

PIVNÍ LIST

od Bílé Holubice

No. 6 - září 2014



Zcela závislý, nepravidelně vycházející občasník

Zveme vás na:

II. ročník ve dnech

5. - 7. září 2014

B i e r f e s t

který
v letošním roce
opět – pro veliký úspěch –
pořádá Občanské sdružení
Zálužné v úzké spolupráci s RS Bílá
Holubice ve všech prostorách penzionu Bílá
Holubice v Melči-Mokřinkách

Na čepu **31 druhů pív** z produkce **9**
vybraných pivovarů a minipivovarů
z celé ČR. Ochutnat budete moci několik druhů
pív, ležáků plzeňského typu, vařených
tradičními postupy podle osvědčených
receptur. Vedle toho budou v nabídce také
piva, vařená podle úplně jiných receptur. Jsou
to svrchně kvašené pивní speciály typu IPA.
Všechna čepovaná piva jsou „živými“ pivy,
obsahujícími přírodní kvasnice.

Uvnitř čísla:

**- podrobnosti o jednotlivých
pivovarech a pivech!**

- další potřebné i zbytečné informace

- v pátek od 16 a v sobotu od 12 hodin až do...

- k dobré pohodě v průběhu víkendu zahrají 2 hudební skupiny a harmonikář

B i e r f e s t

5. - 7. 9. 2014

**Penzion
Bílá Holubice
v Mokřinkách**

Porádají:



K poslechu i tanci hrají:

pátek 5. 9. od 18 hodin
KR banda z Brna
&
sobota 6. 9. odpoledne
KR banda z Brna
a od 19 hodin
Špek band

Představení jednotlivých pivovarů a minipivovarů s produkcí nepasterizovaných pív,
vařených podle původní technologie i zcela netradičními postupy.

Pivní sklo s sebou (není podmínkou) – bude vyhodnocena nejzajímavější sklenice
Účastník v nejoriginálnějším stylovém kostýmu bude odměněn

Během celé akce stále otevřená kuchyně s domácími specialitami



Pivní speciály
z minipivovarů:
Slezan
Rohan
Břovar Ostrava
Beskydský
pivovár
Lucky bastard
a pivovarů:
Svijany
Bernard
Mazák
Zvíkov

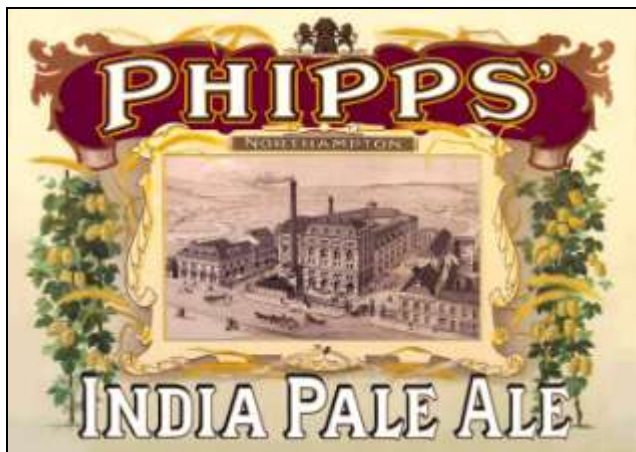
PIVNÍ LIST najdete také v elektronické podobě na [www stránkách: os-zaluzne.webnode.cz](http://www.os-zaluzne.webnode.cz) a bilaholubice.cz

LUCKY BASTARD

PIVOVAR Lucky Bastard, Ptašinského 12, Brno

Máme už dost nudných piv uvařených dle stokrát opakovaných receptů, máme už dost výmluv na tradici a zvyk, nebaví nás sledovat nadvládu spodně kvašených piv (běžných ležáků plzeňského typu) když existuje tak úžasný a barevný svět piv kvašených svrchně, piv typu **ale**. Spodně kvašená piva u nás nehledejte. **Jsme prvním pivovarem od roku 1884, který v českých zemích kvasí pouze svrchně.** Už bylo na čase, aby se do naší země vrátila piva, která tu lidé vždy pili, jen na ně společnost od té doby trochu pozapomněla.

India Pale Ale



India Pale Ale bylo v první polovině 19. století jedno z používaných označení piva na export do koloniální Indie. Jednalo se o **svrchně kvašené, na anglické poměry světlé pivo, které** ovšem navzdory dnešnímu přesvědčení **nebylo na svou dobu ani nijak zvlášť silné** (mělo v průměru 6 až 6,5% alkoholu), ani nijak dramaticky chmelené. Navíc nějaká forma Pale Ale se vozila do Indie již v 18. století, možná dokonce již na začátku 17. století. IPA jakožto styl samozřejmě procházel složitým vývojem. Např. po první světové válce se jeho průměrný obsah alkoholu pohyboval kolem 4%. Ve

druhé polovině 20. století pak stal IPA téměř zanikl. O jeho oživení a reinterpetaci se postarali **američtí sládci, kteří jako India Pale Ale začali nazývat silnější a více chmelenou verzi amerického Pale Ale** (cca 7% alk.). Oklikou přes Spojené státy se pak IPA vrátil i do rodné Anglie. Ovšem po americkém vzoru se dnes jedná o více chmelenou verzi Pale Ale (většinou s méně než 6% alk.).
podle: <http://pivnirecenze.cz/styly/svrchne-kvasena-piva/ale/anglo-saxon-ales/india-pale-ale>

INDIA 15%



pivní styl:

american india pale ale

zákonná kategorie:

světlé speciální pivo

nefiltrované svrchně kvašené

obsah alkoholu:

6,7 % obj.

Někteří si myslí, že to správné pivo stylu IPA, tedy india pale ale, by mělo být hodně silné a velmi hořké. Jakkoli máme rádi silná piva a vysoké dávky chmele, nemyslíme si, že právě takto sestavené pivo je tím, co bychom vám chtěli dát ochutnat. Proto jsme vytvořili **Lucky Bastard India**.

India je se svými 6,7 % alkoholu silné pivo, není však tak silné, abyste si po prvním půllitru museli jít lehnout. Zároveň jsme se snažili chmel použít spíše tak, abychom zkoncentrovali nádhernou chuť a vůni citrusů a zralého tmavého ovoce, ne však tím způsobem, který s sebou nese výraznou hořkost, která vás od pití spíše odrazuje než vás k němu láká.

Výsledkem je výrazný, přesto vyvážený kousek. Žít pivo India je zážitek sám o sobě.





PALE 12%

pivní styl: *american pale ale*
zákonná kategorie: *světlý ležák nefiltrovaný
svrchně kvašený*

obsah alkoholu: *5,2 % obj.*

Když jsme se zamýšleli nad dvanáctiprocentním světlým pivem pivovaru Lucky Bastard, přišla nám na mysl představa jednoduchého, čistého piva bez rušivých prvků. Piva, které bude mít příjemnou ovocnou vůni i chuť, zároveň však nebude těchto vjemů obsahovat příliš mnoho.

Vznikl tak **Lucky Bastard Pale**, který použitými aromatickými a hořkými chmely dováženými ze Spojených států odkazuje na původ svého pivního stylu *american pale ale*. Očekávejte pivo, které vás zaujme svou komplexností, zároveň však nebudete mít pocit, že byste se ve výraznosti piva měli utopit. Pitelnost zde má hlavní slovo.

Žít pivo můžete i s tímto svrchně kvašeným ekvivalentem světlého ležáku.



PIVOVAR MAZÁK

NEFILTROVANÉ A NEPASTERIZOVANÉ PIVO

Pivovar Mazák, Hlavní 382, Dolní Bojanovice



Pivovar Mazák vyrábí pivo klasickou technologií pouze z přírodních surovin: vody, sladu, chmele a kvasnic. Pivovar byl oficiálně zprovozněn 29. února 2011, První várka byla uvařena 3. března 2011 a vypila se na to šup.

Pšeničné 12,5%

Pšeničné pivo svrchně kvašené – světlý
ležák, 12,5% EPM
s nádechem banánu a hřebíčkovou vůní.



Minipivovar vznikl v květnu 2007 a od té doby **vaří pivo pod značkou Qásek**.

Je postaven v suterénu Pivovarského domu Ostrava, čili jeho hlavními odběrateli jsou logicky právě jeho dva provozy, pivnice Hobit Club a restaurace U Skákavého poníka.

Hned od počátku bylo hlavní filosofií pivovaru vařit nefiltrované, kvasnicové pivo, což se taky daří a děje. Výstav byl původně opravdu malinký, dnes produkuje cca 2500 litrů piva týdně.

Pivovarský dům,
Říčovská 34, Moravská Ostrava

Čepujeme:

světlou
12°



polotmavou
13°

PIVNÍ LIST najdete také v elektronické podobě na [www stránkách: os-zaluzne.webnode.cz](http://www.os-zaluzne.webnode.cz) a bilaholubice.cz



Rohan

ing. Artur Komárek
Slezská 86
Rohov

HOSPODAŘENÍ MINIPIVOVAR
V Komárkách

Vaříme vlastní pivo...



Pivo **vaříme** **tradičním** **způsobem**, klasickou dvourmutovou technologií, a to výhradně z českých surovin – moravský slad, žatecký chmel, pivovarské kvasnice a pramenitá voda z místních zdrojů. Pivo se po jeho uvaření ve varně zchladí a přemístí do spilky. Tam v otevřených kvasných kádích probíhá po přidání pivovarských kvasnic a při teplotě cca 10°C jeho hlavní kvašení. Tento proces trvá cca 10-14 dnů, pak je pivo stáčeno do ležáckých tanků. V ležáckém sklepě pak pivo zraje po dobu min. 4 týdnů. Pivo čepujeme ve výčepu přímo z ležáckých tanků (bez pasterizace, filtrace či jiných úprav).

Pivo tak obsahuje množství vitamínů řady „B“ a další zdraví prospěšné látky.



Název piva Rohan je odvozen od názvu naší obce Rohov. Dokonce i v logu minipivovaru je použita část znaku obce Rohov a to šachová figura (věž) s rohama. Ta z heraldického hlediska odráží skutečnost, že obec leží na rozhraní (v rohu) území, které uzavírá opavskou kotlinu směrem k rozlehlým rovinám Polska, rohy pak symbolizují zemědělskou tradici tohoto místa.

Na čepu Bírfestu:

Světlá 11°, světlá 12°, polotmavá 13°, a ořechová 13°

PIVNÍ LIST najdete také v elektronické podobě na [www stránkách: os-zaluzne.webnode.cz](http://www.os-zaluzne.webnode.cz) a bilaholubice.cz



Minipivovar SLEZAN, Leskovec – Kasárna, Okres Opava

Minipivovar Slezan byl založen v roce 2006 u obce Leskovec v areálu bývalých vojenských kasáren. Základním předpokladem pro volbu prostor byla kvalita vody. Patriotický vztah k slezskému regionu zásadně ovlivnil volbu názvu pivovaru.

Minipivovar Slezan se specializuje na ječmenné, spodně kvašené pivo českého (plzeňského) typu. Základním produktem jsou světlé (nefiltrované a nepasterizované) kvasnicové ležáky ve stupňovitosti **11, 12, 13** pod jednotným názvem Slezan. Vaříme taktéž pivní speciály jako **medová**, višňová a švestková piva a piva vyšší stupňovitosti.

Naším cílem je udržet tradici „Českého piva“ a nabídnout příznivcům zlatavého moku pivo, které se odlišuje svou originalitou a splňuje všechny předpoklady přírodního produktu bez umělých přísad, pasterizace, filtrace s přirozeným procesem zrání. Doba zrání ležáků je 1 - 4 měsíce.

Slezan je klasickým minipivovarem o kapacitě výstavu cca 502 hl/rok v jednosměnném provozu s převahou ruční práce a umění pivovarského řemesla v pravém slova smyslu.



A navíc, jako prémii, čepujeme také zázvorový speciál!!!

PIVNÍ LIST najdete také v elektronické podobě na www.os-zaluzne.webnode.cz a bilaholubice.cz



Beskydský pivovár, Ostravice 449

Ostravické beskydské pivo je 100% přírodní, to znamená, že je vyráběno pouze z čistých naturálních surovin. Splňuje dokonce i kritéria tzv. Reinheitsgebots čili bavorského Zákona nejvyšší čistoty z roku 1516 kdy jediné povolené ingredience k jeho výrobě jsou slad, chmel, voda a kvasnice. A jak jinak – všechny tyto zmíněné suroviny jsou ryze české, případně moravské. Věhlasný hanácký slad a ještě věhlasnější chmel ze Žatce. To je to, co dělá české pivo českým pivem. A může být pro české pivo vhodnější voda než je ta z beskydských horských bystřin? Při pití našeho piva uslyšíte a ucítíte zurčení potůčku vysoko v horách, který zrovna minula kmotra liška, aby popřála samotám vůkol spokojenou dobrou noc.

Jako zlatá česká klasika figuruje v naší nabídce plnotučná a výživná dvanáctka – Beskydský ležák. Chmelem při jeho výrobě nešetříme. Rozmazlenec odkojen běžně dostupnými pivními deriváty může namítat, že tento truňk je přece jen nadlimitně hořký. Beskydský ležák je však jen hořký a chuťově drsný stejně jako je život zde v beskydských horách. A právě tak jako mozolná dlaň udřeného dřevorubce i náš Beskydský ležák dokáže něžně pohladit.



Beskydský ležák

Pouze čistá voda z beskydských hor, moravský slad a české chmely jsou obsaženy v našem Beskydském ležáku. Zlatavá barva, jedinečná nahořklá chuť a plnost tohoto moku uspokojí i ty nejnáročnější pivní fajnšmekry. Obsah alkoholu: 4,8%

Zbuj

Má plně sladové aroma, je jemně nasládlé chuti s příjemným lehce kořeněným závěrem. Vyznačuje se jantarově měděnou barvou. Obsah alkoholu: 4,8%



**Piva jsou
nepasterovaná a
nefiltrovaná.**

Naše piva jsou vařena výhradně z původních surovin z čisté beskydské vody, z moravských sladů a žateckých chmelů. Využíváme klasický český dekokční dvourmutový způsob výroby s dobou zrání/ležení 30-60 dnů.

PIVNÍ LIST najdete také v elektronické podobě na [www stránkách: os-zaluzne.webnode.cz](http://www.os-zaluzne.webnode.cz) a bilaholubice.cz



Zvíkovské Podhradí 92, Písek

Základní popis piv:

- Český světlý ležák

V této skupině piv jsou piva **Zlatá labuť 11% a Zlatá labuť výroční ležák 12%**. Jedná se o klasický kvasnicový světlý ležák

českého typu vařený z českých surovin a je chmelen pouze žateckým chmelem. Obě piva se od sebe liší technologickým postupem a mají i odlišnou chuť. Český světlý ležák charakterizuje vyrovnaná střední až vyšší plnost, světle zlatá až jantarová barva. Vyznačuje se jemnou, výraznou vyšší hořkostí, aroma žateckého chmele ve vůni je výrazné a může být doplněno lehce sladovými, esterovými a slabě kvasničnými tóny. V čisté chuti je výrazná, ale vyrovnaná hořkost se střední až vyšší plností a vysokým řízem. Kompaktní bílá pěna kroužkuje. Původní stupňovitost: 11,20 nebo 12,5 % hm. Obsah alkoholu: 4,9 – 5,50 % obj.

- Speciální pivo světlé

Zlatá labuť 13% Plná chuť s dobře vyrovnanou hořkostí a vyšším obsahem alkoholu, který však v celkovém vjemu nedomnuje. Chmelová vůně je výrazná s kvasničnými, lehce esterovými tóny. Barva žlutá jantarová až polotmavá. Pěnovost a říz jsou vysoké. U tohoto piva používáme chmel z vlastní chmelnice. Původní stupňovitost: 13,20 % hm. Obsah alkoholu: 5,70 – 6,00 % obj.



- Pšeničné pivo

Zvíkovský Rarášek 11% Tento druh piv je svrchně kvašený a vyrábíme ho již od roku 1994. Jsou to piva, která znáte z německy mluvících zemí nebo i z Belgie. Tam jsou označovaná jako WEIS nebo též WEIZEN. Před příchodem kvasnic spodního kvašení z Bavorska, se tato piva v českých zemích dříve běžně vyráběla jako piva pšeničná nebo též bílá. Na zvláštní objednávku vaříme i polotmavou verzi tohoto druhu. Pšeničné pivo se vyznačuje jemně nasládlou sladovou chutí s výrazným kvasničným a ovocným (zázvor, banán) aroma. Hořkost je nízká a neruší chlebnatou plnost piva. Barva převážně světlá, bílo žlutá u piv s vyšší stupňovitostí a polotmavých může být až hnědá. Zákal a obsah kvasinek v pivu je střední až vysoký. Pěnovost a říz vysoké. Původní stupňovitost: 11,00 – 12,5 % hm. Obsah alkoholu: 4,9 – 5,4 % obj



Vedle toho na čepu také polotmavé a tmavé speciály ze Zvíkovského pivovaru

PIVNÍ LIST najdete také v elektronické podobě na [www stránkách: os-zaluzne.webnode.cz](http://www.stránkách:os-zaluzne.webnode.cz) a bilaholubice.cz

Dále budou na čepu běžné i zcela netradiční produkty známých pivovarů Bernard a Svijany



Rodinný pivovar Bernard a.s.

5. května 1, Humpolec

Bernard je pivo, které ozdobí Vaši osobnost. A čím jste odlišnější, tím více se k Vám bude hodit. Bernard je totiž jako Vy. Neohlíží se po ostatních a vaří pivo po svém - bez pasterizace, z nejčistší vody, z vlastního sladu a kvasnic uprostřed lesem provoněné Vysočiny. Díky tomu vytváří harmonii vyvážené hořkosti, lahodné plnosti a chmelové vůně. Bernard je oblíbeným pivem lidí, kteří si chtějí opravdu pochutnat a jdou stejně jako Bernard svou vlastní cestou. Je životním stylem, kultem...



K dispozici budou v Holubici běžně čepovaná i zcela netradiční piva BERNARD.



Pivovar Svijany a.s.

Svijany č.p. 25, Přísovice

Proč je naše pivo jiné? Protože je pořád stejné. Kvalitní suroviny jsou dnes samozřejmostí, je zbytečné je zvlášť vyzdvihovat. Rozhodující je, jakým způsobem tyto suroviny zpracujeme a jakou použijeme technologii výroby. Ve Svijanech se **nesnažíme vyrobit pivo co nejrychleji a nejlevněji, ale co nejlépe.**

Striktně, někdy až puntičkářsky, lpíme na dodržení postupů používaných při výrobě piva, které proslavilo Českou republiku ve druhé polovině minulého století.

Dej Bůh štěstí.

K dispozici bude výběr z níže uvedeného sortimentu Svijanských piv:

Svijanská Desítka 10 %, Svijanský Máz 11 %, Svijanský fanda 11 %, Svijanský Rytíř 12 %, Kvasničák 13 %, Svijanský Kníže 13 %, Svijanská Kněžna 13 %, Baron 15 %, Fitness, Svijanský Vozka, Weizen 12 %

PIVNÍ LIST — občasník O.S. Zálužné a R.S. Bílá Holubice. Vychází nepravidelně. Redakční rada se průběžně obměňuje a pravidelně zasedá v Bílé Holubici v termínech: **jak kdy...**
Zodpovědný redaktor je zbaven způsobilosti k právním úkonům, neboť byl k tomu kompetentní osobou dne 18.10.2013 prokletý. Adresa redakce: Zálužné 42. Korrespondenci, připomínky, nápady, podněty a výhrůžky zasílejte na: os.zaluzne@gmail.com nebo předávejte osobně členům redakční rady při jejím zasedání nebo i tehdy, když rada nezasedá. **Nazdar!**

PIVNÍ LIST najdete také v elektronické podobě na [www stránkách: os-zaluzne.webnode.cz](http://www.stránkách:os-zaluzne.webnode.cz) a bilaholubice.cz