

PIVOVAR ZICHOVEC

KVĚTEN 2023



SLOVO ÚVODEM

Tak už je tu květen a brzy se zas bude lámat rok ve dvě. Pro nás tímto oficiálně začíná letní sezóna, ta nejnáročnější roční doba plná festivalů, nových hospod a spousty vypitého piva. Na pivovaru máme připravené tanky plné ležáků, které nepochybně do podzimu vyprázdníme a společně se budeme vídat na nejedné pivní i nepivní akci.

Když je řeč o akcích, z těch velkých máme za sebou další úspěšný ročník United Island of Prague, kde jste nás mohli potkat hned na třech místech. V květnu nás čeká například velké tour po Slovensku, konkrétně se potkáme na Tap Takeoverech v Žilině, Nitře, Trnavě a Bratislavě. Čeká nás i šňůra akcí po Holandsku, na kterou posíláme sládku Honzu.

Velké síly teď napínáme i k červnovému Rock for People v Hradci Králové, kde opět očekáváme několikadenní maraton.

Věc na kterou se ale opravdu těšíme v květnu budou nová piva, mezi kterými najdete i velmi lehké kousky. Tímto létem bychom totiž chtěli začít opravdu naplno věnovat svou pozornost i nízkoalkoholickým pivům, kterým můžete bez problémů hodovat na prudkém letním slunci. A možná, možná padne i první nealko, ale to je stále trošku ve hvězdách.

Děkujeme za další měsíc s námi!

Krásné jarní dny
Tým pivovaru



**FACEBOOKOVÁ SKUPINA
PRO PŘEDPLATITELE:**



TOUR DE LYON



V půlce dubna jsme se znovu vydali do Francie, náš rychle rostoucí trh, abychom se pod vedením našeho distributora Formidable Distrib Est zúčastnili nejprve jednoho sympatického malého Tap Takeoveru, a pak pro změnu obrovského pivního festivalu, oboje v Lyonu.

Na cestu jsme poslali Adama, který oprášil svou začátečnickou francouzštinu z gymnaziálních let a v pátek ráno odletěl směrem Lyon, kde se setkal s Benjaminem, šéfem naší partnerské distribuční sítě. No a po jednom pivu na seznámení vyrazili na TTO v malém garážovém podniku La Bière Angulaire, ve kterém jsme naplnili 6 píp velmi zajímavou sestavou: Sinker Oak, Homies, Tekutý Chleba, Like a Bloody Mary, Archiv Lichtenhainer a stálící Nectar of Happiness.

Nenaplnili jsme jen pípy, ale i celou ulici, protože množství zákazníků podnik absolutně nemohl pojmout. Byl to příjemný úvod do náročného víkendu.

Pivní festival v "La Sucriere" v Lyonu je slavný a obrovský. Letos uvítal přes 100 pivovarů z Francie i ze světa a vystřídalo se na něm více než 1000 piv. I tak jsme ale neměli pocit, že jsme mezi všemi pivovarskými kolegy nějak výrazně ztraceni. Díky již dlouhé přítomnosti na tamním trhu si nás totiž přišlo vyhledat mnoho zákazníků a majitelů hospod, a byla to tak velmi příjemná a zábavná zkušenost. Na festivalu se stalo číslem jedna naše rajčatové chilli gose Like a Bloody Mary, které se vyprodalo hned za první den festivalu.

Víkend v Lyonu nám přinesl i mnoho nových přátel, tak uvidíme, jestli se třeba urodí i nějaká kooperace.



FINIŠUJEME BARREL AGED STOUTY

S kooperačními várkami mezi pivovary je to podobné jako s featuringem 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 obzvláště 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 ústřic, ale pouze lastury. Ty sloužily jako nástroj pro čiření piva, vlastně obdoba viziny, která se v této části pivního světa používala jako čiridlo. 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 přídavkům 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. Posudte ale sami.



BAMBERGER

Pokud neznáte hutná nakouřená piva, možná si toto pivo neotvírejte samotní. Poprvé to totiž může být malinko šok. Bamberger 13 (nebo-li Bamberská třináctka) je poctou pivovarnické tradici z německého města Bamberg a jeho okolí, kde se nejvíce dochovala historická tradice výroby nakouřených piv. Ty se vyrábí ze sladu, který byl sušen nad otevřeným dřevěným ohněm a dnes spíše až uzen nad bukovým dřívím.

Jeho barva je tak tmavě hnědá, a vůně a chuť až slatinově nakouřená. My jsme chtěli náš Rauchbier (název pro tento německý pivní styl) trochu odlišit a tak jsme mířili na trochu snesitelnější uzenost, ale přesto velmi hutnou tmavou barvu.

Tohle si ideálně napárujete k nějakému guláši. :)



HEYDAY



Slavnostně vám představujeme náš první takzvaný Pastry Sour. Takto se nazývají velmi sladké ovocné kyseláče, které svou chutí často připomínají spíše dorty, či pekárenské výrobky. (proto pastry) No a jak se vyrábí?

Asi nejzajímavějším aspektem je množství ovoce, které je tak obrovské, že vlastně ředí sílu původního piva a my ho tak musíme vařit ještě o dost silnější než je ta konečná 22. Tahle várka je prakticky 50 % ovoce, ale nebojte, cukru je tam stále podstatně více ze sladu, takže to pivo opravdu ještě je.

Na rozdíl od dnešního standardu, my svoje pastry soury nepasterujeme, a tak v nich zůstává daleko méně jednoduchých cukrů, které jsou snadno rozpoznatelné receptory sladkosti. Hutnost ale Heyday přesto nezapře, protože komplexních cukrů ze sladu a ovoce je v něm nezksvašených stále mnoho. Určitě budeme rádi, když nám na tuhle naši prvotinu dáte echo. Nechte si chutnat!



HOST PŘEDPLATNÉHO MANY WORLDS

Po skoro roce a půl znovu vítáme v našem slotu pro hosty Jánka a Marka z pivovaru Many Worlds. Ten se zabývá divokou a spontánní fermentací a pomalu si získává v této disciplíně velmi dominantní pozici na českém trhu. To hlavně proto, že to kluci dělají trošku unikátněji a komplikovaněji než jejich další protějšky na trhu.

Za prvé dělají vše certifikovaně organicky, což vůbec není snadné. A teď pozor, nejenže Marek a Ján nakupují organický slad a chmel, ale v okolí Unhoště, kde se usídlili ve sklepech starého pivovaru, obnovují viniční tratě a sady, a pěstují si tak vlastní organické ovoce. Způsob, jakým se tedy dnes v Unhošti vyrábí pivo, je opravdu jedinečný a připomíná více zemědělskou práci spojenou s výrobou vín, než samotné pivovarnictví.

Po dlouhém staření ve vinných sudech a dvouletém zrání v lahvích nám Many Worlds poskytlo lahve jejich blendu s jménem "Genesis", který slouží jako takový "benchmark" chuti, jejich domovské mikroflóry a kultury. Tak ať chutná.



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.



ROBIN 12

AMERICAN PALE ALE

Svěží ALE z naší základní řady přináší kombinaci lehkého těla, příjemně ovocného chmelení a přátelské hořkosti. Bude vám příjemnou společností pro každou příležitost.



NECTAR OF HAPPINESS 17

NEIPA

Vlajková loď naší snahy o nejvoňavější piva stylu IPA. Nectar je jedno-chmelová IPA s jasným cílem: Ztělesnění aroma a chuti oblíbeného chmelu Citra a to s minimální hořkostí a hutným tělem. Získá si vás neuvěřitelně ovocnou, citrusovou a tropickou vůní a chutí.





KRAHULÍK 12

SVĚTLÝ LEŽÁK

Naše vlajková dvanáctka představuje to, co máme na českém světlém ležáku nejradši - bohatá vůně a chuť žateckých chmelů, výrazná hořkost a plné sladové tělo. Vyšší prokvašení a perlivost pak zaručují velmi příjemný říz.



BAMBERGER 13

RAUCHBIER

Tohle je pocta originálním Bambergským nakouřeným pivům typu rauchbier, které se vyrábí ze sladu uzeného nad bukovým dřevem. Mají tak unikátní chuť, která připomíná uzenou slaninu a to je přesně ta chuť, kterou jsme zde chtěli napodobit.



PŠENICE 12

PŠENIČNÉ

Ochutnejte naší interpretaci klasického německého pšeničného piva. Zajeli jsme si do slavného bavorského pivovaru Weihenstephaner pro kvasinky, které zapůjčují našemu pivu opravdu autenticky fermentační profil plný tónů banánu a hřebíčku.





SOUR BLACKCURRANT 12

SOUR ALE

Černý rybíz patří mezi naše nejoblíbenější ovoce pro užití v kyselém pivě. Jeho intenzivní kyselý a ovocný charakter se totiž skvěle kombinuje s kyselostí vzniklou laktickým kvašením v našem kettle souru. Tohle vás možná kyselost donutí zamhouřit oči. Ale slibujeme, že vám chutnat bude.



HEYDAY 22

SOUR ALE

Piva s přídomek „Pastry“ jsou takové alkoholické dezerty, které vás pohltí do víru intenzivních chutí díky obrovskému množství ovoce. Vysoký zbytkový extrakt a použití laktózy pak vytvoří hutné sladké tělo, které vám zaručí dlouhé trvání chuti a skvělou protiváhu kyselosti z mléčného kvašení. Enormní množství marakují, broskví a manga bude na vašem jazyku dělat parádu pěkně dlouho.



DRIP 20

MILK STOUT

Kombinace tmavých sladů, kávy z brněnské pražírny Rebelbean a mléčného cukru společně utváří tento hladký vyrovnaný požitek, který vás překvapí svou vysokou pitelností i přes vyšší stupňovitost.





SLÁMA Z BOT 10

FARMHOUSE ALE

Lehký letní Farmhouse ALE chmelený novozélandským chmelem Nelson Sauvin a kvašený za použití specifických belgických kvasnic. Výsledná chuť je lehká, svěží, s tóny hroznového vína a nekonečně pitelná.



COFFEE STOUT

STOUT

Část barelů letošní produkce, které si vyvinuly jemnější chuťový profil, jsme po jejich osmnáctiměsíčním ležení spojili s výběrovou kávou od pražírny Doubleshot a tak vytvořili vyvážený balanc mezi jemností výchozího silného stoutu a výrazný, hořkým a drsnějším projevem kávy.



MANY WORLDS GENESIS

WILD ALE

Po dlouhém staření ve vinných sudech a dvouletém zrání v lahvích nám Many Worlds poskytlo lahve jejich blendu s jménem "Genesis", který slouží jako takový "benchmark" chuti, jejich domovské mikrofóry a kultury. Tak ať chutná.





OLD SCHOOL WHITE IPA 15

WHITE IPA

White IPA je svatbou mezi dvěma velmi odlišnými styly - American IPA a belgický Witbier. Spojuje tak výrazné chmelení americkými odrůdami chmelů s lehkým pšeničným tělem, koriandrem, pomerančovou kůrou a belgickým kvasným profilem.



ZICHOVEC®

Rodinný pivovar

PIVOVARZICHOVEC.CZ