

PIVOVAR ZICHOVEC

L I S T O P A D 2 0 2 3



SLOVO ÚVODEM



Pomalu vstupujeme do vánoční sezóny a s ní přichází několik novinek. Tou asi největší je, že jsme poprvé v historii v říjnu překonali hranici 10 tisíc hektolitrů. Kdo si to spočítá, zjistí, že letos tedy míříme na 12 tisíc hektolitrů a tenhle růst by bez vás nebyl možný. Moc děkujeme.

Jinak je to klasika, makáme, začínáme stáčet vánoční piva, které budou k dispozici v druhé půlce listopadu. Do konce roku nás čeká ještě více než 10 novinek, tak určitě dávejte pozor. Také stojí za zmínku, že jsou k dnešnímu dni vydané všechny letošní BARREL AGED STOUTY 2023, tak pokud máte rádi hutná silná v sudech stařená tmavá piva, určitě je nemiňte.

V pivovaru jsme zařadili do programu několik akcí pro místní. Pokud nemáte pivovar daleko, určitě se někdy stavte, rádi vás uvidíme a popovídáme si s vámi. Více informací o pořádaných akcích si přečtete u nás na webu.

Tým pivovaru

ADVENTNÍ KALENDÁŘ

Už dlouhé roky přemýšlíme nad tím, že bychom chtěli udělat vlastní adventní kalendář. Vždycky jsme ale objevili nějaké překážky, kvůli kterým se to nestalo. Bylo moc práce, neměli jsme dost piv, nebo jsme se báli, aby piva vydržela nebo aby se nerozbila při doručování.

Letos to konečně všechno do sebe zapadlo, zvýšili jsme produkci novinek, takže dokážeme naplnit 24 slotů adventního kalendáře jen čerstvými pivy. Vánoční piva jsme vymysleli a zrealizovali s dostatečným předstihem, tak máme čas vymýšlet si další program. A s kvalitou plechovkování jsme spokojeni než kdy dříve, tak se nebojíme o to v jaké kvalitě vás naše pivo potká.

Adventní kalendář vám dorazí v krásné krabici, na které najdete QR kód, za kterým každý den nejdete informace o pivu, který ten den ochutnáte. Tak si svůj kalendář co nejdříve objednejte, není jich nekonečno!



POKOŘENÍ HRANICE 10.000 HL

O tomhle už jste jistě slyšeli, pokořili jsme hranici 10 tisíc hektolitrů. Nabízí se teď dvě otázky a to je jak se nám to povedlo a co to pro naše pivo znamená.

Odpověď na první otázku je zřejmá, pivovar sice byl projektovaný na maximální kapacitu 10 tisíc hektolitrů, byl ale projektován v době, kdy prostě ještě nějaké technologie pro malý pivovar neexistovaly. Díky tomu, že jsme letos v březnu do výroby zařadili zbrusu novou odstředivku, která nám pomohla zkrátit velmi dlouhou dobu ležení u za studena chmelených ejlů, jsme mohli zásadně navýšit výstav bez toho, aniž bychom potřebovali více prostoru na nové tanky. Společně s dalšími drobnými úpravami v efektivitě vaření tak letos zvládneme uvařit zásadně víc než kdy jindy při zachování pětidenního pracovního týdne.

Co to znamená pro naše pivo? Co se týče výroby, vůbec nic. Odstředivka nám dala větší kontrolu nad stabilitou chutí našich vysoce chmelených piv jako je Nectar of Happiness nebo Juicy Lucy. Jinak se u nás pivo vyrábí stále stejně a věříme že ani naši nejvěrnější fanoušci nepoznali žádný rozdíl. Jinak samozřejmě odvedeme o 20 % více spotřební daně, ale to je našťástí v České republice poměrně zanedbatelné číslo.

Rosteme cíleně, ale rosteme kontrolovaně. Umožňuje nám to využívat technologie, které si menší pivovar prostě dovolit nemůže a my chceme používat technologii tu nejlepší a skrze ní vám přinášet stabilní produkt, na který můžeme být hrdí.



NOVINKY V PŘEDPLATNÉM

K příležitosti výročí sametové revoluce, jsme se rozhodli uvařit pivo, které bude sloužit jako pocta tomuto důležitému milníku našich moderních dějin. Že jsme se rozhodli udělat sedmnáctku vám asi nemusíme vysvětlovat. Ale proč jsme se rozhodli udělat New England IPA z hypermoderních amerických chmelů Vista a Sabro? NEIPA je pro nás symbolem globalizmu, symbolem toho, že si můžeme koupit ten nej kvalitnější chmel od producentů na druhém konci světa a vařit styl vynalezený na východním pobřeží Spojených států. Je to věc, kterou by nám minulý režim nikdy nedovolil a věc, kterou v pivovaru svým způsobem slavíme každý den používáním ingrediencí, které plně využívají volný oběh zboží na celém světě.

A jak chutná? Sametově s nízkou hořkostí ale vysokou voňavostí připomínající ananas a kokos, nejčastější deskriptory používané v souvislosti s jedním z nejspecifičtějších chmelů Sabro, který byl vyšlechtěn z divoce rostoucího chmelu Andského pohoří.



Domlouvání spolupráce se Strahovem bylo zajímavé. My chtěli sáhnout po jejich legendárním polotmavém ležáku a vycházet z něho. Strahov měl zas zájem pořádně uvolnit uzdy fantazie, uvařit něco silného s použitím nestandardních surovin. Po pár telefonátech a schůzkách jsme vymysleli kompromis.

Vytvořili jsme doppelbock, silný německý polotmavý ležák, do kterého jsme se rozhodli přidat hromadu švestkových povidel, máku a vanilky. To abychom zreprodukovali chuť tradičního bavorského knedlíku Germknödel. Výsledek je opravdu originál. Dominuje v něm silná chuť máku s podtextem vanilky. Povidla předávají lehkou kyselinku a šťavnatost. Polotmavé tělo pivo spojuje a vytváří páteř z karamelových a pražených tónů.

Germknödel je tady v podstatě takový "Pastry Doppelbock", který ale není vůbec sladký a myslíme, že je tak opravdu překvapivě pitelný.

NÁVRAT STARONOVINEK: HOMIES A DOUBLE NEW LOUNY

Víme, že aktuální podoba našeho pivního trhu preferuje hlavně úplné novinky. My ale hrozně rádi navracíme piva, která jsou osvědčená a populární. A to i kvůli tomu, že nám to dává možnost ladit výsledek a přibližovat se jeho ideální formě.

Nyní se znovu vrací dvojice opravdu oblíbených piv. Jedním z nich je Homies, který už je vařený po několikáté ve spolupráci s malým létajícím pivovarem Falkon. Jde o klasický dvanáctistupňový ležák, který jsme bohatě chmelily velmi aromatickou odrůdou chmele Sabro, které pivo předává linku kokosu a ananasu. V tomto ležáku, je asi pětkrát více chmele, než je u piv tohoto typu běžné.

Druhým navrátilcem je šilený pivní halostyl se jménem Double New Louny, který původně sloužil jako veselé popíchnutí všem pivovarům, který se snažili vymyslet si "svůj vlastní pivní styl". V Double New Louny jsme využili pšeničných sladů, pomerančové kůry, laktozy, amerických chmelů a vanilky tak, abychom vytvořili opravdovou smršť chuti. Výsledek ale proti očekávání vyšel opravdu vyvážené a tak se s ním můžete setkat už potřeť.



EVENTY V PIVOVARU

Události v pivovaru nám podstatně nabobtnali a přibylo tak mnoho důvodů proč se za námi v pivovaru zastavit. Na týdenní bázi u nás nyní běží hospodský kvíz. Každou středu tak můžete dát dohromady tým a soutěžit o odměnu v podobě selekce našich piv. Kvízy jsou pěkně těžké, tak se připravte pořádně zavařit svoje neuronová spojení.

Dále jsme zavedli akci "Na pivo se sládkem", kterou můžete využít každou druhou středu v měsíci. Potkáte se s jedním z našich sládků, který vás provede pivovarem, přechutná s vámi novinky na tancích a zodpoví vaše otázky. Návštěvu Na pivo se sládkem můžete pohodlně spojit s účastí na kvízu.

Eventů se teď děje v pivovaru daleko více od divadelního představení s Lukášem Hejlíkem po moštování či opékání buřtů. Sledujte naše stránky, ať vám nic neuteče.



HOST PŘEDPLATNÉHO: PIVOVAR STRAHOV

Host listopadového předplatného je tentokrát výjimečný. Přivítáme pivovar Strahov, který sídlí ve Strahovském klášteře a proslavil se hlavně svým polotmavým ležákem, který se dá považovat za absolutní vzor stylu.

Pivovaru Strahov si opravdu vážíme a to hlavně proto, že i přes svojí výhodnou pozici v samém centru pražské historické zástavby nikdy nepropadli lehkým řešením a primitivnímu cílení na turisty. Jde o krásné místo, kde si dáte výborné tradiční i moderní pivo bez špetky kompromisu a k němu zakousnete parádní tradiční českou kuchyni, kterou oceníte jak pro kvalitu, tak pro adekvátní cenu. A ještě více si vážíme faktu že jsme se stali prvním pivovarem, s kterým Strahov uvažil spolupráci.



ZICHOVEC®

Rodinný pivovar

PIVOVARZICHOVEC.CZ