k nápoji, jehož výroba zabere několik týdnů, mít měl.

Chutná, nebo ne

U každého z desítek minipivovarů, který v téhle knížce najdete, jsme nechali dost místa na vaše zápisky a hodnocení.

Každý zápis z ochutnávání je dobré začít datem, kdy pivo testujete, abyste si mohli v budoucnu kontrolovat, jestli pan sládek vaří pořád stejně, nebo várky chutnají jinak. Anebo jestli třeba pivo nekazí výčepní.

Samotnou degustaci začínám přivoněním. Ideální je, pokud máte sklenici plnou jen z poloviny. Tak se vůně rozjede nejlépe. Zatímco u svrchně kvašených piv typu India Pale Ale piják nejčastěji cítí citrusovost dodávanou aromatickými zahraničními chmely, u klasických českých ležáků takový razantní odér nepřichází.

Dalším poznávacím znamením piva je říz. U některých působí velmi výrazně – především u spodně kvašených ležáků, jinde se tahle „štiplavost“ téměř nedostavuje.

U každého piva je velmi důležitá i jeho plnost. Tu nápoji dodávají použité slady a díky nim působí sytě. Pokud v pivovaru se zrnem šetří, pivo chutná vodově a nemá dobrou pitelnost.

A co je u každého ochutnávání nejdůležitější? Přece celkový dojem a osobní poznámka každého pijáka, díky které si pivo uloží

do paměti a bude vědět, jestli jednou stačilo, nebo ho ochutná i příště. Takže žádná věda. Hlavní vlastnost je jednoduchá – buď chutná, nebo ne.

Doma je doma

I když má ochutnávání – buď řízené odborníkem, nebo spontánní s kamarády – přímo ve výčepu své kouzlo, daleko svobodnější a pro řadu lidí i příjemnější může být popíjení a zapisování přímo doma. Tam nemusíte nijak spěchat a pivo si dobře vychutnáte. Navíc pokud budete mít pivo stočené přímo v pivovaru, nemusíte se bát, že by vám jej pokazil nevzdělaný výčepní.

PIVOVARSKÉ ZAJÍMAVOSTI



Nejvýše položený minipivovar v Česku:

Paroháč v krkonošské Luční boudě stojící ve výšce 1410 metrů nad mořem.



Kde se ještě vaří na ohni:

Pivovar Chříč na Plzeňsku, kde se otop používá i proto, aby vznikala práce pro lidi ve zdejší chráněné dílně.



Kde je skleněná varná nádoba:

Jediným pivovarem v Česku se skleněnou varnou je pražský podnik U Supa.



Kdo byl první:

Prvním minipivovarem v Československu vzniklým po roce 1989 byl podnik Meloun ve Sviništaněch u Jaroměře, zrodil se v roce 1991, ale po sedmi letech skončil v konkurzu.



Albrechtický pivovar

Uhlí už se tu netěží, v této části karvinského regionu se teď vaří pivo

Cesta do Albrechtic u Českého Těšína se po výpadovce z Havířova vleče. Asi i proto, že člověk sleduje okolní krajinu, v níž jsou dodnes patrné otisky po těžbě. Když odbočíte z hlavního tahu, čeká vás trochu jiná realita. Zelené louky a výhled na beskydský masiv v dáli.

A mezi poli sídlí i Albrechtický pivovar. Lukasz Niemiec si jej postavil v bývalém kravíně. „Ty konstrukce jsme museli s tačkou drhnout několik dnů,“ ukazuje na kovové rámy pod novou dřevěnou střechou. Když v nerezové tisícilitrové varně zadělal v únoru 2017 na první pivo, měl už za sebou několikaleté zkušenosti. Nejdřív jako „homebreař“, poté v Karviné s kamarádem rozjel první minipivovar. Technologii s kapacitou 250 litrů má schovanou dodnes.

„Kura, tu je problem,“ pronáší Niemiec zdejšími nářečím a naráží na fakt, že v okolních městech se zatím jeho pivo neprosadilo. „Ejly vozím do Brna, tam seberou všechny, ale tady se na výčep nedostane,“ pokračuje. Potíž není v tom, že by pijákům chyběly peníze, dvacítku prodává Niemiec za 25 korun, což je méně, než stojí čepovaný

ležák z nošovického pivovaru, přičemž bývalí horníci pobírají poměrně vysoké důchody. Hlavní zádrhel vězí spíš v konzervatismu místních pivařů a hostinských.

Piko s perníkem

Produkcí značky tvoří ze 60 procent tradiční ležáky, zbytek jsou svrchně kvašené speciály. Světlý speciál Pipa 15° je pivo typu India Pale Ale (IPA) s 6,1 procenty alkoholu, provází ho ostrá vůně grepu, razance přichází i v ovocité hořkosti. I přes citelnou alkoholovost Pipa dokáže osvěžit a navíc ji provází i dobrá pitelnost. Černý speciál Dark Ale jménem Piko 15° má 6,1procentní alkoholovou jiskru, v kořenité vůni se prolíná mírný odér čerstvě upečeného perníku – právě perníkové koření Niemiec použil. I když je Piko těžší a bez hořkosti, pijáka nenudí a neunavuje. S tím, jak se pivovar postupně prosazuje v regionu, přidává Lukasz Niemiec i další speciality. Jednou z nich je silný baltický porter Poseidon ze švédských sladů.

DEGUSTAČNÍ LIST

Datum návštěvy

Degustované pivo

Poznámka:

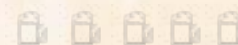
Vůně:



Říz:



Plnost:



Chuť:



Celkový dojem:



Albrechtický pivovar

Osvobození 43, Albrechtice

Sládek: Lukasz Niemiec

Nabídka: spodně a svrchně kvašená piva
a speciály

Otevřeno:

pondělí a čtvrtek (10.00 až 17.00)





Beznoska

Kousek od stanice metra Prosek stojí mezi vilkami pivní oáza

Pokud byste chtěli pátrat, proč má pražský minipivovar ve znaku knír, když se sládek Jakub Hejný i provozní Miloslav Beznoska holí „dohládka“, museli byste se vrátit ještě o jednu generaci zpátky. K Miloslavu Beznoskovi staršímu. To on se v 90. letech rozhodl, že z provizorní a dlouho nevyužívané školky na Proseku udělá restauraci, kam by mohl chodit s kamarády. A po dalších téměř dvaceti letech, když se vrátil z plzeňských pivních lázní, inicioval i vznik rodinného minipivovaru. Proto podnik Beznoska nese na jeho počest knír v erbu. „Ročně uvařím 500 až 600 hektolitřů a teď je to tak, že pivovar táhne restauraci,“ popisuje sládek Jakub Hejný. U Beznosků je už od začátku. Nejdřív podsládkoval, a když mistr odešel o dům dál, Hejný se tu stal šéfem výroby.

Zatímco nás provází pivovarem, ukazuje se, že vtěsnat výrobu do prostor restaurace Školička nebylo nic jednoduchého. Vaří se přímo vedle výčepu s dlouhou řadou kohoutů, spilka je pod kuchyní, část tanků zase ve zrekonstruovaném salonku. S velkou nadsázkou

se dá říct, že tady vymysleli, jak udělat manufakturu v garsonce. Kapacita pivovaru se dostala na hranu, a i když by Hejný rád přidal tank, už se prostě nikam nevejde: „Jedině přistavět novou budovu.“

Jen superlativy

Desítku byste v nápojovém lístku hledali marně, pro osvěžení tu Jakub Hejný vaří spodně kvašenou Chmelovou devítku. Pivo s 3,5 procenty alkoholu je poměrně lehké, přesto si v sobě nese svěží říz. Celkově chutná mnohem lépe než řada silnějších výčepních piv, na něž narazíte u českých a moravských píp. Otestovali jsme i svrchně kvašený speciál B-ejl. Jakub Hejný jej vaří ze tří exotických chmelů. Ejl s 5,5 procenty alkoholu má vynikající grepovou chuť, požitek dokresluje i příjemná, avšak nijak výrazná hořkost, díky čemuž se dá o speciálu mluvit jen v superlativech. V roce 2018 oslavila restaurace, v níž se pivovar nachází, už 23. narozeniny. Jako každý rok v létě navařil Jakub Hejný výroční specialitu, tentokrát ležák ze žateckého poloraného červeňáku lisovaného do puků.

DEGUSTAČNÍ LIST

Datum návštěvy

Degustované pivo

Poznámka:

Vůně:



Říz:



Plnost:



Chuť:



Celkový dojem:



Minipivovar Beznoska

Klíčovská 805/11, Praha

Sládek: Jakub Hejný

Nabídka: spodně a svrchně kvašená piva
a speciály

Otevřeno: pondělí až pátek (11.00 až 23.00)

