

PIVOVAR ZICHOVEC

DUBEN 2023



SLOVO ÚVODEM

Přátelé, můžeme se tomu divit, můžeme s tím nesouhlasit, ale třetina roku už je za námi. Sotva jsme se oklepali z Vánoc, už se nám pomalu rozjíždí letní sezóna. I když máme poslední rok, dva pocit, že něco jako sezóna už pro nás vlastně ani neexistuje, protože pivních akcí, festivalů a Tap Takeoverů je tolik, že vlastně ani není kdy vydechnout.

I u nás v pivovaru v Lounech to žije. V březnu jsme hostili Listování s Lukášem Hejlíkem, uspořádali náš první SWAP (výměnný bazar oblečení a hraček), Pink Boots Day se zajímavými hosty a přednáškami a první dubnový víkend jsme přivítali jaro akcí, která byla zaměřena hlavně na rodiny s dětmi. Náš parťák Míra se vydal na šňůru Tap Takeoverů a festivalů ve Švédsku a chybět jsme nemohli již

tradičně na pražském Dyzajn Marketu, a také na Prague Beer festu. V dubnu se chystáme vyrazit na tour po Francii, nebo na bratislavský Salón Piva. Všechny naše plánované aktivity můžete sledovat na našem webu v sekci EVENTY.

Aby to nebylo jen o akcích, chystáme opět spoustu novinek. Těšit se můžete nejen na přírůstky do nově vzniklých sérií, ale i samostatné kousky, kdy opět popustíme uzdu naší fantazii. Sledujte naše sítě, nebo se přihlašte k odběru novinek na našem webu, ať o žádnou z nich nepřijdete. Předplatitelé mají samozřejmě výhodu, ti novinky hlídat nemusí.

Krásné jarní dny
Tým pivovaru



**FACEBOOKOVÁ SKUPINA
PRO PŘEDPLATITELE:**



ARCHIV LICHTENHAINER



Věnovat se prastarým pivním stylům nás velmi baví a Lichtenhainer, německý historický pivní styl z Durynska, bylo velmi zábavné ztvárnit. Jedná se o styl, který byl velmi lokální záležitostí německého města Jena a jeho nejbližšího okolí a v průběhu historie jeho existence vysela na vlásku, v 80. a 90. letech dokonce na 14 let přestal existovat.

Lichtenhainer řadíme do rodiny historických evropských kyselých pivních stylů jako například Berliner Weisse nebo Gose. V jeho chuti najdete ale jedno velké specifikum. Tohle lehké, perlivé, svěží a kyselé pivo má totiž velmi příjemnou kouřovou linku, díky využití nakouřené pšenice. Svoji mysl tak připravte na opravdu nevšední zážitek.

V sérii Archiv chceme nadále pokračovat, protože historie má ve smyslu starých pivních stylů a receptů opravdu mnoho co nabídnout.



PINK BOOTS DAY & NARÁŽENÍ PIVA COURAGE 13



V minulém vydání našeho magazínu jste se mohli dočíst o tom, jak naše něžnější část zichoveckého gangu uspořádala Den jen pro holky k příležitosti mezinárodního kooperace Pink Boots Brew Day a pomohly tak uvařit lehčí New England IPA, která je bohatě chmelená Pink Boots blendem chmelů od Yakima Chief hops. Tento blend má každý rok trochu jiné složení chmelů. Co se ale nemění je, že část výtěžku z prodeje tohoto chmelu jde na mezinárodní neziskovou organizaci Pink Boots Society, která se věnuje postavení, vzdělávání a networkingu žen a nebinárních osob v pivovarnictví a jiných nápojových a přidružených průmyslech.

Letos nejenže jsme nakoupili tento specifický blend chmelů, ale i část výtěžku z prodeje piva půjde na podporu lokální české kapituly Pink Boots, která vznikla tento rok a jedná se teprve o čtvrtou kapitolu na evropském kontinentu.

K příležitosti narážení piva Courage pak holky uspořádaly v pivovaru den plný přednášek se zajímavými hosty, jehož propojujícím tématem byla právě „Kuráž.“ Vytoučila tak Barča Pudivítová, která povídala právě o Pink Boots a jeho vznikající české buňce, Adam Huml v zastoupení za nemocnou Karolínu Chroustovskou, Vladimír Nesvadba z Chmelařského institutu, Lucie Kohoutová z Družstvo Wine Pop-up a koučka a psychoterapeutka Michaela Štáfková. Naším hostům ještě jenou děkujeme a s vámi připijíme na kuráž!



ZICHOVEC & CHROUST OYSTER STOUT

S kooperačními várkami mezi pivovary je to podobné jako s featuríngem v rapu. Některé se dělají ze starých dobrých přátelství, některé pro zafelení a poznání se s lidmi ze scény a některé v touze posílit brand, urvat fame a market penetration.

Asi nemusíme napovídat, že Chrousti spadají do první zmíněné skupinky, jsou to naši staří kamarádi a proto jsme se na tuhle několikrát odkládanou kooperačku těšili obzvlášť moc.

Oyster stout je historický pivní styl, který má své kořeny na přelomu 19. a 20. století v Anglii. Ani tehdy tam ale nijak extra nefrčel - nikdy to nebyl mainstream style. Při výrobě piva se nepoužívalo maso ústříc, ale pouze lastury. Ty sloužily jako nástroj pro čiření piva, vlastně obdoba viziny, která se v této části pivního světa používala jako čířidlo. Přidávání schránek měkkýšů do díla také - díky tomu, že jsou tvořeny uhličitánem vápenatým - pomáhalo k regulaci pH. Tmavé slady mají tendenci tlačit pH dolů a tím pivo okyselovat a právě díky přísadkům této živočišné formy uhličitánu výsledné stouty ve výsledku tak kyselé nebyly, měly jemnější a příjemnější mouthfeel, byly vybalancovanější.

Náš společný stout je tak citelně minerální s lehce slanou linkou. Ale je to především dobrý pitelný silný stout. Posuďte ale sami.





NECTAR NA OVOCNÉ VLNĚ

Dávat ovoce do New England IPA nabušené se možná může zdát zbytečné. Podle nás ale může vrhnout nové světlo a přinést nový rozměr do ovocných chutí které známe z chmelů. V prvním ovocném nectaru jsme použili velké množství broskvového pyré, které se krásně pojí s peckovinovými tóny chmelu Citra. Ty bývají většinou upozadněny a v popředí stojí Citry citrusový projev. Broskve nám ale dávají nástroj jak si posvítit na méně výrazný charakter tohoto slavného chmelu.

Nectar of Happiness je kromě ležáků náš absolutní bestseller, a tak chceme jeho fanouškům přinést variace, které nabízí něco nového, ale na známém a prověřeném základu, který vás jen těžko zklame. Doufáme, že vám tato verze zachutná a my vám budeme moci přinést více ovocných variací.



HOST PŘEDPLATNÉHO MIKKELLER BEER GEEK BREAKFAST

V dubnovém předplatném tentokrát poprvé najdete pivo ze zahraničního pivovaru. Naskytla se nám totiž příležitost nabídnout vám tuhle legendu evropského pivovarnictví a to jsme nemohli nevyužít.

Dánský pivovar Mikkeller je nespornou legendou světového pivovarnictví a jejich šílené variace na nejrůznější pastry stouty a soury jsou opravdu vyhlášené. Než jsme ale byli zvyklí, že si téměř kdekoliv v Evropě můžeme koupit jejich šílené výstřelky, jejich produkce byla daleko umírněnější. A v roce 2006 vydávají pivo, které bude už na vždy legendou - Beer Geek Breakfast. To se záhy stane nejlépe hodnoceným světovým stoutem na serveru ratebeer.com.

Beer Geek Breakfast by se dal asi považovat za první Pastry Stout V Evropě i když není tak sladký a ulítlí jak jsme dnes pro tento styl typické. Jeho recept a chuť je ale daleko méně přemrštěná než jsme u podobných piv dnes zvyklí. Výraznou krémovost cítíme díky velkému množství ovesných vloček a silné a hutné pražené tělo je obohaceno o výběrovou kávu, která podporuje praženou čokoládovou smršť chuti.

Tak ochutnejte.



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 náš web pivovarzichovec.cz a přečíst si o službě něco více. Třeba se vám zalíbí. A nyní už k samotným pivům.



HOTLINE 15 ●

WEST COAST IPA (ALK. 7 % OBJ.)

Hotline je představitel stylu West Coast IPA, tento moderní americký styl je kombinací citrusových a pryskyřičných chutí amerických chmelů s vyšší hořkostí a více prokvašeným sladovým tělem.



TEKUTÝ CHLEBA 15 ● ●

ŽITNÁ IPA (ALK. 6,5 % OBJ.)

Označení pro pivo „tekutý chleba“ slyšel asi každý z nás. My jsme se rozhodli tenhle termín povýšit, proto jsme využili neprodaný žitný chléb z karlínské Esky v naší nové žitné ipě. Hutné sladové tělo s chlebovými tóny, moderní chmelení a vysoká pitelnost.



OYSTER STOUT 17 ● ●

OYSTER STOUT (ALK. 7 % OBJ.)

Ve spolupráci s pivovarem Chroust jsme uvařili verzi unikátního historického pivního stylu - stoutu se skořápkami ústřic. Ty tomuto stoutu dodávají příjemnou linku slanosti a umami chuti. Malé množství nakouřeného sladu pak skvěle doplňuje celkovou nezvyklou chuť.



NEIPA NECTARON 17 ● ●

NEIPA (ALK. 7 % OBJ.)

Nový chmel na trhu znamená jediné - novou New England IPA v naší jedno-chmelové sérii. Nectaron je nejmladší přírůstek novozélandského chmelařského institutu, ve kterém najdete bohatou chuť ananasu, mučenky, peckovin a citrusů. Ochutnejte s námi novou chuť Nového Zélandu.



ARCHIV 9 ● ●

LICHTENHAINER (ALK. 3,6 % OBJ.)

Ochutnejte německý historický styl, který se vyznačuje kombinací lehké kyselosti a kouřovosti ve vysoce perlivém lehkém těle. Tenhle německý styl připomíná Berliner Weisse a dosáhl vrcholu své popularity v 19. století. My ale věříme, že ho oceníte i dnes.



COURAGE 13 ● ●

SESSION NEIPA (ALK. 5,5 % OBJ.)

Znovu s celým světem oslavíme Pink Boots Day, den věnovaný všem ženám a nebinárním osobám v pivovarnictví. Pro tuhle příležitost používáme speciální Pink Boots blend chmelů s příjemným projevem květin, citrusů, tropického ovoce a peckovin. Tohle pivo vzniká pod taktem žen našeho pivovaru a vytvořily k němu i nový merch!



JANE'S PARADISE 13 ● ●

AMERICAN PALE ALE (ALK. 5,6 % OBJ.)

Vyvážený American Pale Ale, který kombinuje přátelské sladové tělo s chmelovou chutí tropického ovoce. Příjemná doznívací hořkost doplňuje celkovou pitelnost.



SESSION JUICY LUCY 13 ● ●

NEW ENGLAND IPA (ALK. 5,5 % OBJ.)

Letní verze naší oblíbené New England IPA „Juicy Lucy“, která si ponechává chmelovost a štavnatou ovocnost originálu, ovšem při lehčím těle a vyšší pitelnosti. Pro ty z vás, kteří cení charakter NEIPA, nikoli tolik jejich typickou sílu.



NECTAR OF FRUITNESS 17 ●●

NEIPA WITH PEACHES (ALK. 7 % OBJ.)

Ovocnou řadu vycházející z naší vlajkové lodi Nectar of Happiness jsme plánovali opravdu dlouho a konečně vám představujeme první kus. Do téhlé nabušené New England IPA jsme dali nemalé množství broskvového pyré a tak se můžete těšit na příjemné zvýraznění charakteru chmele Citra ovocem.



COCONUT STOUT 2021 ●

STOUT (ALK. 14,5 % OBJ.)

Pro kokosovou verzi naší barelové série pro rok 2021 využíváme takové sudy, které si vyvinuly trošku drsnější profil než ostatní. Výraznější dřevité a hořké tóny jsou tak vyhlazeny jemností kokosové chuti. Tento blend 18 měsíců stařených stoutů přinese na stůl velmi vyvážený zážitek s intenzivní chutí bourbonových barelů a kokosu.



BEER GEEK BREAKFAST ●

COFFEE STOUT (ALK. 7,5 % OBJ.)

Beer Geek Breakfast by se dal asi považovat za první Pastry Stout V Evropě i když není tak sladký a ulítí jak jsme dnes pro tento styl typické. Jeho recept a chuť je ale daleko méně přemrštěná než jsme u podobných piv dnes zvyklí. Výraznou krémovost cítíme díky velkému množství ovesných vloček a silné a hutné pražené tělo je obohaceno o výběrovou kávu, která podporuje praženou čokoládovou smršť chuti.



MOSAIC ALE 12 ●

APA (ALK. 5,1% OBJ.)

Zasloužený veterán naší základní řady Mosaic Ale je óda na stejnojmenný chmel Mosaic. Ten je doslova miláčkem celého pivního světa pro jeho příjemnou citrusovou vůni a chuť. Lehká sladovost doplňuje rafinovaný charakter tohoto American Pale Ale.

ZICHOVEC®

Rodinný pivovar

PIVOVARZICHOVEC.CZ