

# PIVOVAR ZICHOVEC

LEDEN 2023



# SLOVO ÚVODEM



Milí přátelé,

máme za sebou další úspěšný rok, a to především díky vám. Moc děkujeme za přízeň a podporu a také za to, že jste si našli čas na náš magazín, nově v elektronické podobě, jak jsme informovali v minulém vydání.

Leden je pro nás stejně jako pro mnohé z vás o vytváření cílů a rekapitulaci toho, čeho se minulém roce podařilo dosáhnout. Proto první letošní magazín pojmem trochu statisticky a podíváme se, co pro nás znamenal rok 2022, a také trochu nastíníme, jakou cestou bychom se v příštím roce chtěli ubírat.

Společně se podíváme na množství a rozložení uvařených várek, spotřebované suroviny, export a výlety do zahraničí, které se udály v roce 2022.

Byl to výjimečný rok hned ze dvou důvodů – oslavili jsme naše desáté narozeniny a uvařili jsme těsně pod 10 tisíc hektolitřů, bude to tedy s největší pravděpodobností poslední rok, který jsme prožili v kategorii minipivovarů a posuneme se do kolonky s názvem malý pivovar. Pro vás, fanoušky našeho piva se nic nezmění, naopak se budete moci těšit na ještě více novinek, než tomu bylo doposud.

Přejeme vám i nám, aby nadcházející rok byl minimálně tak úspěšný a plodný, a abychom si ho všichni ve zdraví náležitě užili.

Tým pivovaru

# VAŘENÍ V ČÍSLECH

Kategorie	Uvařeno várek	Stočeno hl*
Základní (core) nabídka	244	6581
Sezónní várky	53	1438
Novinky	33	899
Vánoční piva	11	306
Kooperační várky	10	297
Jiné pivovary	10	270
Barely a experimenty	7	189
<b>Celkový součet</b>	<b>368</b>	<b>9980</b>

\*orientační hodnota reflektující průměrnou ztrátu

Na rozdělení piv vařených v minulém roku můžete vidět pro mnohé na první pohled zajímavý údaj, a to že 65 % várek, které uvaříme, je z naší základní nabídky. V té samozřejmě hrají prim naši Krahulíci, kteří se nám starají o objem. Ale ani evergreeny, jako Mosaic Ale , Nectar of Happiness, Juicy Lucy, nebo Sour Passion Fruit nezůstávají nijak pozadu. Do „core“ nabídky jde často úplně nejvíc práce, abyste nepoznali rozdíly mezi jednotlivými várkami, a tak vám moc děkujeme, že se k nim vracíte.



Sezónní piva jsou druhým největším segmentem a zde máme piva, která už jste si oblíbili, zároveň jsou moc specifická na celoroční vaření. Z nejoblíbenějších si určitě vzpomenete třeba na Mango Sticky Rice, Bounty nebo More Nectar More Happiness.

Novinek letos bylo 33 várek, což je lehký nárůst oproti loňsku a určitě údaj, za který se nemusíme stydět. Na příští rok bychom si jich pro vás chtěli připravit daleko víc, tak držte palce.

V marginálních sloupečcích už vidíme jen 11 várek vánočních piv Ježišek, Nadílka, Rohlíček a Vánočka, které už jsou takovými evergreeny. Poté kooperační várky jako Homies s pivovarem Falkon, nebo Stolen Haze s pivovarem černý potoka. Deset várek si u nás uvařily jiné pivovary kontraktově, většinou létající. A to úplně nejnižší číslo vypovídá o těch nejvzácnějších a nejsilnějších pivech vařených do barelů, které ochutnáte až za pár let.



# SUROVINY

Piva jsme celkem uvařili cca o 1200 hektolitřů více než loni, je to tak 11,5% nárůst v objemu. To znamená i trošku více surovin než loni, pojďme se podívat kolik jsme použili sladu a chmelu a možná něco navíc.



Sladu jsme letos spotřebovali celkem 223 tun, z čehož nám nějakých 68 % dělá český plzeňský slad z kounické sladovny pana Klusáčka. Udržujeme takto vysoký podíl českého sladu, protože věříme, že slad dává smysl lokální a že se u mnoha zahraničních stylů dá recept upravit tak, aby plzeňský slad dával smysl. Takže i piva jako Mosaic Ale, či Nectar of Happiness obsahují dominantně náš český slad.

Český plzeňský **153 tun** - 68 %  
Německé ječné slady **46 tun** - 21 %  
Pšeničný slad **19 tun** - 9 %  
Anglické slady **5 tun** - 2 %

U chmelu je to úplně jiný příběh. Protože si americké pивní styly vyžadují extrémně jinaké množství chmelů než české ležáky, exotických chmelů spotřebujeme úplně nejvíc, v čele s Citrou samozřejmě. Chmelu jsme v 2022 spotřebovali skoro přesně 7 tun a jaký český byl nejpoužívanější? Byla to Harmonie, té jsme použili 400 kg.

Citra **1931 kg**  
Mosaic **1102 kg**  
Další US Chmelý **2246 kg**  
České Chmelý **1651 kg**

Co se týče kvasinek a minerálů na úpravu vody, tam už také dosahujeme nějakých zajímavých čísel. Například kvasinek na New England Ipa typu US05 jsme použili zhruba 263 kg a síranu vápenatého na úpravu vody přibližně 208 kg. Tyto hodnoty určitě rozesmějí některé domovárníky.

# VÝVOZ

Stále asi 85% piva, které vyrobíme, prodáme na našem domácím trhu, zbytek ale v loni vycestoval do celkem patnácti různých zemí. Na naše pivo tak můžete čím dál tím častěji narazit v zahraničních pivotékách a festivalech. A jaké státy jsou našimi nejlepšími zákazníky?

Na prvním místě je stále s velkým náskokem slovenský trh, čehož si velmi vážíme. Slovensko je totiž asi jediná země, kde je snadná komunikace s distributory, hospodami, fanoušky i úřady. V pivotékách našich východních sousedů už dneska najdeme pěkné kousky, a tak jsme rádi, že můžeme být v jejich společnosti. Na Slovensku nás tradičně najdete na festivalu Salón piva, který je vždycky pořádná veselka.

Druhý nejvýznamnější export je ten nejrychleji rostoucí – Francie. V zemi vína to dnes ve světě craftu pěkně frčí, o čemž jsme se přesvědčili hned na několika různých tour (jedna na jihu Francie, jedna na severu a jedna na festival v Lyonu). Příjemně se nám vryla do paměti hlavně nadšenost a vřelost lokálních francouzských beergeeků, to vše završila letošní návštěva pivního festivalu v Metách.

Počet zemí, kam vyvážíme, už je pomalu moc na vyjmenování, ale pojďme si říct, které jsme navštívili, tedy kromě Slovenska a Francie. V Belgii jsme se podívali na BXL Beer Fest, kde jsme si začepovali vedle snad všech lambikáren. V Anglii jsme navštívili Hop City pivní festival pořádaný pivovarem Hop City. Náš Míra podnikl Tap Take Over tour po Švédsku, která zahrnovala i dva z Mikkeller barů a zvládl i pivní festival v Haze Wave Helsinkách a Beer & Whisky festival v Göteborgu. Do Polska nás pozvali nejprve do Wroclawi na festival Beergeek Madness a poté na DOZO festival v Lodži. Nizozemsko jsme také navštívili dvakrát, v obou případech šlo o tour po hospodách završenou pivními festivaly Hop in't slot a Von Moll Beer Fest.







Stihli jsme toho opravdu hodně a ani tento rok nemáme v plánu v našich výletech za hranice nikterak polevit. O našich dojmech a zážitcích si můžete přečíst na našem blogu, kde pravidelně přidáváme cestovatelské zápisky.



# BEER FEST

Ještě bychom se chtěli naposledy rychle poohlédnout a poděkovat vám za náš Beer Fest, který proběhl v září. Byl totiž opravdu velký, a to navzdory lloňskému trendu zmenšujícího se zájmu o pivní akce. Dorazilo přes dva tisíce návštěvníků, což je o 400 více než v roce 2021 a na areálu to bylo opravdu poznat. Bylo vidět, že se všichni dobře baví, to je to hlavní a piva i jídla padla obrovská hromada.

Našich piv jsme si pro vás tentokrát připravili více jak 70 včetně nemálo speciálních infuzí, jejichž přípravu si letos rozdělilo hned několik sládků i nesládků v pivovaru. Nejvíce vám chutnal javorový a ovocný sour Mámin koláč od sládků Standy a ležák ležený na dubovém dříví od sládků Mikuláše. Objevili se i zvláštnější experimenty jako okurkový ejl nebo Bloody Mary Sour. Z normálních piv jsme na festivalu například spouštěli trojici výročních piv 10 years of Tradition, Innovation a Happiness, které jste si velmi oblíbili nejen na festivalu.





Hudební program byl opravdu pestrý v čele se známou kapelou Wohnout, doplněný o rapové duo P/\ST, písničkáře Xaviera Baumaxu, a krom dalších interpretů již tradičně zakončen elektronickým výstupem Papik Brothers.



Pro skvělý gastro zážitek jsme si pozvali všechny naše oblíbené street foody i restaurace. Mohli jste porovnat dva nejnámější pražské smokery - Hell Smoke a Big Smokers. Nově jsme ale přivítali spoustu novinek jako veganský stánek Foxy Rolls, nebo stánek pražské restaurace Ansámbl sídlící na Krymské, která přinesla vymazlené sekačky v housce.

Za letošní festival vám moc děkujeme a jsme úplně nabití na ten další, jehož organizace už ve stínu probíhá na plné obrátky. Tak jestli nechcete chybět, kupte si lístky radši hned (najdete na GoOut), ať nezapomenete.



# NOVÉ TVÁŘE

Rok 2022 nebyl jen o nových pivech, ale také o nových tvářích, které posílily náš tým. A mezi těmi, co vás určitě zajímají nejvíce, přibily hned dva. Bavíme se samozřejmě o sládcích, protože na konci dne, to jsou ti, kteří nejvíce ovlivní váš zážitek z našeho piva.

První jsme přivítali **Honzu Petrů**, mladého nadšeného sládky, který k nám přešel s bohatými zkušenostmi z nepomuckého pivovaru Zlatá Kráva. Pivo je tak určitě v dobrých rukou. Jan do týmu zapadl velmi rychle, a to hlavně svojí pracovitostí a preferencí nočních směn, které většinou nejdou úplně na dračku.

Druhým přírůstkem mezi sládky se stal na přelomu léta a podzimu **Martin Urban**, který převzal otěže kreativního sládky a vedení výroby. Martin k nám přišel z nepivní profese, ale jeho život je piva plný. Můžete ho totiž znát podle jeho domovnického alias Třínohý Jelen a kdo ví něco o domovnictví, tak vám řekne, že tam najdete ty opravdové blázný. Martinův rukopis už jste mohli zaznamenat na několika novinkách a na rok 2023 jich pro vás chystá pěknou nálož.



O funkčnost pivovaru po té technologické stránce se pak nově stará **Roman Kačín**, který má na starosti hlavně efektivitu a pořádek ve stáčení, opravy a údržbu technologií, ale také hledání ekonomických řešení pro všechny možné aspekty výroby piva tak, abychom co nejméně cítili nárůst ceny energií a dalších vstupních nákladů. Mimo to všechno má Roman na starosti i dobrou náladu v celém pivovaru, kterou udržuje svým nezlomným nadhledem a smyslem pro humor.

V kanceláři jsme pak přivítali posilu v podobě dvou Lucií. První k nám přišla Lucie Ježková, kterou můžou znát hlavně hospodští a pivotékaři, ta s nimi totiž řeší objednávky a další věci. Druhá Lucie Fricová, ta se zas stará hlavně o zákazníky e-shopu a předplatitele. Jak už to v malých firmách bývá, práci mají dámy hodně rozmanitou, ale je na ně obrovský spoleh a slouží jako takové lepidlo, které nás tmelí dohromady.



Je nás už jak psů, pomalu se přibližujeme ke 40 zaměstnancům, a rozhodně nekončíme. Na lidech to totiž celý stojí.



# NOVĚ NÁS NAJDETE

Přestože rosteme na všech možných kanálech, jeden druh podniků nám dělá největší radost, a to jsou takové, které si naše pivo vyberou na minimálně jednu stálou pípu. Pojďme se podívat, jaké podniky to byly v roce 2022 ať zjistíte, kam zajít nejen na pivo.

Když nás začátkem loňského roku oslovil malý podnik **Bistro Rezavá z Litoměřic**, měli jsme velkou radost, do regionů se totiž moc často nepodíváme, a tak se tam brzy k výbornému jídlu začalo čepovat naše pivo. Lidé za tímto podnikem ovšem nejsou bez ambicí, a tak na začátku léta stihli ještě převzít beer garden po pivovaru Labuť. V Labuť Garden nás tak můžete ochutnat přes teplé měsíce hned na několika pípách.





V listopadu otevřel pro mnohé velmi očekávaný počín. **Hell Smoke BBQ** totiž konečně našli střechu nad hlavou a vytvořili vlastní podnik, ve kterém všechno maso vzniká na dřevě v originálním smokeru z Texasu. Naše pivo zde proudí na 4 pípách a nad párováním nemusíte moc dlouho přemýšlet, jídlo tady totiž hraje prim a je naprosto famózní.



A tady sestřih dalších. Na anglickou snídani zajděte u pražského Náměstí Míru do podniku **Oak**. V Ústí nad Labem nás najdete v **Bistro Resslervka** v italském stříhu. Naproti Národnímu Divadlu si dejte náš speciál na stálé pípě v **Kavárna Slavia**. Nová pražská pražírna a kavárna **Dorodo Coffee** sídlící na Betlémském Náměstí si na stálý čep také vybrala naše pivo. Obyvatelé Klecan si můžou na Zichovec nově zajít do **kavárny Klícka** a Velvarští zase do komunitního centra **Velvarské Účko**. V Žilině na kladensku hledejte **AlfaTau Coffee**, skvělá káva a naše pivo vás tam čekají. A ještě nám tu chybí nějaká vinárna, do **Lot of Wine** v pražském Týnském dvoře můžete na víno vzít i svého kamaráda ortodoxního pivaře, nebo naopak.

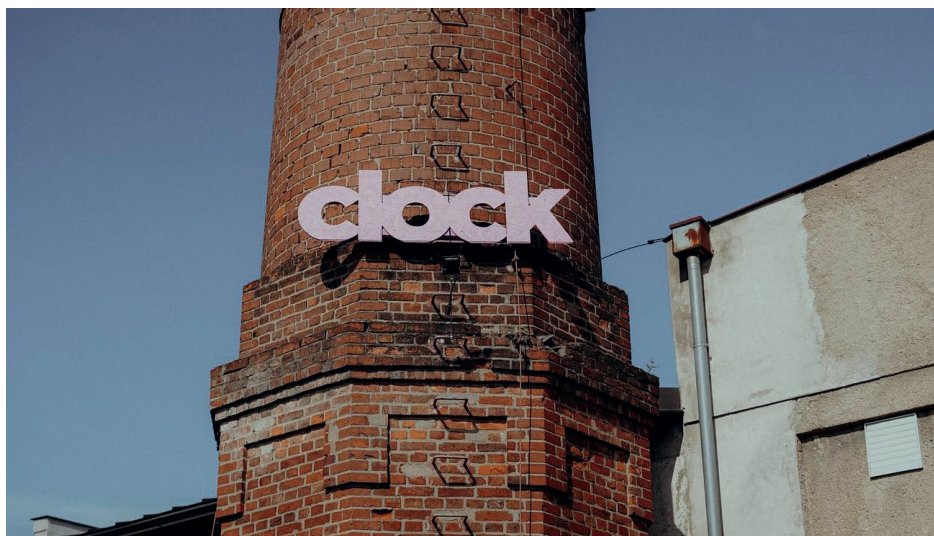
Máme radost, není toho vůbec málo a jsme rádi pro kolik podniků jsme byli první volbou. Bereme to jako závazek nikdy neměnit náš přístup k výrobě piva a snažit se dále zlepšovat ve všem co děláme. Děkujeme.

# HOST PŘEDPLATNÉHO FENETRA

Projekt Fenetra vyrostl ze všemi známého pivovaru Clock, který se před několika lety přestěhoval do bývalé potštejnské továrny na okna, která historicky nesla právě jméno Fenetra. Clock nadále vaří výborná piva všemožných pivních stylů, proč si tedy vytvořili novou značku? Fenetra se soustředí na úplně jiný druh piv, než jsou známé moderní i tradiční pivní styly, a místo toho vytváří spontánně a divoce kvašená piva, ve kterých využívá lokálních mikroorganismů v okolí Potštejna.

Vznikají tak piva s velmi zajímavými chuťovými profily, od květinových suchých saisonů po intenzivně ovocné divočiny podobné belgickým lambikům. Specialitou potštejnského projektu je pak i používání alternativních obilovin jako je například špalda, která jejich pivům propůjčuje další unikátní chuťovou linku. Za zmínku ještě určitě stojí, že si nedávno Fenetra pořídila opravdu velký coolship, což je „vana“ na chlazení a spontánní zakvašení mladiny ze vzduchu.





Pro lednové zlaté předplatitele jsme vybrali vlajkovou loď pivovaru Fenetra – pivo s názvem **Pavillon**. Jedná se o autentický saison kvašený kvasinkami izolovanými v lokální přírodě a s vysokým podílem špaldy. Jeho chuť je velmi elegantní, extrémně suchá a plná květinových a pepných tónů ušlechtilých chmelů. Skvělé pivo pro párování s těžkými jídly.





# PRO ČLENY NAŠEHO PIVNÍHO KLUBU

Pokud jste předplatitelem jednoho ze dvou druhů pivních předplatných, ať už **SILVER** či **GOLD**, na následujících řádcích se můžete dočíst něco málo o pivech, které vám tento měsíc v balíčku dorazí.

Některé produkty jsou pro obě verze společné, proto je zahrnujeme do textu pouze jedenkrát. Pro ty, kdo zatím pivními předplatiteli nejste, doporučujeme

podívat se na naše webové stránky **pivovarzichovec.cz** a přečíst si o službě něco více. Třeba se vám zalíbí. A nyní už k samotným pivům.



## KRAHUČÍK 11 • SVĚTLÝ LEŽÁK (ALK. 4,6 % OBJ.)

Česká jedenáctka si v posledních desetiletích získala čestnou pozici ve světě tradičních domácích ležáků. Její výhodnou polohu mezi svými slabšími a silnějšími alternativami milujeme i my. Pro náš Krahučík 11 jsme chtěli vystihnout přednosti této stupňovitosti a vytvořit harmonické propojení pitelnosti naší desítky a intenzivní chuti dvanáctky. Pro tento účel jsme si vybrali dvě moderní české odrůdy chmele. První z nich je Rubín, odrůda zaregistrována v roce 2007, která vykazuje vyšší množství hořkých kyselin a hodí se tak pro přivedení klasické české hořké chmelové linky. Druhou je Harmonie, moderní aromatická odrůda, která kromě typických bylinných a květinových tónů vykazuje i lehkou citrusovou linku, díky které si vysloužila své jméno. Díky vyšší prokvašenosti, typické pro všechny naše ležáky, má toto jedinečné chmelové duo opravdu prostor zazářit.



## HOTLINE 15 • WEST COAST IPA (ALK. 7 % OBJ.)

Potkat klasickou West Coast IPA se zdá být čím dál tím vzácnější událostí. Hořké IPA jsou vytlačovány méně hořkými aromatickými východopobřežními New England IPA a pro nás je důležité nabízet i piva pro stoupence IPA staré školy. Hotline jsme proto vytvořili s myšlenkou na to, co máme na West Coast stylu nejraději – vysoká pitelnost díky ostré hořkosti, chuť a aroma klasických odrůd amerických chmelů a prokvašené tělo, které působí daleko lehčeji. Hotline vás odnese do začátků řemeslné scény u nás, kdy jedinými parametry IPA byly hořkost, aroma a pitelnost.





## COCONUT MILK POWER 17 ● ●

### MILKSHAKE IPA (ALK. 7 % OBJ.)

Naši sérii Milkshake IPA Milk Power jsme podvolili světovým trendům a přestali se bránit používání mléčného cukru. Přesto jsme ale chtěli zachovat pocit, že vyrábíme pivo. Naše mléčné IPA jsou tak na laktózu ve srovnání s dalšími zástupci stylu podstatně chudší. Ovesné vločky jsou totiž laktóze skvělým partnerem – výrazně se podílejí na výsledné hutnosti a sladkosti. Přídavek štědrého množství praženého kokosu skrze náš unikátní extraktor pak všechn ten dezertní charakter hluboce podtrhne a výsledkem je opravdu vydatné pivo.



## OLD SCHOOL AMERICAN BROWN ALE 13 ● ●

### AMERICAN BROWN ALE (ALK. 5,5 % OBJ.)

V sérii Old School vám přinášíme pivní styly, které před několika dekádami odstartovaly celý trend řemeslných piv. Tyto styly reflektují jinou dobu a svět piv, kde převládala hořkost a komplexnější sladový profil. Od 70. do 90. let našeho století se objevilo mnoho pivních stylů, které dnes již málokdy ochutnáte a právě tuto chuť se vám snažíme neobroušeně zprostředkovat. Zmínky o původní variaci English Brown Ale sahají někde do 18. století, ale až do druhé polky 20. století zůstal velmi okrajovým a později prakticky mrtvým stylem. První ho znovuobjevili ve Skotsku, záhy poté v Texasu a tam vznikla právě ta americká verze, která využívá vyšší hořkost a voňavost tanních chmelů. Dnes je American Brown Ale spíše vzácnost, tak určitě ochutnejte, dokud můžete.



## EUPHORIA NELSON SAUVIN 12 ● ●

### DRY-HOPPED LAGER (ALK. 5,1 % OBJ.)

Ochutnáte takzvané IPL (India Pale Lager). Styl který kombinuje sladové kvality tradičního českého ležáku s chmelením typičtějším pro moderní piva stylu IPA. Výsledná chuť tak vždy stojí trošku ve vlastní kategorii a nám se osvědčila jako vstupní brána pro ortodoxní fanoušky českých ležáků při jejich vstupu do světa moderních stylů. Svět novozélandských chmelů je světem elegantních chutí, Nový Zéland je díky svému specifickému podnebí, které střídá horká léta a tuhé zimy, ideálním místem pro pěstování aromatických chmelů. Chmelářská snaha tanních institutů tohoto faktu velmi dobře využívá. Novozélandské chmely jako je Nelson Sauvín nebo Motueka se tak projevují velmi aromaticky a přitom jemně a často připomínají chuť hroznového vína.



## DOUBLE JUICY LUCY 20 ● ●

NEIPA (ALK. 8,5 % OBJ.)

Double Juicy Lucy je skvělým příkladem využitého potenciálu pivního stylu New England IPA. Vysoký podíl ovesných vloček a vysoká stupňovitost vytvoří perfektní měkkou a jemnou páteř pro přidávek opravdu vysokého množství chmelu do studeného chmelění. Díky specifickému režimu chmelění a extenzivní úpravě vody jsou z použitých chmelů Mosaic a Citra extrahovány jen aromatické oleje a látky, kdežto hořké kyseliny nereagují a zůstávají z většiny v rostlině. Tento styl je o vůni a chuti chmelu a my vybrali ty nejoblíbenější. Citra se díky své nekompromisně citrusové chuti stala na dlouho nejslavnějším chmelem nové vlny pivovarnictví, zajímavostí je, že než se z ní v roce 2008 poprvé uvařilo komerční pivo, existovala už 18 let v množství několika rostlin ve vědeckém institutu zabývajícím se šlechtěním chmelů. Mosaic je už chmelem výhradně 21. století, přesto jeho šlechtění započal v roce 2001 a od roku 2012 jej můžou používat komerční pivovary, které si ho rychle oblíbili. Díky svému příbuzenskému vztahu ke chmelu Simcoe je Mosaic skvělým univerzálním chmelem, který je charakterizovaný svými tropickými chutěmi, které připomínají mango a peckoviny.



## I'M WAITING HERE 17 ● ●

SINGLE HOP NEIPA (ALK. 7 % OBJ.)

Idaho 7 je opravdu unikátní chmel, který vznikl spontánní polinací. Nejde tedy o chmel vyšlechtěný, ale jen nalezený, vytvořený přírodou. V jeho charakteru cítíme různorodou kombinaci aromat v čele s mandarinkovou citrusovostí, doplněnou o jemný čajový bylinný charakter. Idaho 7 je duální chmel, který nese vysoké aroma i hořkost. V téhle New England IPA oceníte obojí. I'm Waiting Here jsme uvařili podle vzoru původních amerických piv stylu New England IPA, které si oproti dnešním moderním zástupcům stále zachovávali výraznou elegantní hořkost. Ta v kombinaci s intenzivní ovocitostí vytváří opravdu pitelné pivo.



## NECTAR OF HAPPINESS 17 ● ●

NEIPA (ALK. 7 % OBJ.)

V polovině roku 2019 vyhlášeno serverem Untappd.com nejlepším pivem v České republice. New England IPA je moderním stylem, který vznikl v roce 2008 na východním pobřeží Spojených států. Přinesl úplně nový pohled na stavbu americké IPA, začal klást daleko větší důraz na chmelovou aromatickou a hořkost se tak stávala jen pouhým doplňkem. Dnes se tento charakter v moderních příkladech dotáhl do extrému a tak i v našem nektaru už skoro žádnou hořkost nepocítíte.



## SOUR PASSION FRUIT 12 ● ●

SOUR ALE (ALK. 5,1% OBJ.)

Velmi těžko bychom hledali ovoce, které se hodí do jednoduchého kyseláče tolik jako marakuja, nebo také mučenka. Její ostře kyselý a tropický ovocný projev se skvěle pojí s výraznou laktickou kyselostí základního souru. Díky tomu vytváří opravdu úderný chuťový profil. Naši řadu ovocných kyselých dvanáctek vyrábíme metodou kettle sour. To znamená, že mladinu nejprve naočkujeme čistou kulturou laktobacilů, které svojí aktivitou vytváří kyselinu mléčnou a tím se snižuje pH, podobně jako při výrobě kefiru. Při dosažení potřebné úrovně kyselosti pak laktobacily eliminujeme dalším varem. Poté pivo znovu zakvasíme, tentokrát již standardními pivovarnickými kvasnicemi. Hotové pivo pak infuzujeme různými druhy ovocného pyré.



## STOUT LAPHROAIG 2021 ●

STOUT (ALK. 14,5% OBJ.)

Trpělivé čekání, intenzivní péče ale i luštění budoucnosti, to vše jsou dovednosti, které naši sládky potřebují k vytvoření naší nejpropracovanější série piv. Začátek života našich stařených stoutů je dost podobný standardnímu procesu výroby, nevaříte ale pivo, které má být dobré hned, ale až za dva roky... A tak jsou naše stouty před stařením velmi drsné, velmi nachmelené a vlastně ne příliš líbivé, k tomu jim pomůže až čas. Po zhruba 3 měsících kvašení staříme ve vybraných sudech po dobu minimálně osmnácti měsíců. Sudy po americkém bourbonu, skotské whisky i jamajském rumu pak všechny do jednoho přechutnáme a rozdělíme do několika blendů. Ty nejlepší sudy jdou do čistých blendů bez přidávání surovin, další pak rozdělíme podle přidávaných surovin. Například kokos zjemňuje, proto pro něj vybíráme lehce drsnější a více hořké sudy. Sudová



## BOUNTY 13 ●

TMAVÝ SPECIÁL (ALK. 5,5% OBJ.)

Naši Bounty jsme v roce 2017 založili kategorií desertního ležáku, je to naše vlnkové kokosové pivo, které nejlépe ztělesňuje naši lásku k tomuto ořechu. Bounty není nijak přehnaně sladká, jak by se mohlo na první pohled zdát, je na tmavý ležák relativně vysoce prokvašená, a veškerý pocit krémovitosti v ústech je produktem hlavně protažením piva přes hromadu kokosu. Přídavek kakaových bobů je pak jen tečkou, která vám pomůže vrátit se v myslí do dětských let, kdy jste ve frontě přemlouvali rodiče, aby vám do košíku přihodili aspoň ještě jednu kokosovou tyčinku.



# FENETRA PAVILLON ●

ALE (ALK. 7,9 % OBJ.)

Pavillon je špaldový saison kvašený lokální potštejskou mikroflórou. V jeho chuti hledejte florální tóny a lehkou oříškovou chuť špaldy. Díky vysokému prokvašení je velmi perlivý, suchý a extrémně pitelný.

**FACEBOOKOVÁ SKUPINA  
PRO PŘEDPLATITELE:**





# ZICHOVEC®

Rodinný pivovar

A close-up photograph of two hands clinking beer glasses. The hand on the left holds a tulip-shaped glass filled with a golden beer. The hand on the right holds a shorter, wider glass filled with a darker beer. The background is a soft, out-of-focus outdoor setting. The entire image is overlaid with a dark, semi-transparent filter.

[PIVOVARZICHOVEC.CZ](http://PIVOVARZICHOVEC.CZ)