

# PIVOVAR ZICHOVEC

ŘÍJEN 2023



# SLOVO ÚVODEM



Konec září a začátek října je z venkovního pohledu poměrně klidné období. Sezónní zahrádky pomalu zavírají, dobíhají poslední pивní festivaly a my máme po několika nabitých měsících vrcholící naším beer festem konečně chvíli na to oddychnout si a pustit se do nových zajímavých piv. Je to ale opravdu jen chvíli, neboť se zároveň hned začínáme věnovat dalšímu velkému úkolu - vymyslet a včas vyrobit to, co budeme prodávat na Vánoce.

Než ale Vánoce přijdou, můžete se těšit na podzimní piva, jako právě vydaný Oktoberfestbier, nový ročník Fresh hopů z českých chmelů, říjnový Pumpkin Ale, nebo třeba YOLOIPA, chilli New England IPA, kterou jsme uvařili ve spolupráci s Chilli

festem a omáčkami Palíto. Doufáme, že letos nezůstalo nepovšimnuto, že jsme se opravdu bohatě věnovali vymýšlení úplně nových receptur a pivních cest, kterými jsme se ještě nevydali a slibujeme vám, že to bude náš směr i v budoucnu!

Tým pivovaru

# BEERFEST REPORTÁŽ

Beer fest je už týdny za námi, stále jsme toho ale plní. Byla to opravdu velká akce, plná příjemných okamžiků strávených v okolí našich přátel a fanoušků. Člověka opravdu nabije, když vidí, že je jeho snaha ceněna a my vám děkujeme, že nám to na Beer festu ukazujete.

Nyní vám přinášíme fotoreport, abyste mohli zavzpomínat, nebo politovat, že jste nepřijeli. [ODKAZ NA FOTOREPORT ZDE](#)





# OKTOBERFESTBIER

Letos jsme poprvé využili příležitost konání největšího pivního festivalu na světě a uvařili pivo inspirované těmi pitým na Oktoberfestu ve Mnichově. Když jsme viděli kolik našich přátel a partnerů pořádá svoje vlastní malé Oktoberfesty, řekli jsme si, že to nemůžeme nechat být a dali jsme dohromady recept na lehký sladový německý ležák chmelený německou odrůdou chmele Hallertau Mittelfrüh. Vznikl tak pitelný vyvážený ležák s jemným květinovým charakterem, který vám bude skvělým partnerem pro celodenní popíjení na říjnových slavnostech.

Pouštět se do různých regionálních nebo historických stylů nás opravdu baví, neděláme ale jen prosté kopie. Snažíme se v pivech inspirovaný zahraniční produkcí zanechat vždy i něco z nás. Náš festbier tak je lehce sušší, hořší a pitelnější než je zvykem u mnichovských originálů. Věříme, že vám bude chutnat a že v něm poznáte náš rukopis.

Náš zichovecký Oktoberfest v Lounech už proběhl, tak se dostavte příští rok, bude z toho tradice.





# FRESHE 2023

Milovníci českého ležáku se zase po roce radují a my s nimi. Je totiž sklizeň. Letos vám znovu přináším dva ležáky vyrobené výhradně z čerstvě sklizeného hlávkového chmelu z žateckých chmelnic. Letos je to o to důležitější, protože letošním fresh hopy můžeme oslavit zapsání žateckého chmelařství na seznam nemotného dědictví UNESCO.

Jeden z dvou letošních kousků je už tradiční. Chmel Harmonie je jeden z našich úplně nejoblíbenějších a během roku ho můžete ochutnat v několika z našich speciálních ležáků. Máme ho rádi, protože jeho charakter je velmi aromatický pivu předává i lehkou citrusovou linku, kterou známe spíše z tropičtějších odrůd chmele. V zelené čerstvé formě vás kromě svého vytríbeného aroma potěší i vyšší rostlinost, zemitost a hořkost, tak jak se na čerstvý chmel patří.

Druhým letošním příspěvkem je verze s chmelem Saaz Shine, novým derivátem žateckého poloranného červeňáku, který byl uveden na trh v roce 2019. Jeho výhodou je nízká koncentrace alfa kyselin, což způsobuje lehkou hořkost, která dovoluje použít nestandardně vysoké množství chmelu. Pivo je tak opravdu vydatné a intenzivní.

Tyhle piva si určitě nezapomeňte dát, je to opravdu krystalizace piva jako zemědělského produktu a rok zase nebude příležitostí.





# APPLE CIDER 2023

Je tu další ročník našeho vlastního přírodního cideru! Jednou za rok se spojujeme se slánskými sadaři a společně s nimi vybíráme tradiční odrůdy českých jablek pro to, abychom vytvořili přírodní cider, který věrně reflektuje chuť našeho regionu a práci místních ovocnářů.

V ročníku 2023 jsme se znovu spojili s ovocnářem panem Tomášem Knížetem a společně vybrali 3 odrůdy českých jablek - Idaret, Šampion a Golden Delicious. Jablka jsme vybrali malá trpká, jak ze zahrádky a cider fermentovali přirozeně, jen přírodními kvasinkami, které se do moštu dostávají ze slupek během odšťavňování. Fermentace probíhala ve velkém dřevěném sudu po víně po celý rok.

Výsledek je tak suchý, silně jablečný cider, který vám komplexitou své chuti bude připomínat spíše vinný charakter. Díky divokému kvašení je cider s lehkou kyselinkou a trošku divokým projevem. Intenzivní chuť slánských jablek ale nezapře.





# KARTEL ITALIAN PILSNER

Italian Pilsner je považován za třetí plnohodnotnou odnož plzeňského stylu vaření piva. První je Bohemian Pilsner, druhý German Pils a v devadesátých letech 20. století se k tomu přidal Italian Pilsner. A čím se liší? Pan sládek pivovaru Birrificio Italiano se v roce 1996 rozhodl, že spojí plné a pitelné tělo německého ležáku a obohatí ho studeným chmelením, tak jak se v té době používalo u anglických caskových ejlů. Vzniklo tak úplně první kontinentálně evropské využití studeného chmelení a od té doby se Italian Pilsner rozšířil nejen do celé Itálie, ale i do portfolia mnoha z nejslavnějších amerických producentů jako je například Firestone Walker nebo Oxbow.

V Evropě Italian Pilsner ještě moc nepronikl, my ale myslíme, že neprávem. Díky chmelení moderními odrůdami německých chmelů má totiž krásnou bohatou chmelovou chuť květin a bylin, která se náramně pojí s jemným sladovým tělem a vytváří obrovskou pitelnost.



# HOST PŘEDPLATNÉHO: PIVOVAR ANTOŠ

V říjnovém předplatném nás vedle našich piv potěší i kousek od jedněch z našich nejbližších sousedů pivovaru Antoš. Antoš nám není blízky jen geograficky, naše historie je propletená i skrze jednoho z našich služebně nejstarších sládků Standy Bořka, který svou cestu v Antoši začínal.

Antoš je bez nadsázky matadorem české pивní kultury a do paměti se vepsal hlavně svou legendární polotmavou IPA Tlustý Netopýr, která byla v řemeslném pivu dlouho a často skloňovaná záležitost. I když Tlustý Netopýr je dnes stále vyráběn, trendy se malinko posunuli a Antoš se tak daleko častěji prezentuje moderními IPA novoanglického střihu, ovocným kyseláči a podobnými moderními výstřelky. Dobrý ležák, ale nikdy v jejich nabídce nechybí.

V říjnovém předplatném od Antoše ochutnáte právě jejich ležák, ale není jen tak nějaký. Jedná se o jejich svatováclavský ležák vařený z čerstvých chmelových hlávek českých odrůd.



**ZICHOVEC®**

Rodinný pivovar

**PIVOVARZICHOVEC.CZ**