



PIVO

NA NÁPLAVCE

festival malých a mini českých pivovarů



KATALOG

2014

www.pivonanaplavce.cz



FARMÁŘSKÉ TRŽIŠTĚ

**NÁPLAVKA
JIŘÁK**

FARMÁŘSKÉ TRŽIŠTĚ JIŘÁK

PŘIDÁVÁ DALŠÍ TRŽNÍ DEN

- ČTVRTEK

OD ČERVNA DO KONCE

VRCHOLNÉ SEZÓNY

FARMÁŘSKÉ TRŽIŠTĚ JIŘÁK:

středa 8–18 / **čtvrtek 8–18**

pátek 8–18 / sobota 8–14



www.farmarsketrziste.cz/jirak

SAHM

The glass for top brands

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



SAHM s.r.o.

Záliší 71, Choceb 565 01

tel.: 00420 465 461 111

recepce.zalsi@sahm.cz

www.sahm.de

Dekorace je možno objednat,
na kterémkoliv středisku SAHM Gastro

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**

NOVOMĚSTSKÝ PIVOVAR

Pivo to je dar



MINIPIVOVAR

nefiltrované pivo RESTAURACE
staročeská kuchyně



- vlastní výroba piva
- tradiční kuchyně
- pivní večírky
- prodej sudového piva
- prohlídky pivovaru s průvodcem



Vodičkova 20, 110 00 Praha 1 Tel.: 602 459 216

www.npivovar.cz



POKYNY PRO NÁVŠTĚVNÍKY FESTIVALU PIVO NA NÁPLAVCE:

Vážení a milí návštěvníci,
srdečně Vás vítáme na II. ročníku festivalu Pivo na Náplavce a doufáme, že nám matka příroda tentokrát bude štěstí přát a spíše než vodou zaleje náplavku lahodným rezavým mokem rozmanitých barev a chutí. Letos Vám představujeme na 40 malých a mini českých pivovarů z různých koutů Čech i Moravy. Tak jako vloni při Pivu na Náplavce reloaded a rok předtím na Parukářce i letos degustujeme a pijeme pivo výhradně ze skleněných džbáneků o objemu 0,3 l. Letos máme pro Vás dvě várky pivních sklenic – jednak loňský džbánek „Praha“ a také nový úzký džbánek s názvem Dunaj. Oba se nepochybně hodí k naší pražské řeči i k našemu městu. Dá se říci, že si ze džbáneků nabízených u vchodu do festivalu budete moci vybrat. 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.

MMX

MMX

**PIVOVAR
HOTEL
RESTAURACE**



DESIGNOVÝ PIVOTEL MMX

Piva spodně a svrchně kvašená vaříme dle Reinheitsgebot.
Domácí kuchyně, denní menu.

Firemní akce, oslavy, svatby, školení, koncerty, výstavy až pro 600 osob.
Kapacita hotelu 57 lůžek. Vlastní parkoviště.

Bezbariérový a nekuřácký objekt. Velkoplošná projekce.

Prodej piva i v PET lahvích a KEG sudech o objemu 10, 15, 30 a 50 l,
prohlídky pivovaru s ochutnávkou.

Letovské chmelení – sobota 6. 9. 2014 – Lety (Praha-západ)

www.mmxpivo.com



Na pivním festivalu „Pivo na Náplavce“ (zase) čepujeme výhradně do třetin, protože jedině ze třetinky, jak jsme přesvědčeni, můžete pivo dobře degustovat. Jistě nestihnete ochutnat úplně vše. Doporučujeme Vám tedy, abyste si udělali plán, co zajímavého chcete poznat. Začínějte 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 řídička motocyklu nebo kola a mějte plán, jak se dostat bezpečně domů.

Přejeme Vám skvělou zábavu a příjemný zážitek!

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



Asi každá země má svůj národní nápoj. Přestože jsem z Moravy, kde se u muziky pije slivovice a víno, za národní nápoj se v naší zemi považuje pivo. Osobně si velmi rád dám dobré pivo a preferuji menší pivovary našich domácích vlastníků, protože nejen jako ministr veřejně hlásám podporu českých producentů. Někde jsem četl výrok známého muzikanta, který je celoživotně vděčný za to, že naše země už nepropadla vodkovému šílenství z Východu a zůstali jsme národem pivařů a milovníků vína. Souhlasím, i když coby muzikant ve vesnické kapele rád ochutnám i kvalitní ovocný destilát. Pivo se u nás ovšem pije stovky let a malé regionální pivovary tady mají dlouhou tradici, která se postupně oživuje. Umíme si totiž vypěstovat kvalitní chmel a díkybohu máme dost zdrojů dobré vody.

Co mě jako ministra trápí, je strategie zvyšování spotřební daně u piva s vidinou vyšších příjmů státního rozpočtu. Ve většině zemí, které šly touto cestou, se příjmy nezvýšily, ale naopak přinesly pokles výstavu piva a s ním spojený pokles zaměstnanosti, nárůst levného dovozu a prakticky nulový příspěvek do státní kasy. To podporovat nechci. Naopak snížení spotřební daně z piva by přineslo oživení sektoru pivovarnictví, které je významným odběratelem produkce českých zemědělců. Taky bych rád zdůraznil, že jedno místo v pivovarnictví vytváří jedno místo v zemědělství, jedno v maloobchodě, tři místa v pohostinství a dvě místa u dodavatelů. To už si podporu zaslouží.

Akce typu Pivo na Náplavce jsou sympatické právě důrazem na podporu malých regionálních firem a aktivních občanů, kteří mají své město rádi. A rádi se zapojí do společenského dění, které oživí mnohdy pozapomenutá místa. Navíc náplavky byly vždycky místem setkávání lidí. Proto akci fandím, přeji hodně návštěvníků a především pěkné počasí.

Takže na zdraví!

Marian Jurečka
ministr zemědělství



Vážení návštěvníci PIVA NA NÁPLAVCE,

srdečně Vás vítáme na festivalu, který fandí výhradně malým a mini českým pivovarům. Už od roku 2007 se snažíme obrátit pozornost veřejnosti ke kořenům českého (tradičního) zemědělství, ke kvalitním produktům malých, často rodinných farem, k zajímavým a zdravým výrobkům, které většinou v obchodních řetězcích nenajdete a připomenout tak ten podstatný a důležitý vztah českého spotřebitele k českému výrobci. Platí to samozřejmě i výrobců piva, u malých a mini českých pivovarů.

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

Připomínáme také, že během sobotního programu festivalu můžete v rámci pivního blešího trhu obdivovat sbírky nejrůznějších pivních sběratelů téměř čehokoliv, co s pivem souvisí. To si rozhodně nenechte ujít!

České malé a mini pivovary prezentujeme proto, že je považujeme za skutečné kulturní a společenské dědictví této země. Chceme podporovat všechny, kteří svá piva vaří poctivě, z poctivých a kvalitních surovin, s láskou a nasazením. Některé z dnes zastoupených pivovarů festivalu budete moci potkávat také každou sobotu na farmářském tržišti Náplavka nebo na Jiřáku.

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

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

VYSVĚTLENÍ NĚKTERÝCH 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 „Vltavský motýlek“ je EPM 12 % hm. – jedná se tedy o dvanáctku, což znamená, že mladina po scezení a před zakvašením obsahovala 12 % hm. látek vyloučených ze sladu/chmele a zbylých 88 % 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 lahvového 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 podrobena 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 ☺

10	PIVOVAR FERDINAND, S. R. O.
12	PRIMÁTOR, A. S.
14	PIVOVAR NOVÁ PAKA, A. S.
15	PIVOVAR NYMBURK, S. R. O.
16	TRADIČNÍ PIVOVAR V RAKOVNÍKU, A. S.
18	DUDÁK MĚŠŤANSKÝ PIVOVAR STRAKONICE, A. S.
20	PIVOVARY LOBKOWICZ
22	PIVOVAR CHOTĚBOŘ
24	PIVOVAR VRATISLAVICE
26	PIVOVAR KOZLÍČEK
27	MOSTECKÝ KAHAN, S. R. O.
28	NOVOMĚŠTSKÝ PIVOVAR SPOL. S R.O.
29	PIVOVAR HOTEL NA RYCHTĚ
30	MINIPIVOVAR A PIVNICE U STOČESŮ
32	MINIPIVOVAR VŠERAD
34	PIVOVAR HOSTOMICE POD BRDY
35	RODINNÝ MINIPIVOVAR VALÁŠEK
36	MMX PIVOTEL
37	PIVOVARSKÝ DVŮR CHÝNĚ
38	MINIPIVOVAR PURKMISTR
40	BŘEVNOVSKÝ KLÁŠTERNÍ PIVOVAR SV. VOJTĚCHA, A. S.
41	PIVOVAR PODLESÍ
42	STAROKLADENSKÝ PIVOVAR
44	PIVOVAR ANTOŠ SLANÝ
46	PIVOVARSKÝ DVŮR ZVÍKOV, S. R. O.
47	PIVOVAR A RESTAURACE U PAŠÁKA
48	RADNIČNÍ PIVOVAR JIHLAVA
50	PRVNÍ SOUKROMÝ PIVOVAR SPOLEČENSKÝ S. R. O.
51	PIVOVAR MAXMILIAN KROMĚŘÍŽ
52	SLEPÝ KRTEK
53	HOSTINSKÝ PIVOVAR U BIZONA
54	PIVOVAR U TŘÍ RŮŽÍ
55	PIVOVAR – RESTAURANT MODRÁ HVĚZDA
56	KOUNICKÝ PIVOVAR, S. R. O.
58	PIVOVAR PERMON SOKOLOV
60	CHMELAŘSKÝ INSTITUT S. R. O.
62	PIVOVARSKÝ DVŮR LIPAN
64	ZEMSKÝ PIVOVAR, S. R. O.
66	TWO TALES BREWING S. R. O.
67	PIVNÍ DENÍČEK
68	KLUB SBĚRATELŮ PIVOVARSKÝCH SUVENÝRŮ PRAHA, O. S.

PIVO NA NÁPLAVCE

30. 5. – 31. 5. 2014

GASTRONOMIE:

BALKAN GRILL / balkánské dobroty
 DOUPOVSKÉ UZENINY / česká klasika
 ZSOLTI / maďarské speciality
 PODOLKA RESTAURANT / vegetariánské občerstvení, polévky
 GIARDINO RESTAURANT / středomořské speciality
 GALETKA CREPERIE / nejlepší palačinky
 FOOD ADVENTURE / slovinské speciality
 RYBÁŘSKÁ BAŠTA / ryby na grilu
 RYBY GRUNT / grilované ryby
 SMAŽENÉ BRAMBŮRKY / a také zeleninové chipsy a bramboráčky
 PEKAŘSTVÍ PETITE FRANCE / bagety a francouzské pečivo
 OŘÍŠKOV / oříšky syrové i pražené
 PASTAART / plněné těstoviny a pesta
 CRUSH STREET FOOD / skvělé burgery
 ETHNOCATERING / inspirace světovou kuchyní
 THE TAVERN / americké sandwiches
 s křehkým zauzeným vepřovým masem
 RACLETTE / sýrové speciality
 CAFÉ ALEGRE / káva s obrázkem na přání
 KÁVOVÝ KLUB / káva dle chuti, piccolo ne
 CAFE BAZAAR / skvělá fairtradová káva, domácí quiche a limonády
 F. H. PRAGER / český jablečný cider a limonády
 CIDERLAND / cider z jihočeských jablek a ovocné a zeleninové mošty
 RODINNÝ LIHOVAR LŽÍN / velmi kvalitní ovocné destiláty
 APICOR / Krkonošská medovina a likéry

PROGRAM:

MODERUJÍ ANDREJ POLÁK A PAVEL RICHTA

ÚČINKUJÍ:

HOTWINGS BAND / CALM SEASON / FABRIC RELATIONS
 AURORA JAZZBAND / THE FRIBBLES / THE BROWNIES
 DJ KID DYNAMITE

MALÉ PIVOVARY	MĚSTO / OBEC	ZALOŽENO *)
Pivovary Lobkowicz – Pivovar Černá Hora	Černá Hora	1298
Bakalář – Tradiční pivovar v Rakovníku	Rakovník	1454
Pivovary Lobkowicz – Pivovar Vysoký Chlumec	Vysoký Chlumec	1466
Dudák – Měšťanský pivovar Strakonice	Strakonice	1649
Konrad – Pivovar Vratislavice	Liberec	1872
Primátor	Náchod	1872
Pivovar Nová Paka	Nová Paka	1872
Pivovar Nymburk	Nymburk	1895
Pivovar Ferdinand	Benešov	1897
Pivovary Lobkowicz – Pivovar Rychtář	Hlinsko v Čechách	1913
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 zmínce o výrobě piva v dané lokalitě.

MINIPIVOVARY	MĚSTO / OBEC	ZALOŽENO
Chmelařský institut – pokusný minipivovar	Žatec	1963
Pivovar Chýně	Chýně u Prahy	1992
Pivovarský dvůr Zvíkov	Zvíkovské Podhradí	1992
Novoměstský pivovar	Praha	1993
Pivovar – restaurant Modrá Hvězda	Dobřany	1998
Pivovarský dvůr Lipan	Dražič	1998
Rodinný minipivovar Valášek	Vsetín	2002
Svatovar – První soukromý pivovar společenský	Lipník nad Bečvou	2004
Pivovar Kozlíček	Horní Dubenky	2006
Pivovar Permon	Sokolov	2006
Minipivovar Purkmistr	Plzeň	2007
Pivovar Starokladno	Kladno	2009
Mostecký Kahan	Most	2009
MMX Pivotel	Lety u Dobřichovic	2010
Pivovárek a restaurace U Pašáka	Plzeň	2010
Pivovar Antoš	Slaný	2010
Pivovar Hotel Na Rychtě	Ústí nad Labem	2010
Hostinský pivovar U Bizona	Čížice	2011
Pivovar Hostomice pod Brdy	Hostomice pod Brdy	2011
Radniční pivovar	Jihlava	2011
Kounický pivovar	Kounice	2011
Břevnovský klášterní pivovar sv. Vojtěcha	Praha	2011
Minipivovar a pivnice U Stočesů	Rokycany	2011
Slepý krtek	Ujkovice	2011
Pivovar Maxmilian Kroměříž	Kroměříž	2012
Pivovar U Tří Růží	Praha	2012
Minipivovar Všerad	Všeradice	2012
Pivovar Podlesí	Podlesí	2013

PIVOVARY BEZ PIVOVARU / LÉTAJÍCÍ PIVOVARY	MĚSTO / OBEC	ZALOŽENO
Two Tales	Praha	2007
Zemský pivovar	Praha	2013



PIVOVAR FERDINAND, S. R. O.

Táborská 306, 256 01 Benešov u Prahy

telefon: +420 724 958 755

e-mail: hendrychova@pivovarferdinand.cz

web: www.pivovarferdinand.cz

sládek ----- Jaroslav Lebeda

MAX – SPECIÁLNÍ SVĚTLÝ LEŽÁK 11% / Ležák lahodné chuti vařený na vyšší hořkost ze sladu z vlastní humnové sladovny a žateckého chmele Vital.

Složení piva: pitná voda, ječný slad, chmel

Zrání ve sklepích: 45 dnů

Obsah alkoholu: 4,7 % obj.

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

Složení piva: pitná voda, ječný slad, chmel, cukr, bylinný granulát

Zrání ve sklepích: 90 dnů

Obsah alkoholu: 5,5 % obj.

SVĚTLÉ SPECIÁLNÍ PIVO D'ESTE 15% / Pivo s ostrým řízem, lahodnou a plnou chutí s příjemně sametovou hořkostí, charakteristické svou zlatavou barvou, jiskrnou číroostí a vysokou pěnou.

Složení piva: pitná voda, ječný slad, chmel

Zrání ve sklepích: 90 dnů

Obsah alkoholu: 6,5 % obj.

LIMONÁDY: Malinovka

historie pivovaru -----

Benešovský pivovar Ferdinand byl založen Františkem Ferdinandem d'Este roku 1897, kdy nechal postavit pivovar, který neměl v tehdejších zemích Rakousko-Uherska obdoby. V žádném případě se nepoužívají moderní metody vaření piva, zvláště pak CK tanky a ani se pivo dodatečně neředí vodou na požadovanou stupňovitost pomocí tzv. HGB systému. Pivovar se tak důsledně odlišuje od producentů unifikovaných „Europiv“. Jen tak může své pivo nazývat poctivým, neředěným a neuspěchaným, prostě skutečným.

prodejní místa v Praze -----

Ferdinanda – Opletalova / Ferdinanda – Karmelitská / Prag Beer museum / Café Peroutka / Kafé Blatouch / Bar and books AB Sport bar / Beach club Braník / Bistro M&D Bufet No.1 / Restaurace U Rusů / Restaurace Andělka (Tatran Střešovice) Hotel Expo / Stánek Výstaviště Praha / Restaurace U Kučerů Restaurace U Skřetů / Stánek u poníků – Císařský ostrov Liverpool bar / Beach club Ládvi / Bowling club / Pivnice Ferdinand / Galerie piva



Založeno 1872



PIVOVAR NÁCHOD

PRIMÁTOR, A. S.

Dobrošovská 130, 547 40 Náchod

telefon: +420 491 407 111

e-mail: marketing@primator.cz

web: www.primator.cz

sládek -----Ing. Miroslav Šmejda

piva na čepu -----

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

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

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

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

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

CHIPPER GREP / ochucené pivo, 2 % obj. alkoholu. CHIPPER je osvěžující nápoj s výraznou ovocnou příchutí a příjemnou hořkou chutí růžového grepu v kombinaci s aromatickým pšeničným pivem. Ideální svěží perlivý nápoj pro horké letní dny, čiperná setkání a sportovní aktivity. Nápoj je určen nejen milovníkům piva, ale i ženám, mladým lidem a všem konzumentům, kteří hledají osvěžení, chtějí nabrat energii, zůstat fit a dobře naladěni – prostě CHIPPER.

LIMONÁDY: PRIMÁTOR® limo malina

historie pivovaru-----

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

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

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

Přehled míst, kde se v Praze čepuje pivo PRIMÁTOR, naleznete na:
<http://www.primator.cz/index.php/cz/vycep/kde-se-toci/praha>

Přehled míst, kde v Praze můžete koupit pivo PRIMÁTOR, naleznete na:
<http://www.primator.cz/index.php/cz/vycep/kde-koupit/praha>



PIVOVAR NOVÁ PAKA, A. S.

Pivovarská 400, 509 01 Nová Paka

telefon: +420 493 727 025

e-mail: broucek@novopackepivo.cz

web: www.novopackepivo.cz

sládek -----Pavel Kučera

piva na čepu -----

KUMBURÁK / světlý speciál, 5,3 % obj. alk.

PODKRKONOŠKÝ SPECIÁL SVĚTLÝ / 6,3 % obj. alk.

TŘEŠŇOVÉ PIVO / světlé pivo výčepní ochucené, 4,5 % obj. alk.

NEFILTROVANÉ / světlé pivo výčepní s obsahem kvasnic,
4,5 % obj. alk.

historie pivovaru -----

Soukromý pivovar z Podkrkonoší, tradiční výroba piva od roku 1872. K výrobě piva používáme vodu z vlastního vrtu, slad z vlastní sladovny a žatecký chmel. Vyrábíme piva světlá, tmavá i polotmavá – Brouček, Kryštof, Kumburák, Podkrkonošský speciál, Valdštejn, Zázvorové pivo, Třešňové pivo, konopné pivo Hemp Valley Beer.

prodejní místa v Praze -----

TESCO, BILLA, kino Světozor



PIVOVAR NYMBURK, S. R. O.

Pražská 581, 288 25 Nymburk

telefon: +420 602 291 248

e-mail: cespiva@postriziny.cz

web: www.postriziny.cz

sládek -----Ing. Bohumil Valenta

piva na čepu -----

JEDENÁCTKA / 11% světlý ležák, alk. 4,7 % obj.

NĚŽNÝ BARBAR / 13% polotmavý speciál, alk. 5,3 % obj.

SVÁTEČNÍ SPECIÁL / 14% světlý speciál, alk. 5,8 % obj.

historie pivovaru -----

Nymburský pivovar byl založen právovarečným měšťanstvem roku 1895. V průběhu své více než stoleté existence prošel bouřlivým vývojem. Postupná modernizace a rozšiřování výrobních provozů byla završena výstavbou nové varny, filtrací a stáčení linek. V současné době pivovar ročně vystavuje 150 tis. hl piva vyráběného klasickou technologií. Můžete se s ním setkat nejen v tuzemsku, ale i v zahraničí. S nymburským pivovarem byl spjat život významného českého spisovatele Bohumila Hrabala.

Filmové Postřižiny, natočené z jeho literární předlohy, se staly tělem i duší našeho Postřižinského piva.



TRADIČNÍ PIVOVAR V RAKOVNÍKU, A. S.

Havlíčková 69, 269 01 Rakovník

telefon: +420 313 285 533

e-mail: info@pivobakalar.cz

web: www.pivobakalar.cz

sládek ----- Radek Holopírek

piva na čepu -----

BAKALÁŘ SVĚTLÝ LEŽÁK NEFILTROVANÝ / Oblíbený ležák plné chuti, vařený podle tradiční receptury. Vyznačuje se chmelovou hořkostí, zlatou barvou a bohatou pěnou. Obsah alkoholu: 4,9 % obj.

BAKALÁŘ POLOTMAVÉ VÝČEPNÍ / Plnější pivo rubínové barvy s jemnou příchutí karamelu a nádechem chmelové hořkosti. Obsah alkoholu: 4,2 % obj.

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

BAKALÁŘ SVĚTLÝ LEŽÁK ZA STUDENA CHMELENÝ / Nezaměnitelné pivo s vyšší původní stupňovitostí charakteristické nádherným aroma sušených chmelových hlávek Žateckého poloraného červeňáku a sytou barvou s temně zlatými odlesky. Obsah alkoholu: 5,2 % obj.

historie pivovaru -----

Tradiční pivovar v Rakovníku (zal. 1454) je jedním z mála samostatných průmyslových pivovarů v Čechách. Pivo vaří klasickou technologií dvourmutovým způsobem. Pivo kvasí v otevřených kádích a leží 40–60 dnů v horizontálních ležáckých tancích. K výrobě piva se používají výhradně české a ty nejkvalitnější suroviny, tedy české slady, žatecký chmel a voda z vlastních hlubinných studní. Tradiční pivovar v Rakovníku má právo označovat své produkty ochranným zeměpisným označením České pivo.

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

Parníky Czech Boat a Maria Croon / Restaurant U Týna / Restaurace Ovocný trh / Fastfood San Nicola / Restaurace Monarchie / Sklípek U Munků / Vinárna u sv. Anežky / Pizzere Pasta e Basta / Prádelna Café / Prague Beer Museum / Vinotéka s vinárnou MaM / Caffé bar Nika



DUDÁK MĚŠŤANSKÝ PIVOVAR STRAKONICE, A. S.

Podskalská 324, 386 01 Strakonice

telefon: +420 603 417 006

e-mail: urbanova@pentacle-consulting.com

web: ww.pivovar-strakonice.cz

sládek -----Dagmar Vlková

piva na čepu -----

OTAVSKÝ ZLATÝ, SVĚTLÝ LEŽÁK 11% / Kvalitní ležák „Otavský zlatý“ je uvařen z prvotřídních surovin. Ječmen, z kterého byl vyroben slad pro jednotlivé várky, byl sklizen v moravských oblastech. Žatecký chmel dává pivu jemnou aromatickou hořkost, která vybízí k dalšímu doušku. Otavský ležák je uvařen ve varně a bez ředění putuje ke spotřebiteli. Doba dozrávání v ležáčkových sklepích je minimálně dva měsíce, což dodává pivu správný říz. „Otavský zlatý“ je pivo vysokých kvalit, v němž se snoubí prvotřídní suroviny a klasická výroba piva.

KLOSTERMANN, POLOTMAVÝ LEŽÁK 13% / Vyznačuje se plností, řízem a výrazným chmelovým aroma. Je mírně nasládlé, karamelové chuti. Je vyroben ze světlého českého sladu ve směsi s bavorským, karamelovým a barvicím a z žateckého chmele.

ZLAŤÁK S PŘÍCHUTÍ GREPU, 2,4 % OBJ. ALK / Je připravený ze světlého výčepního piva s přídatkem 50 % rekonstituované grapefruitové šťávy, obsahuje výhradně sladidlo z byliny stévia rebaudiana a neobsahuje žádné konzervanty, antioxidanty ani barviva.

historie pivovaru -----

DUDÁK – Měšťanský pivovar Strakonice, a. s., v červnu 2014 oslaví 365. výročí od svého založení. V současné době je posledním městským pivovarem v České republice. Svá piva vyrábí klasickou cestou z vysoce kvalitních surovin, vlastních kvasnic. Za dobu své existence získal řadu ocenění, k těm posledním úspěchům patří Zlatá pivní pečeť pro Otavský Zlatý. V našem pivovaru je sládkem paní Dagmar Vlková.

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

U Plavců / Restaurace Bejzment / Náplavka



PIVOVARY LOBKOWICZ

Hvězdova 1716/2b, 140 00 Praha 4

telefon: +420 602 369 562

e-mail: milan.kanka@pivovary-lobkowicz.cz

web: www.pivovary-lobkowicz.cz

sládek ----- Jiří Fáměra

piva na čepu -----

ČERNÁ HORA / Kvasar – medový speciál. Pivo vyznačující se dobrou pěnovostí, zlatožlutou až zlatohnědou barvou, dobrého řízu a plností, která podněcuje k dalšímu napití a odpovídá charakteru českých piv středně prokvašených. Vyznačuje se jemnou vyrovnanou hořkostí a jemnou medovou příchutí mírně nasládlého charakteru.

BORŮVKA / světlý ležák. Toto pivo je charakteristické svojí vyrovnanou plností a jemnou borůvkovou příchutí, která je vyvážena tak, aby podkreslovala tradiční chuťové vlastnosti piva. K jeho výrobě se používají pouze kvalitní moravské suroviny. Obsah alkoholu 4,4 % obj.

PÁTER / Toto pivo je pojmenované podle pátera Vincence Ševčíka, jednoho ze zakladatelů Rolnické akciové společnosti pivovarní a sladovní v Černé Hoře v r. 1896. Vyznačuje se vyrovnanou chutí a vynikající pěnovostí. Obsah alkoholu 4,4 % obj.

VYSOKÝ CHLUMEC / VÉVODA / světlý ležák. Patronem tohoto piva je rytíř Řádu zlatého rouna Ferdinand Josef Jan Nepomuk, vévoda rodu roudnický. Jde o pivo typické vyváženou, mírně nahořklou chutí, zlatou barvou a kvalitním řízem. Obsah alkoholu 4,5 % obj.

DÉMON / polotmavý speciál 13%, obsah alkoholu 5,2 % obj. Pivní speciál Démon byl připraven podle starých klášterních receptur mnichovské oblasti, jejichž tradice sahá až do roku 1420. Je charakteristický bohatým vyváženým profilem chutí. Má příjemnou sladovou vůni a mírně nasládlou medovou chuť s jemnou hořkostí.

VÍT / pšeničný ležák nefiltrovaný, svrchně kvašený, obsah alkoholu 4,3 % obj. K přípravě tohoto piva bylo použito více než 50 % pšeničného sladu. Vyznačuje se bohatou vůní a chutí, ve které najdeme vůně ovoce, květin a koření. Neprochází filtrací, a proto je bohaté na obsah pivovarských kvasinek, které způsobují jeho charakteristický zákal. Vysoký říz, osvěžující chuť a bohatá pěna dokreslují chuťový zážitek.

RYCHTÁŘ / SPECIÁL / světlé speciální pivo 15% je lahodné jemně hořké pivo, které vyniká vysokou plností, silným řízem a bohatou pěnovostí. Obsah alkoholu 6,5 % obj.

NATUR / nefiltrovaný ležák, nepasterizovaný, vyznačuje se lehkým zákalem způsobeným pivovarskými kvasinkami, příjemnou hořkostí, vysokým řízem a výbornou pěnovostí. Obsah alkoholu 4,8 % obj.

RYCHTÁŘ STANDARD / světlý ležák 11%

NEALKOHOLICKÉ PIVO:
LOBKOWICZ PREMIUM NEALCO / světlé prémiové nealkoholické pivo, obsah alkoholu 0,49 % obj.

LIMONÁDA / malinovka

historie pivovaru -----
Pivovarská společnost, která vlastní 7 českých malých a středních pivovarů a která má nabídku více než 70 druhů piv.



PIVOVAR CHOTĚBOŘ

Průmyslová 1755, 583 01 Chotěboř

telefon: +420 569 431 992

e-mail: info@pivovarchotebor.cz

web: www.pivovarchotebor.cz

sládek -----Oldřich Záruba

piva na čepu -----

PRÉMIUM / Světlý ležák obdařený příjemnou vůní, vyrovnanou chutí chmelu a sladu, s krátkým osvěžujícím nahořklým dozvukem, vařený podle staré české tradice, se zlatavou barvou a hustou pěnou. Obsah alkoholu: 5,1 % obj.

POLO / Polotmavý ležák ideálně spojuje vynikající chuť světlého a tmavého piva s překvapivě silným řízem a plností na kořeni jazyka. Polo má jemně granátovou barvu a bohatou pěnovitost. Obsah alkoholu: 4,3 % obj.

PLUS / Světlý nefiltrovaný ležák s dobře zakulaceným tělem a příjemnou hořkostí, vyšší plností a pěnovitostí. PLUSem piva je zvýšené množství vitamínů skupiny B. Obsah alkoholu: 4,6 % obj.

FREŠ / Míchaný nápoj z piva s příchutí limetky s výrazným pivním charakterem, který plynule přechází do citrusové příchuti, dobře vychlazený je ideálním osvěžením. Obsah alkoholu: 2,2 % obj.

NEALKOHOLICKÉ:

PATRON / Nealkoholické pivo s jemným přídavkem karamelového a barvicího sladu, vyznačuje se oku lahodící barvou a jemně sladovou příchutí. Obsah alkoholu: 0,5 % obj. Na festivalu bude pouze lahvové.

historie pivovaru

Pivovar Chotěboř je nový pivovar, založený v roce 2009. Ve své krátké historii získal několik významných ocenění, v roce 2010 se stal Pivovarem roku a Oldřich Záruba Sládkem roku. V roce 2012 přepsal pivovar historii, když získal vysoce hodnocené ocenění Pivovar roku podruhé v rozmezí dvou let. Dvanáctkou roku 2012 se navíc stal světlý ležák Prémium. Sládek Oldřich Záruba vaří chotěbořská piva tradiční technologií s využitím moderních prvků řízení technologických procesů.

naše pivo ochutnáte v těchto pražských restauracích

Café v Lese / Café Neustadt / Bio Oko / Zahradní restaurant Don Čičo / Rockshard / Zlý Časy / Chameleon / V Sedmém Nebi / El Arriero / Divadlo v Celetné / Café Rybka, Café Svět / Už Jsme Doma / U prince Miroslava / Prague Beer Museum / Pivní Rozmanitost + pražské hospody Aliance P. I. V.



PIVOVAR VRATISLAVICE

Pivovarská 164, 463 11 Liberec 30

telefon:

e-mail: hostas@hols.cz

web: www.pivo-konrad.cz

sládek -----Ing. Petr Hostaš

piva na čepu -----

KONRAD 12% / prémiový světlý ležák s 5,2 % obj. alkoholu, silnou plnou chutí, zlatou barvou, hustou pěnou a brilantním řízem.

ČERVENÝ KRÁL 12% / červený ležák s 5,2 % obj. alk.

SPYTIHNĚV 14% / Na rozdíl od běžných piv je Spytihněv za studena dochmelován v ležáckém tanku. Nejedná se o dochmelování chmelovým extraktem, ale klasickým hlávkovým chmelem typicky české odrůdy Žatecký poloraný červeňák. Chmelové šišťice se nejméně měsíc „louhují“ v pivu, aby jej udělaly aromatictější a hořčejším. 6 % obj. alk.

SVATOPAVELSKÉ 16% / polotmavé speciální pivo, které bylo vařeno již v roce 1908 a za první republiky bylo velmi populární. O sto let později v roce 2010 byla v libereckém muzeu objevena původní receptura, ze které vychází ta současná. Pivo se opět vaří a získává popularitu u laiků i odborníků. 7 % obj. alk.

historie pivovaru -----

Vratislavický pivovar se již 140 let podílí na životě Liberce a jeho okolí, neboť spousta velkých i malých rozhodnutí vznikla po debatě u piva.

Od roku 2000 se vratislavické pivo jmenuje Konrad a od té doby získává na degustačních soutěžích jedno ocenění za druhým. Např. loni v létě byl Konrad Chytrón oceněn jako nejlepší pivo s příchutí a právem obdržel titul Pivo ČR pro rok 2012. Stejným titulem se pyšní i Konrad Svatopavelské. V letech 2011 a 2010 titul Pivo ČR obdržel i Červený král a tak by se dalo pokračovat.

Získaná ocenění jsou jen malým důkazem o vzorné práci vratislavických pivovarníků. Největším uznáním je neklesající zájem českých spotřebitelů o pivo Konrad.



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 / EPM 12,2 % hm., hořkost 32 EBU

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

JAVOŘICKÝ POLOTMAVÝ SPECIÁL / EPM 14,2 % hm., hořkost

30 EBU. Polotmavý speciál je spodně kvašené pivo jantarové až měděné barvy, plné chuti s výrazným sladovým aroma. Sladového aroma a měděné barvy je dosaženo díky speciálním karamelovým sladům z bavorské sladovny Weyermann.

historie pivovaru -----

Pivovar Kozlíček je malý rodinný minipivovar, který sídlí ve vesničce Horní Dubenky na Javořické vrchovině. Byl založen na přelomu let 2006 a 2007. Pivovar nemá vlastní restauraci, pivo je tudíž dodáváno do smluvních restaurací, kde je čepováno jako regionální specialita.

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.



MOSTECKÝ KAHAN, S. R. O.

Obránců míru 2629, 434 01 Most

telefon:

e-mail: mosteckykahan@mosteckykahan.cz

web: www.mosteckykahan.cz

sládek ----- Lukáš Chrástina

piva na čepu -----

MOSTECKÁ 11 / IBU 28

MAGISTR EDWARD KELLEY / světlý ležák 12%, IBU 35

POLOTMAVÝ LEŽÁK 12% / IBU 25

ČERNÍ ANDĚLÉ TMAVÝ LEŽÁK 12% / IBU 25

SPECIÁLNÍ PIVO:

dle aktuální nabídky, piva typu IPA, Ale, Rauch, Weizen...

historie pivovaru -----

Mostecký Kahan, jediný minipivovar svého druhu na Mostecku, jsme pro Vás otevřeli v listopadu 2009. Na začátku náš sládek vařil pivo v 200litrových nádobách, ale díky Vašemu zájmu je v srpnu 2012 nahradil nádobami o větším objemu 500 litrů. Základem je kvalitní slad, žatecký chmel a flájská voda, která je považována za jednu z nejlepších v zemi. Mezi naše největší akce patří Mostecká pivní slavnost, která se pořádá vždy v polovině roku před areálem kina Kosmos.



NOVOMĚSTSKÝ PIVOVAR SPOL. S R.O.

Vodičkova 20, 110 00 Praha 1

telefon: +420 222 232 448

e-mail: sales@npivovar.cz

web: www.npivovar.cz

sládek ----- Miroslav Vrána

piva na čepu -----

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

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

historie pivovaru -----

Novoměstský restaurační pivovar byl založen v roce 1993. Specializuje se na typicky českou kuchyni – naleznete zde klasické speciality, jako je dršťková nebo řízná česneková polévka, svíčková a pivovarský guláš. Specialitou šéfkuchaře je pečené vepřové koleno servírované s křenem a hořčicí nebo pečené sele. Pivní nadšenci určitě ocení možnost prohlédnout si pivovar, vyslechnout si, jak se vaří pivo, a na památku si zakoupit některý z pivních suvenýrů. Aktuálně je v nabídce domácí 50% PIVOVICE, vypálená přímo z Novoměstského ležáku.



PIVOVAR HOTEL NA RYCHTĚ

Kláštérní 75/9, 400 01 Ústí nad Labem

telefon: +420 776 779 599

e-mail: info@pivovarnarychte.cz

web: www.pivovarnarychte.cz

sládek ----- Jaroslav Rottenborn

piva na čepu -----

MAZEL 12% / světlý ležák, spodně kvašený, nefiltr., nepasteriz.

VOJTĚCH 12% / jantarový ležák, spodně kvašený, nefiltr., nepasteriz.

ÚSTECKÁ RYCHTÁŘKA 11% / s pšeničným podílem, nefiltr., nepasteriz.

BRUSINKA 12% / ovocný ležák, nefiltr., nepasteriz.

historie pivovaru -----

Založen v roce 2010, v objektu bývalé restaurace Rychta, v minulosti v Ústí nad Labem známé jako U Mádrů nebo poté jako Mikulovská vinárna.



MINIPIVOVAR A PIVNICE U STOČESŮ

Sokolská 282, 337 01 Rokycany

telefon: +420 722 099 077

e-mail: pivo@ustocesu.cz

web: www.ustocesu.cz

sládek ----- Jaroslav Řepiš

piva na čepu -----

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

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

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

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

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

ZELENÝ CANNABIS 12° / světlý ochucený ležák 12% charakteristický zelenou barvou a jemnou příchutí konopí, hořkost 20 IBU

historie pivovaru -----

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



MINIPIVOVAR VŠERAD

Všeradice 1, 267 26 Všeradice

telefon: +420 607 724 091

e-mail: pivovar@zamecky-dvur.cz

web: www.zamecky-dvur.cz

sládek ----- Jiří Diviš

piva na čepu -----

VŠERAD 11% POLOTMAVÝ / obsah alkoholu 4,8 % obj., hořkost 32 IBU, barva 28 EBC. Spodně kvašené, střední prokvašení, středně silně chmelené s jemnou chlebovou vůní.

VŠERAD 13% SVĚTLÝ / obsah alkoholu 5,5 % obj., hořkost 35 IBU, barva 15 EBC. Spodně kvašené, střední prokvašení, středně silně chmelené s jemnou chlebovou vůní.

IPA 14% / obsah alkoholu 5,8 % obj., hořkost 45 IBU, barva 24 EBC. Speciální pivo s jantarovou barvou s nádhernou vůní květin a citrusových plodů díky českým a americkým chmelům.

historie 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 je využívána voda z vlastních hlubokých studní, které jsou napájeny krasovou vodou z podzemního jezera, které se nachází nad Všeradicemi na území CHKO Český kras. K vaření jsou používány zásadně české suroviny, a to český humnový slad, české chmely z oblasti Žatecka a české kvasnice. Zásadně nejsou používány žádné náhražky ani extrakty apod. Piva se vaří klasickým dekokčním

způsobem s následnou technologií spodního kvašení. Piva nejsou filtrovaná ani pasterizovaná. Pivovar má kapacitu cca 500 hl piva ročně.



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

piva na čepu -----

FABIÁN 10% / nefiltrované a nepasterované světlé výčepní pivo.

Obsah alkoholu 3 % obj. Prostě jednoduchá, pitelná desítka, kde je však stále cítit vše, z čeho byla vyrobená, tedy slad a lisovaný chmel.

FABIÁN 12% / nefiltrovaný a nepasterovaný světlý ležák. Obsah alkoholu 4,5 % obj. Plná chuť získaná z humnového sladu a jedinečná jemná, avšak zřetelná hořkost, kterou nemůže pivo udělit nic jiného než lisovaný hlávkový chmel.

FABIÁN TMAVÝ 14% / nefiltrované a nepasterované tmavé speciální pivo. Obsah alkoholu 5,2 % obj. Tmavý speciál bavorského typu.

historie pivovaru -----

Pivovar si za dobu své existence prošel mnoha obdobími. Od skromných začátků v roce 1407 přes rozkvet druhé poloviny 19. století až po uzavření ve válečném roce 1942. Poté, co budovu zdevastovalo JZD Budovatel, nadešel v roce 2011 nový začátek, který jsme letos završili obnovením výroby, v původních prostorách, podle tradiční receptury.



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 -----

SVĚTLÉ VÝČEPNÍ VSACAN / EBC 10, 1. místo na Jarní ceně českých sládků 2014

SVĚTLÝ LEŽÁK VALÁŠEK 12% / EBC 15, 1. místo na Jarní ceně českých sládků 2014

INDIA PALE ALE 15% / svrchně kvašené pivo, EBC 34

BORŮVKOVÝ LEŽÁK VALÁŠEK 11,5%

PŠENIČNÝ LEŽÁK VALÁŠEK 11,5% / EBC 14

historie pivovaru -----

Provoz pivovaru byl zahájen před Vánoce v roce 2002. Pivo v našem minipivovaru je vyráběno klasickou technologií, to znamená, že nepoužíváme žádné extrakty ani urychlovací procesy. Pivo je živé, nepasterované, s vyšším obsahem kvasinek, plnější chuti a s vyšší jemnou hořkostí.

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

Pivovarský klub / U Vodoucha / U Kacíře / Nota Bene / U Pětníka



MMX PIVOTEL

Dobřichovická 452, 252 29 Lety

telefon: +420 602 783 903

e-mail: globalica@centrum.cz

web: www.mmxpivo.com



PIVOVARSKÝ DVŮR CHÝNĚ

Hlavní 525, Chýně, 253 01 Hostivice

telefon: +420 606 247 716

e-mail: info@pivovarskydvur.cz

web: www.pivovarskydvur.cz

sládek ----- Josef Korbel

piva na čepu -----

VÝČEPNÍ SVĚTLÉ SPODNĚ KVAŠENÉ PLZEŇSKÉHO TYPU 10,8%

4,4 % obj. alkoholu, barva 16 EBC, hořkost 28 IBU

SPODNĚ KVAŠENÝ SVĚTLÝ LEŽÁK 12,5% / 5 % obj. alkoholu,

barva 18 EBC, hořkost 33 IBU

STOUT 13% / svrchně kvašené tmavé pivo irského typu, EPM

13,2 % hm., 5, 2 % obj. alkoholu

historie pivovaru-----

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

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

U Pravdů / Gurmánia / Hamburk / Sportovka Řepy

sládek ----- Tomáš Mikulica

piva na čepu -----

CHÝŇSKÝ SVĚTLÝ LEŽÁK 12% / spodně kvašené pivo

s výraznou hořkostí

DVORNÍ LEŽÁK POLOTMAVÝ 12% / spodně kvašené pivo

s výraznou karamelovou chutí

SVĚTLÝ ALE 12% / svrchně kvašené pivo z ječného sladu

vařené především ve Velké Británii, Irsku a Belgii

historie pivovaru-----

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

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

Na Rozhraní / U Pětníka / U prince Miroslava / Zlý Časy / 2+kk



MINIPIVOVAR PURKMISTR

Selská návěs 2, 326 00 Plzeň

telefon: +420 377 994 311

e-mail: recepce@purkmistr.cz

web: www.purkmistr.cz

sládek ----- Eva Straková

piva na čepu -----

PURKMISTR SVĚTLÝ LEŽÁK 12%, 41 IBU / klasický světlý ležák plzeňského typu s lahodnou doznívající hořkostí dosaženou žateckým poloraným červeňákem.

POLOTMAVÝ LEŽÁK PURKMISTR 12%, 35 IBU / je vařen ze 3 druhů sladů, karamelová vůně se zde mísí bylinnými chmelovými tóny žateckých chmelů.

TMAVÝ LEŽÁK PURKMISTR 12%, 38 IBU / je vařen ze 4 druhů sladů, jeho příjemná kávová chuť prolutá čokoládou je zakončena dlouhým suchým dozníváním. 1. místo na Pivex 2014 a 2. místo na Jarní ceně českých sládků v kategorii tmavých ležáků.

PÍSAŘ PŠENIČNÉ PIVO 12%, 27 IBU / svrchně kvašené pšeničné pivo charakteristické svojí ovocnou složkou, zejména v letních měsících bývá příjemným osvěžením.

historie pivovaru-----

Pivovar Purkmistr s kapacitou 1 500 hl ročně je součástí Pivovarského dvora Plzeň, který se nachází v klidném prostředí předměstské památkové rezervace v Plzni-Černicích a skládá se dále z pivnice, restaurantu, konferenčního sálu, vinného sklípku, baru s bowlingem, pivních lázní a first class hotelu s vlastním parkovištěm. Známká Purkmistr navazuje na tradici vaření piva v Domažlicích, která trvá od roku 1341 a pozdějšího nejstaršího měšťanského pivovaru fungujícího do roku 1996.



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 -----
SVĚTLÝ LEŽÁK 12%, 40 EBU

KLÁŠTERNÍ IPA 15%, 55 EBU

IMPERIAL LAGER 20%, 45 EBU

historie pivovaru-----

Pivovar je umístěn v areálu Břevnovského kláštera, kde byl nejstarší známý pivovar v Čechách. Je umístěn v objektu bývalých stájí, který postavil Kilián Ignác Dientzenhofer. Kapacita pivovaru je cca 3 000 hl piva ročně. Vyrábí se pravidelně 5 druhů piva a vždy 1 až 2 další.

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

Pivovarský klub Karlín / Nahoře dole / Café Lajka / Kabinet / Šatlava / Wine Food Market / Stará fara



Pivovar Podlesí

PIVOVAR PODLESÍ

Podlesí 139, 261 01 Podlesí

telefon: +420 326 531 949

e-mail: info@pivovarpodlesi.cz

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

sládek ----- Ivan Černý, Vít Zelenka, Ondřej Sztacho

piva na čepu -----

PODLESKÝ LEŽÁK 12% / pivo plzeňského typu

Klasický ležák s vyšším zbytkovým extraktem a jemnou hořkostí. Obsah alkoholu: 4,9 % obj. Hořkost: 29 IBU. EPM: 12,1 % hm. Slad: plzeňský a mnichovský. Chmel: Sládek a Žatecký poloraný červeňák

PODLESKÝ ALE 13% (PALE ALE) / světlé pivo anglického typu chmelené českými chmely. Barva: světle žlutá. Hořkost: 32 IBU. Pěna: vysoká a stabilní vrstva. Vůně: příjemné chmelové aroma se sladovým podkreslením, mírné tóny citrusu a čerstvé trávy. Chuť: střední říz se střední plností, hořkost je vyšší, ale pivo je velice dobře pitelné. Klasický představitel kategorie Ale, u kterého můžete strávit celý večer

historie pivovaru-----

Restaurační minipivovar Podlesí byl založen v roce 2013. Aktivně zahájil vaření piva v prosinci 2013. Náš pivovar funguje v obci Podlesí, která těsně přiléhá k městu Příbrami na úpatí centrálních Brd, přímo na cyklostezce 302.

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

Pivovarský klub / Zlý Časy / Penzion JaS



STAROKLADENSKÝ PIVOVAR

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° / Tradiční, lahodný, třikrát chmelený ležák pšezského typu, zlaté barvy se smetanově krémovou pěnou, jehož plnost, hořkost a říz se snoubí v harmonickém celku.

PŠENIČNÉ 12,8° / Je řízné a osvěžující pšeničné pivo zkalené světlé barvy se slabě ovocnou chutí, vhodné zejména v letních měsících.

SMOKED 15° / Tento výjimečný ležák jantarové barvy je typický svým sladovým aroma a hořkosladkou chutí, která umocňuje dřevnatou chuť z nakuřovaného sladu.

PLUM'S SPECIAL 12° / Je netradiční ovocné pivo, krásné vůně a barvy švestek. Typickou vlastností receptury je plnost chutí s dlouhým dozváním tónů po zbytkových cukrech ovoce a žateckého chmele.

historie pivovaru-----

Koncem roku 2009 se nám podařilo rozšířit rodinný hostinec o minipivovar, který jsme nazvali pivovar Starokladno. Věříme, že se nám tak podaří navázat na mnohasetletou tradici regionálních pivovarů. V naší produkci jsou tradiční světlé, polotmavé a tmavé ležáky, ovocná piva, piva anglosaského typu a mnoho dalších...

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

U Vodoucha / Slovanská lípa / Pivní mapa



PIVOVAR ANTOŠ SLANÝ

Vinařického 14/10, 274 01 Slaný

telefon: +420 724 851 266

e-mail: borek@pivovarantos.cz

web: www.pivovarantos.cz

sládek ----- Ing. David Máša

piva na čepu -----

ANTOŠŮV LEŽÁK / EPM 11,8 % hm.; je naším nejžádanějším pivem. Jedná se o tradiční český světlý ležák, vyznačující se plnou chutí a jemnou, ale přesto výraznou hořkostí. K jeho výrobě je použito výhradně nejkvalitnějšího chmele z nedaleké žatecké oblasti a světlých sladů z moravské Hané. Lahodnost našeho ležáku umocňuje výborný říz a hustá bílá pěna.

POLOTMAVÁ 13° / EPM 13 % hm. Toto pivo je naším příspěvkem do stále populárnější kategorie polotmavých (granátových) spodně kvašených piv. Jeho příjemná nižší hořkost je v dokonalé harmonii s lehkou chutí karamelu, oceňovanou především ženami. Měděná barva lahodí oku každého milovníka dobrého piva.

TLUSTÝ NETOPÝR (ŽITNÁ IPA) / EPM 17 % hm. Svrchně kvašené speciální pivo velmi výrazné chuti a konzistence, za kterou vděčí použitému žitnému sladu. Toto pivo je chmeleno čtyřmi druhy chmele převážně americké provenience, které mu dodávají výraznou až podmanivou hořkost.

ANTOŠŮV AMBER ALE / EPM 12 % hm. Speciální svrchně kvašené pivo jantarové barvy, plného těla, kořeněné hořkosti a jemné podmanivé vůně, místy připomínající vyzrálé plody papáji.

historie pivovaru -----

Královské město Slaný se vskutku může pyšnit dlouhou a věhlasnou tradicí vaření piva, která vyvrcholila počátkem 17. století, kdy zde bylo deset měšťanských právovárečných domů, tři hostince poskytující ubytování se stravou a dvě krčmy na předměstí. Roku 1618 činil výstav slánských pivovarníků téměř 20 000 hl, což bylo na tu dobu úctyhodné množství. Značná část produkce se vyvážela do celého království, kde bylo slánské pivo vyhledávané a oblíbené.

Pivovar Antoš, založený v roce 2010, nyní obnovuje tradici vaření kvalitního slánského piva. Při jeho výrobě je použito výhradně nejkvalitnějších domácích surovin, českého chmele z nedaleké žatecké oblasti a vyhlášeného sladu z moravské Hané připravovaného dnes již ojedinělým způsobem sladování na humnech. Pivo je čepováno přímo z ležáckých sklepů, nefiltrované a nepasterované, aby si tak uchovalo své jedinečné vlastnosti „živého“ piva, jak je znali naši předkové.



PIVOVARSKÝ DVŮR ZVÍKOV



PIVOVARSKÝ DVŮR ZVÍKOV, S.R.O.

Zvíkovské Podhradí 92, 397 01 Písek

telefon: +420 606 511 536

e-mail: pivovar.zvikov@seznam.cz

web: www.pivovar-zvikov.cz

vrchní sládek ----- Vladimír Ličman

piva na čepu -----

ZLATÁ LABUŤ SVĚTLÝ LEŽÁK 11% / klasický český ležák, 29 IBU

ZLATÁ LABUŤ TMAVÝ SPECIÁL 13% / 23 IBU

ZVÍKOVSKÝ RARÁŠEK PŠENIČNÝ 11% / 12 IBU

ZVÍKOVSKÝ RARÁŠEK MALINOVÝ 11% / 10 IBU

PALE ALE ZVÍKOV 15% / 60 IBU

STOUT ZVÍKOV 20% / 50 IBU

KRÁLOVSKÁ ZLATÁ LABUŤ 26% / 30 IBU

PŠENIČNÝ "RADLER"

LIMONÁDY / Citrónová limonáda Zvíkov

historie 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.

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

U Buldoka / Madbar / U prince Miroslava / Zlý Časy / Pod

Lipami / U Vodoucha / U Slovanské lípy / Domyno



PIVOVAR A RESTAURACE U PAŠÁKA

Poděbradova 12, 201 00 Plzeň

telefon: +420 377 946 012

e-mail: roud@mh.cz

web: www.pivopasak.cz

vrchní sládek ----- Václav Ebrl

piva na čepu -----

PLZEŇSKÝ PAŠÁK / světlý ležák 12%

historie 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 Kriek a podobně. Všechna naše piva mají společné to, že jsou s největší péčí a láskou připravovány 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 klasických lívanečků. A nelze zapomenout na ani snad nejoblíbenější specialitu vhodnou k posezení u našeho piva či dobrého vína – tatarský biftek! Navštivte nás a věříme, že se i vy stanete našimi stálými a spokojenými hosty. Rádi pro vás a vaše přátele, rodinu či obchodní partnery připravíme oslavu, raut, svatbu či prostě jen příjemný oběd či večeři.



RADNIČNÍ PIVOVAR JIHLAVA

Masarykovo nám. 66/67, 586 01 Jihlava

telefon: +420 774 570 365

e-mail: info@radnicni-jihlava.cz

web: www.radnicni-jihlava.cz

Facebook: Radniční restaurace a pivovar Jihlava

sládek ----- Jaroslav Dorážka

piva na čepu -----

JISKRA 10° / (= Jihlavský Světle Karamelový Radniční Ale)

Nefiltrované, nepasterizované, svrchně kvašené pivo, které svou hořkostí připomíná pivo typu APA (American Pale Ale), ale díky nižšímu množství alkoholu je to taková lehká letní varianta. Pivo slámové barvy, s výraznou hořkostí a chmelovou vůní – hořký Cream Ale. V chuti je náznak citrusových plodů a jehličnanů.

Pivní styl: Ale. Obsah alkoholu: 4,1 % obj. Hořkost: 60 EBU

IGNÁC / světlý ležák 12%

Nefiltrovaný, nepasterovaný, spodně kvašený ležák plzeňského typu. Pivo světle zlatavé barvy, výrazně chmelové chuti s vyváženou hořkostí. Příprava tradičními technologiemi dvojího rmutování ve varně, kvašení ve spilce a zrání v ležáckém sklepě.

Pivní styl: světlý ležák. Obsah alkoholu: 4,8 % obj. Hořkost: 40,6 EBU

ZIKMUND / polotmavý speciál 13%

Nefiltrovaný, nepasterovaný, spodně kvašený speciál. Vaří se tradičními technologiemi dvojího rmutování. Pivo jedinečné polotmavé barvy lesního medu, s chutí sladu a lehkou dochutí karamelu.

Pivní styl: polotmavý speciál. Obsah alkoholu: 5,3 % obj. Hořkost: 29,7 EBU

XXI 21° / Nefiltrované, nepasterované a velmi silné, svrchně kvašené pivo tmavě hnědé barvy. Díky speciálnímu postupu dozrávání v dubovém sudu a dlouhému ležení získává pivo specifickou lehčí sladkost a lahodnou hořkost, je velmi aromatické, plné chuti a barvy. Tak trochu bychom ho mohli přirovnat ke koňaku ve světě piv. Pivo obsahuje mnoho složek (velké množství alkoholu, chmelové aroma, hořkost atd.), a to vyžaduje delší čas k tomu, aby vznikla komplexní chuť tohoto piva. Proto může zrát třeba 5 měsíců, nebo také až několik let. Díky tradiční rukodělné výrobě se jednotlivé várky mohou lišit – zkrátka co kus, to originál. Pivní styl: speciální. Obsah alkoholu: 9,1 % obj. Hořkost: 29,4 IBU

historie pivovaru -----

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

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

Kulový blesk / Bar Magister Kelley / Pivní bar NaPalmě / Záležitost Pivní klub 300 / Moravská pivnice / U Vodoucha / U Slovanské lípy / Kavárna Volvox Globator / Pivní rozmanitost / Království piva / Pivní mozaika / Sklizeno / Pivní galerie Base Camp / Galerie Piva aj.



PRVNÍ SOUKROMÝ PIVOVAR SPOLEČENSKÝ S. R. O.

Domažlická 1256/1, 130 00 Praha 1

telefon: +420 774 490 768

e-mail: pavlikadamek@seznam.cz

web: www.pivovar-lipnik.cz

Facebook: Radniční restaurace a pivovar Jihlava

sládek ----- Pavel Adámek

piva na čepu -----

SVATOVAR 11%

SVĚTLÁ 12%

POLOTMAVÁ 12%

Kvasnicová nefiltrovaná piva spodně kvašeného typu,
nepasterizovaná

historie pivovaru-----

Minipivovar s cca 10letou historií, velikost varny 500 l, výstav cca
400 hl ročně, minipivovar ve vlastní restauraci, původní název
Lipnický ležák, nyní Svatovar



PIVOVAR MAXMILIAN KROMĚŘÍŽ

Na Sádkách 2798/9, 767 01 Kroměříž

telefon: +420 573 500 573, +420 737 315 7791

e-mail: obchod@pivomaxmilian.cz

web: www.pivomaxmilian.cz

sládek ----- Petr Skřička

piva na čepu -----

MAXMILIAN – SVĚTLÝ LEŽÁK 11% / IBU 21–23, barva

9–10 EBC, obsah alkoholu 4,1–4,3 % obj. chmeleno na 3x,
nefiltrované, nepasterizované. Ležák plzeňského typu.

MAXMILIAN – POLOTMAVÝ SPECIÁL 13% / IBU 28–30, barva

30–31 EBC, obsah alkoholu 5,2–5,4 % obj. chmeleno na 3x,
nefiltrované, nepasterizované. Ležák plzeňského typu.

historie pivovaru-----

Pivovar Maxmilian vznikl v roce 2012 a navázal přímo na tradiční
výrobu piva v Kroměříži. Pivovar nese jméno na počest
kroměřížského rodáka Maxe Švabinského a inspiruje se dobou,
v které žil.

prodejní místa v Praze-----

Farmářské tržiště Jiřák, nám. Jiřího z Poděbrad



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 -----

POLOTMAVÝ LEŽÁK / spodně kvašené pivo s karamelovými a oříškovými tóny.

KÁVOVÝ LEŽÁK / spodně kvašené pivo s přídatkem výběrové zrnkové kávy.

MEDOVINOVÝ LEŽÁK / spodně kvašené pivo zrající s hořkou medovinou.

SVĚTLÝ LEŽÁK / extra hořké plně spodně kvašené pivo ochmelené pouze Žateckým poloraným červeňákem.

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 zkusíme i méně obvyklá piva (např. kávový ležák). Pořádáme také kurz vaření piva v domácích podmínkách.



HOSTINSKÝ PIVOVAR U BIZONA

Čižice 76, 332 09 Čižice

telefon: +420 724 022 402

e-mail: ubizona@seznam.cz

web: www.ubizona.eu

sládek -----Luboš Svoboda

piva na čepu -----

KAMENÍK 11% / světlý speciál

KAROLÍNA SVĚTLÁ 13% / světlý ležák

MATES 14% / speciál s přídatkem lístků z yerba maté

FREEDOM IPA 14%

APARÁT 14%

historie pivovaru-----

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 skupili velké zahraniční podniky a už jim přestalo jít o českou národní hrdost, ale o co nejvyšší zisk. Mimochodem náš pivovárěk nečerpá dotace a tím pádem nezatežuje kapsy každého z nás.



U tří růží

pivovar a restaurace



PIVOVAR U TŘÍ RŮŽÍ

Husova 10/232, 110 00 Praha 1

telefon: +420 601 588 281

e-mail: petr.blaha@u3r.cz

web: www.u3r.cz

PIVOVAR – RESTAURANT MODRÁ HVĚZDA

nám. TGM 159, 334 41 Dobřany

telefon: +420 601 366 099

e-mail: recepc@modra-hvezda.cz

web: www.modra-hvezda.cz

sládek -----Robert Maňák

piva na čepu -----

SVĚTLÝ LEŽÁK / Spodně kvašené pivo plzeňského typu. K vaření světlého ležáku používáme nejkvalitnější české suroviny a tradiční postup výroby. EPM 13,5 % hm., 5,1 % obj. alk.

WEISSE U TŘÍ RŮŽÍ / Tradiční světlé pšeničné pivo, se svěží ovocnou stopou a jemným chmelovým aroma. EPM 13,5 % hm., 5,1 % obj. alk.

historie pivovaru -----

Minipivovar U Tří Růží navazuje na více než šestisetletou historii vaření piva v tomto historickém domě v pražské Husově ulici. Vybavení minipivovaru zahrnuje desetihektolitrovou varnu, která je umístěna v přízemí restaurace a doplněna otevřenou spilkou, fermentačními a ležáckými tanky ve středověkém sklepení. Minipivovar U Tří Růží má výrobní kapacitu 1 200–1 500 hl/rok.

Restaurace je součástí pivovaru, klášterní obchod taky.

sládek -----Petr Petruzálek

piva na čepu -----

DOBŘANSKÁ HVĚZDA 12% / světlý ležák s vyrovnanou střední až vyšší plností světle zlaté až jantarové barvy. Vyznačuje se jemnou, vyšší hořkostí s aromatem žateckého chmele. Je oceněna Zlatou pivní pečeti 2013

DOBŘANSKÝ SEKÁČ 17% / pivo s plným tělem s dobře vyrovnanou hořkostí doprovázenou obilným a chmelovým aroma žateckého chmele. V chuti cítíme stopy medu, ovocných a esterových tónů. Pro dosažení správné chuti zraje 50 dní. Je vítězem Regionální potravinářské soutěže Plzeňského kraje r. 2010

historie pivovaru -----

Počátek pivovarnictví v Dobřanech je datován již v roce 1378. Tehdy bylo měšťanům uděleno proboštem Udalricem privilegium s právem várečným. Toto právo potvrdil král český Vladislav II. i císař Ferdinand III. Původní pivovar se nacházel v Pivovarské ulici. V roce 1872 byl na Kamínku vystavěn měšťany pivovar nový. V červnu roku 1998, na počest 620. výročí propůjčení práva várečného, byl na náměstí TGM č. 159 otevřen pivovar – restaurant „MODRÁ HVĚZDA“.



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 % hm.
Klasický ležák s vyšším zbytkovým extraktem a jemnou
hořkostí. Slad plzeňský a mnichovský, chmel Premiant
a Žatecký poloraný červeňák

KOUNICKÝ MOUŘENÍN 13% / tmavý speciál,
alk. 5,5 % obj., hořkost 25 IBU, EPM 13,9 % hm.
Tmavý ležák s vyšším podílem barvicích sladů
Slad plzeňský, mnichovský, karamelový a barvicí, chmel
Premiant a Žatecký poloraný červeňák

GINGER ALE 12% / svrchně kvašený speciál,
alk. 5,0 % obj., hořkost 17 IBU, EPM 12,4 % hm.
Speciál jantarové barvy s přísadkou čerstvého strouhaného
závoru. Slad plzeňský, karamelový a Carared, chmel Premiant

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 směnili 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 sladovněm.

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
přílehlých 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



PIVOVAR PERMON SOKOLOV

Komenského 77, 356 01 Sokolov

telefon: +420 602 450 900

e-mail: sas@line.cz

web: www.pivopermon.cz

stádek ----- Jan Rada

piva na čepu -----

SVĚTLÝ LEŽÁK 12% / EBU 38, český světlý ležák

P.I.P.A. 14% / EBU 55, India Pale Ale

SHERPA 16% / EBU 63, India Pale Ale

P.A.P.A. 12% / EBU 45, American Pale Ale

PŠENIČNÉ 11% / EBU 31, pšeničné

B.I.P.A 12% / EBU 55, Black India Pale Ale

LIMONÁDY: Permonáda MALINA

historie pivovaru -----

Sokolovský pivovar PERMON má denní výstav 1 500 l. Výroba piva Permon byla zahájena v roce 2006. V roce 2011 byl pivovar modernizován a bylo mu městem Sokolov uděleno právo várečné. Kromě stáčení do již tradičních speciálních pivních litrových PET lahví byla instalována automatická stáčecí linka na skleněné lahve. To umožnilo rozšířit výrobu a sortiment prodeje tradičních nepasterovaných, nefiltrovaných piv o zahraniční pivní speciály. Rostoucí poptávka po pivních speciálech s požadavkem vyšší trvanlivosti a možností prodeje v běžných skladovacích podmínkách je umožněna využitím nově instalované moderní technologie. Tato technologie umožňuje uspokojit poptávku po pivu PERMON také nad rámec regionu a pro export.

Výroba piva PERMON se trvale snaží navázat na tradici pivovarnictví na Sokolovsku. Technické řešení výrobní technologie všech tří pivovarů důsledně vycházelo z historických pramenů a pivovary byly konstruovány podle řemeslných podkladů tak, aby se pivo mohlo vařit tradičním způsobem podle osvědčených receptur na klasické varní technologii s otevřenými kvasnými káděmi a dlouhodobým zráním v ležáckém sklepe s velkou kapacitou. Sokolovské pivo PERMON je vyráběno proslulou českou technologií. Je to tradiční přírodně řádně kvašené nepasterované živé pivo bez přísad. Čerstvější a kvalitnější pivo než přímo z minipivovaru totiž nikde jinde nedostanete. V pivovaru PERMON je vždy rozhodující zaměření na náročného zákazníka s důrazem na sortiment a kvalitu piva.

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

Kulový blesk / Zlý časy – hospoda / Zlý časy - Pivkupectví / První pivní tramway / Obžerství / U Vodoucha / U Slovanské lípy / Prague Beer Museum / Decentní dýně / Pivní bar NaPalmě / U prince Miroslava / Pivní klub 300 / Mozaika / Sklizeno / Tavern / Můj Šálek kávy / Nota Bene / Bejzment / Farmářský krám / Pivní rozmanitost / Pivovarský klub / Pivní mapa / Krkonošská hospůdka



CHMELAŘSKÝ INSTITUT S. R. O.

Kadaňská 2525, 438 46 Žatec

telefon: +420 415 732 111

e-mail: koren@chizatec.cz

web: www.chizatec.cz

sládek ----- Jan Hervert, Petr Wiesinger

piva na čepu -----
(nebudou nabízena najednou, nýbrž postupně po dvou druhích)

ŽATEC EXPORT 12% / světlý ležák za studena chmelený odrůdou Harmonie, nefiltrováno, nepasterováno; výrobce: Žatecký pivovar, spol s r. o. & Chmelařský institut s. r. o.

EXPORT 12% / světlý ležák za studena chmelený odrůdou Kazbek, nefiltrováno, nepasterováno; výrobce: dtto

ŽATEC EXPORT 12% / světlý ležák za studena chmelený odrůdou Rubín, nefiltrováno, nepasterováno; výrobce: dtto

ŽATEC PREMIUM 11% – světlý ležák zlatisté barvy, plné chuti a čisté vůně s výraznou chmelovou hořkostí, bohatou pěnovostí a vysokým řízem. Pivo prověřené staletími. 4,8 % obj. alk.; výrobce: Žatecký pivovar, spol s r. o.

BARONKA PREMIUM 12% – světlý ležák, 5,3 % obj. alk.; výrobce: Žatecký pivovar, spol s r. o.

historie pivovaru -----
Chmelařský výzkum má dlouhou tradici. Již v 19. století

prováděla řada pěstitelů pokusy se sadbou chmele, výživou a ochranou. Současně se pokoušeli aplikovat nové poznatky především z Anglie a Německa. Počátky systematického chmelařského výzkumu se vážou k roku 1925, kdy byla na podporu výzkumu zřízena 1925 Výzkumná stanice chmelařská v Deštnici u Žatce, kterou vedl světově uznávaný šlechtitel chmele doc. Karel Osvald. Díky jeho úsilí vyšlechtil z původních populací chmele nové odrůdy s vynikající pivovarnickou kvalitou, které nesou jeho jméno, konkrétně Osvaldův klon 31, 72, 114, které se staly základem pro další pěstování, a nyní jsou pěstovány na ploše 3 904 ha, což představuje 87 % celkové výměry chmele v ČR. V době válečné byla stanice přenesena do Rakovníka. Po válce se přestěhovala do Žatce, kde v roce 1950 vznikl Výzkumný ústav chmelařský, a v roce 1974 započala výstavba nového důstojného sídla, které je centrem výzkumu chmele v současné době.

V období po válce bylo věnované obnově chmelařství jako celku, protože bylo válkou zdecimované a především zavádění mechanizace do pěstování chmele, které se vyznačovalo velmi vysokým podílem namáhavé ruční práce. Výzkum přinesl revoluční změny architektury v porostu, kde byly zavedeny široké řádky, které nahradily používané úzké řádky pro koně, a bylo tak možné využít moderní stroje – traktory, byl zaveden mechanizovaný řez chmele, který odstranil značnou část náročné ruční práce. Byly vyvinuty a do praxe zavedeny moderní mechanizační prostředky, navrženy nové moderní sklízecí stroje a moderní sušárny chmele, které se používají dodnes. V období po roce 1989 vznikl Chmelařský institut s. r. o., bylo započato se šlechtěním nových hybridních odrůd chmele, uplatněním biotechnologických metod a postupů při ozdravování a množení chmele a zavádění kapkových závlah ve chmelnicích. V současné době se výzkum orientuje na problematiku zdraví prospěšných látek obsažených ve chmelu, šlechtění odrůd s definovaným obsahem pivovarnických účinných látek a odrůd pro nízké konstrukce, uplatněním molekulárně genetických metod, výzkum a vývoj technologie pěstování chmele na nízkých konstrukcích a metodám integrované ochrany chmele, které vedou k biochmelu a biopivu.



PIVOVARSKÝ DVŮR LIPAN

Dražič 50, 375 01 Týn nad Vltavou

telefon: +420 605 871 136

e-mail: jan.papula@pivovar-lipan.cz

web: www.pivovar-lipan.cz

sládek ----- Jan Papula

piva na čepu -----

LIPAN / 12% světlý ležák

LIPAN / 12% tmavý ležák

LIPAN / 13% polotmavý speciál

LIPAN / 10% světlé výčepní pivo

historie pivovaru -----

Pivovarský dvůr Lipan se nachází v obci Dražič, nedaleko Týna nad Vltavou a Bechyně v jižních Čechách. Byl vybudován v areálu bývalého lihovaru roku 1997. Při jeho založení vznikla o rok později i pěstitelská pálenice. V areálu nechybí ani restaurace, salonek s měděnou varnou a penzion. V pivovaru vaříme celkem čtyři druhy piv. Hlavně je to světlý a tmavý ležák Lipan, dalším druhem našeho piva je světlé výčepní pivo a polotmavý speciál. Během naší, již 17 let trvající existence, jsme získali celkem 26 ocenění za naše piva. Vaříme nefiltrované pivo z tuzemských surovin, při jehož výrobě používáme čtyři druhy sladu, vybrané odrůdy českého chmele a vodu z vlastní studny. To vše nám zaručuje spolu s výrobním postupem příjemnou plnost a hořkost našeho piva

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

Café v podpalubí



ZEMSKÝ PIVOVAR, S. R. O.

Salmovská 1545/9, 120 00 Praha 2

telefon: +420 604 640 078

e-mail: libor.utekal@zemskeypivovar.cz

web: www.zemskeypivovar.cz

sládek ----- Oldřich Záruba,
v případě našeho nového Jarního piva Dagmar Vlková

piva na čepu -----
ZEMSKÝ LEŽÁK / nefiltrovaný / Pro výrobu Zemského ležáku používáme výhradně přírodní suroviny. Pivo pro Vás vaří zkušený sládek Olda Záruba podle tradiční receptury a českého výrobního postupu. Přírodní prémiové pivo. Plná chuť, výrazná, přitom jemná hořkost, bohatá pěna. Zemské pivo je „živé“, plné vitamínů skupiny B a živých kultur nezbytných pro zdraví. Zemské pivo není pasterováno ani jinak upravováno. Dodržujeme „Zákon o čistotě piva“.

ZEMSKÉ JARNÍ PIVO / Pivo, které svými živými kulturami, jemnou jarní hořkostí a osvěžující vůní přináší lepší náladu po šedivé zimě. Zemské Jarní pivo je nepasterizovaný světlý ležák 11% dle receptury pocházející z let 1968–1969. Ne náhodou jsme hledali a poté našli části původní receptury z této doby a upravili ji do dnešní podoby Zemského Jarního piva.

historie pivovaru -----
Jsme čtyři společníci a naši společnost jsme založili v srpnu 2013. Zatím pivovar bez pivovaru. Proč bez pivovaru? Protože pivovar teprve budeme stavět. Musíme dokončit náročné přípravy, které souvisí s hledáním vhodné lokality už třeba kvůli

dobré vodě, majetkovým vypořádáním, vstřícným přístupem všech dotčených orgánů, které takovou stavbu povolují, vyjadřují se k ní, odvolávají se v dlouhých odvolacích lhůtách apod. Všechno má svůj čas a jak se zdá, trpělivost a vytrvalost se vyplácí. Abychom ale uspěli, chceme prodávat už nyní dobré pivo, které pro nás vaří a připravují renomovaní sládkové dle našich představ a našich receptur nejen z České republiky. Takové pivo, které poté budeme vařit v nově postaveném pivovaru.

naše pivo ochutnáte v těchto pražských restauracích -----
Jáma / Hospůdka u Rytiře / U Pravdů / Restaurace a hotel
Obecná Škola / U Karlínského přístavu



TWO TALES BREWING S. R. O.

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

telefon: +420 721 843 943

e-mail: aneta.padilla@twotales.cz

web: www.twotales.cz

sládek ----- Jan Šuráň

piva na čepu -----

BOHEMIAN PALE ALE 15% / 65 IBU, druh IPA – svrchně kvašené pivo s bohatou pěnou, lehce zakalené s citrusovo-chmelovým aroma, velmi vyvážené

BOHEMIAN BLACK ALE 17% / 65 IBU, černé Ale – vyniká vyváženým aromatem citrusů, květin a kaka, má hořkosladkou chuť a je lehce krémové

historie pivovaru -----

Málo ze starých českých pivovarů se zachovalo až do dnešních dní. Jejich rozmanitost a dokonalá řemeslná práce byla pohlcena několika obřimi 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. V současné době jsme tzv. létajícím pivovarem (pivovarem bez pivovaru) a aktuálně je místem výroby našich piv Pivovar Vyškov, jehož část si pronajímáme.



Pivní deníček

e-mail: tickets@pivnidenicek.uservice.com

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

Víme, kde mají dobré pivo

Milovníci piva u nás sdílejí zkušenosti z hospod, restaurací, špeluněk i stánků. Objevili jsme, zmapovali a ohodnotili již přes 17 500 hospod.

Rozmanitost pivních značek

Rádi ochutnáváte nová piva? Máme přes 5 500 objevených značek z více než 60 zemí světa ochutnaných našimi Pivními degustátory.

Komunita a přátelé

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

PIVNÍ POUTNÍK

Hackerova 792/3, Praha 8, 180 00

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

OBJEVUJ nové restaurace, hospůdky, lokály či pivní bary, OCHUTNÁVEJ piva a pivní speciály rozmanitých chutí a značek, SBÍREJ samolepky Pivního Poutníka, LOGUJ, SOUTĚŽ A VYHRAJ!

Přijďte se seznámit s naší sběratelskou hrou nejen pro pravé pivaře. U našeho "stánečku" budete moci získat nejen příležitostnou samolepku, ale též deník pro její nalepení a další reklamní materiály.



KLUB SBĚRATELŮ PIVOVARSKÝCH SUVENÝRŮ PRAHA, O. S.

e-mail: info@kspspraha.cz

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

KSPS Praha byl založen 1. 1. 1998. Aktuálně sdružujeme 52 převážně pražských sběratelů, což z nás činí největší pivně-sběratelský klub u nás. V našich řadách naleznete jak sběratele mírně až středně pokročilé, tak sběratele špičkové, jejichž sbírky jsou uznávány nejen u nás, ale i celosvětově.

Za účelem výměny či jen diskuse o novinkách ve světě pivního sběratelství měsíc co měsíc pořádáme klubové schůzky, dvakrát ročně také mezinárodní setkání, jichž se pravidelně účastní na 300 sběratelů nejen z tuzemska či sousedních zemí, ale i států mnohem vzdálenějších, např. z Litvy či Ruska.

Nejen pro naše členy též pravidelně organizujeme autobusové zájezdy za poznáním českých i zahraničních pivovarů, které se vždy těší pozitivním ohlasům z řad účastníků i navštívených pivovarů.

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

Na festivalu nás naleznete v sobotu od 10:00 do 14:00 v rámci zde konaného „Pivního blešního trhu“, kde vám kromě pivních suvenýrů nabídneme i poradenský servis v případě, že budete potřebovat ocenit svoji sbírku či jen pozůstalost, které byste se rádi zbavili, ale neznáte její cenu.



PIVOVAR ANTOŠ

Z historie Antošova pivovaru

„Slánské pivo doporučovali kdysi v Čechách na prvním místě“, napsal slavný jezuitský historik Bohuslav Balbín ve 3. knize svých Rozmanitostí Království českého, která vyšla roku 1681. Královské město Slaný se vsuktu může pyšnit dlouhou a věhlasnou tradicí ve vaření piva, která vyvrcholila počátkem 17. století, kdy zde bylo deset měšťanských právo-várečných domů, tři hostince poskytující ubytování se stravou a dvě krč-my na předměstí.

Podle Encyklopedie českých pivovarů tvořilo město Slaný spolu s Rakovní- kem a Českým Brodem trojici nejvýznamnějších středočeských měst s prá- vem várečným. Dle knihy Slaný v letech 1618-1632 od Václava Fialy dokon- ce Slánští radili Českokobrodským, „jaký řád při vaření piva zachovávají“. V polovině 16. století bylo známo jedenáct pivovarníků a deset pivovarů. V roce 1618 bylo údajně uvařeno na tehdejší dobu opravdu značné množ- ství nápoje – 6 137 věrtelů bílého a 2 610 věrtelů černého (ječného) piva, což je v přepočtu asi 19 800 hektolitřů! Značná část produkce se vyvážela do celého království, kde bylo slánské pivo vyhledávané a oblíbené.

Ondřej Antoš, který v roce 1518 získal dům, dnes známý jako Modletický, vařil pivo od roku 1536. Václav Antoš, zastával v letech 1569-1587 úřad císař- ského rychtáře. Roku 1578 nechal dům přestavět do současné vrcholné rena- sanční podoby, jejíž součástí je i pozoruhodný renesanční portál se štítkem obsahujícím příslušné vnočení a zobrazujícím symbol kotvy, jejíž ramena jsou stylizována do podoby monogramu „W“ (Václav Antoš). Slibný rozvoj byl neblaze ovlivněn událostmi pobělohorského období, kdy se Slaný stal pod- daným městem hraběte Jaroslava Bořity z Martinic. Ten zrušil várečnou práva měšťanů. V letech 1794-1798 působil v jeho pivovaru český sládek František Ondřej Poupě, autor příručky Počátkové základního naučení o vaření piva (1801), který je považován za průkopníka českého odborného pivovarnictví. Hraběcí pivovar byl v provozu do roku 1884.

Od té doby se historie spjatá s výrobou piva ve Slaném přerušila na více než 135 let. Pivovar Antoš založený v roce 2010 obnovil tradici vaření kvalitního slánského piva a hlásí se k tradici sahající až do první poloviny 16. století. Pivo je čepováno přímo z ležáčkových sklepů, nefiltrované a nepasterované, aby si uchovalo své jedinečné vlastnosti „živého“ piva, jak je znali naši před- kové.

..... zde odstříhni a vlastněti kuponek na slevu v Antošovu pivovaru



Kontakty:
Pivovar Antoš s krčmou
Vinařického 14, Slaný
Tel.: 608 274 011
www.pivovarantos.cz



Sleva platí do 31.10.2014
s výjimkou pátků a sobot

Pražská paroplavební společnost

S námi poznáte Vltavu
od Slap po Mělník



Paroplavba Vám už 149 let ukazuje **nejkrásnější pohledy na Prahu** a její okolí z palub bílé flotily historických parníků a motorových lodí.

V atmosféře počátku minulého století poznáte Vltavu nejen v Praze, od Vyšehradu po pražskou ZOO, ale i od Slapů až po Mělník. Lodě vyplouvají ze svých historických přístavišť v centru Prahy.



**PRAGUE
BOATS** 

www.paroplavba.cz www.prague-boats.cz



tvůj klíč k zábavě



mePASS.cz

Pivovary Lobkowicz se představují.

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

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

www.pivovary-lobkowicz.cz



**Pivovary
LOBKOWICZ**
NA VĚRA K TRADICI



Krkonošská medovina Višňovka Višňovka chilli Hruškovka Kontušovka Ořechovka Kmínka



Rudník u Vrchlabí 469
telefon: 603 233 884
www.apicor.cz





PIVOVAR
ANTOŠ

Letošní úspěchy
Pivovaru Antoš



Výroční ceny 2013
Česká a moravská
pivovarnická akademie

Vítěz kategorie

**pivovar s výstavem
do 1 000 hl**

**Pivovar Antoš
Slaný**

Hlavní parta
Pivo, Blesk
Křesťanský pivovar Stráž

