

PIVOVAR ZICHOVEC

LEDEN 2024



SLOVO ÚVODEM



Vítáme vás do roku 2024! V lednovém magazínu se společně ohlédneme za rokem 2023 a zároveň lehce nastíníme co nás čekám v roce aktuálním. Jsme moc rádi za to, kolik věcí se nám povedlo a nic z toho by nešlo bez přízně našich věrných odběratelů a pivařů. Naším největším závazem je tedy i nadále neusnout na vavřínech a neustále se snažit vám váš život v českém řemeslném pivu zpříjemňovat.

V roce 2024 nás čeká mnoho změn. Jedna z nich bude například nová plnicí linka na plechovky. Velkou změnou roku 2024 je, že si znovu sáhneme na maximální kapacitu našeho pivovaru. O moc víc než těch 12,5 tisíce hektolitřů ročně tu aktuálně vyrobit nedokážeme, i nadále je pro nás ale prioritou plnit naše závazy a být schopni naplnit narůstající poptávku.

Pivovarnictví pro nás vždycky bylo nejen o vaření těch nejlepších piv, co dokážeme. Ale i hledání nových technologií a postupů, které nám dovolují pivo vyrábět efektivněji, udržitelněji a s větší stabilitou. Moc se těšíme na všechny novinky, které se naučíme a implementujeme v roce 2024.

Naším vnitřní mantrou loňského roku byla "diverzita" a je tomu tak nadále. Chceme vám stále přinášet jak historické, tak hypermoderní pivní styly a experimenty, a ne jen poslední moderní výstřelky.

Tak připíjíme na další úspěšný rok 2024 jak pro nás, tak celé české pivovarnictví!

ROK 2023 - VÁRKY

Rok 2023 byl pro nás asi tím nejskokovějším růstem vůbec. Jak se trh léčí po letech restrikcí, epidemií a všeho možného, zájem o kvalitní alkohol bezesporu stoupá. Náš pivovar byl v roce 2016 projektován na maximální kapacitu 10 tisíc hektolitřů. Díky novým technologiím, hlavně tedy implementaci odstředivky, jsme ale loni dokázali vyrůst na 12,5 tisíců hektolitru.

Tím pádem jsme místo 368 várek v roce 2022 zvládli v roce 2023 uvařit várek 424! To je obrovský nárůst, za který děkujeme hlavně klukům sládkům, klukům na plnicích linkách a klukům skladníkům a řidičům. Tihle všichni si ten nárůst odmakali nejvíce.

Často se nás ptáte, jaký je poměr tradičních ležáků a jiných piv v našem portfoliu. Tak v roce 2023 bylo z těch 424 várek přes 151 ležákových.



ROK 2023 - PIVNÍ STYLY

Naším vnitřním motem roku 2023 byla diverzita. Celoročně jsme vyráběli piva s myšlenkou reflektovat a přinášet vám co nejširší paletu chutí, které světové pivovarnictví nabízí. Nás baví všechno od moderních New England IPA, přes ležáky, až po historické styly a zároveň jsme se mnohokrát vydali do neprobádaných vod volného experimentování. Trhli jsme rekord a v roce 2023 jsme celkem uvařili 118 druhů piv. To je o 23 více než rok předchozí.

Nejen množství, ale i diverzita byla vyšší než kdy předtím. Společně jsme se podívali do pivních krajín Česka, Německa, Anglie, Ameriky, Norska, východní Evropy, Belgie nebo třeba Itálie a uvařili desítky stylů, které pro nás byly poprvé. Za možnost vařit takhle různorodě děkujeme hlavně hlavnímu sládkovi Martinovi Urbanovi, kreativcům našeho pivovaru, ale i všem pivovarským legendám, které tyto pivní styly historicky vytvořili a umožnili nám tak je nyní interpretovat.

Nezapomeňme také na naše první naturální víno a náš druhý naturální cider. Jsou to malé projekty, ale možná nám jednou vyrostou. Přiznáváme se, že na příští rok jsme ciderovou produkci navýšili třikrát.

V poslední řadě bychom se rádi ohlédlí za naši barelovou produkci. Tu jsme v růstu zastavili a dneska nám osciluje někde kolem 160 barelů. V roce 2023 jsme vydali celkem 9 barelových piv z 31 sudů.



ROK 2023 - SUROVINY

Velmi zábavné je vždy se po konci roku ohlédnout kolik surovin padlo na výrobu našeho piva! Náš pivovar je skladbou svých piv velmi unikátní a diverzní a použité suroviny tomu odpovídají.

Co se sladu týče, padlo v našem pivovaru celkem 277 tun obilovin. Z toho jest 63 % (Tedy 173 tuny) tradičního plzeňského sladu. Určitě jste si všimli, že toto číslo nekoreluje s procenty, které zastávají české pivní styly. To proto, že se snažíme plzeňský slad používat i u většiny moderních pivních stylů jako jsou New England IPA nebo APA. Za zmínku stojí asi také bez mála 23 tun ovesných vloček, které končí v našich neipách. Celkem jsme v roce 2023 použili 44 různých sladů a obilovin.

Chmelu se u nás minulý rok spotřebovalo celkem 6,42 tuny rozděleného mezi 62 různých chmelových odrůd a produktů. To je průměrný hoprate 5.17 g/l. Naší největší spotřeba byla samozřejmě nejpěstovanějšího chmele na světě - Citra. Té jsme spotřebovali 1,7 tuny v klasické verzi a 300kg v cryo zpracování. Pro srovnání, naše nejpoužívanější české chmelové odrůdy byly Žatecký poloraný červeňák a Saaz Shine, oba s 400 kg za rok, a za nimi Sládek a Harmonie s 300 kg za rok. Celkem jsme českého chmelu spotřebovali 1,7 tuny, stejně jako City samotné.

Celkem jsme v roce 2023 zakvasili pivo 15 různými druhy kvasnic a ovoce a zeleniny spotřebovali zhruba 23 tun.



PLÁNY 2024

Plány pro náš následující rok se nijak moc neliší od roku stávajícího. Naše motto je nadále diverzita, kterou se vám budeme skrze naše piva snažit celoročně přinášet. I na dále budeme do našeho výrobního procesu aplikovat všechny moderní postupy, které nám pomáhají s kvalitou chutě, stabilitou produktu a efektivitou jeho výroby.

Co se konkrétnějších záležitostí týče. Můžeme vám prozradit, že v únoru očekáváme instalaci nové plechovkovací linky značky Wild Goose, která se stane obrovským skokem pro kvalitu našeho plechovkového piva, kterých jsme mimochodem v roce 2023 naplnili cca 250 tisíc, téměř dvojnásobný nárůst oproti roku 2022.

Do barelového projektu se budeme tento rok snažit integrovat sudy po alkoholech, jež jsme ještě nikdy nepoužívali. Ty ale ochutnáte nejdříve v roce 2025.



NOVINKY V PŘEDPLATNÉM

V lednovém předplatném vám představujeme hned několik novinek.

První z nich je Everything, Everywhere, All Superdelic. Náš starý koncept sedmnáctistupňových jednochmelových New England IPA se vrací v novém kabátě a představuje úplně nový novozélandský chmel Superdelic, který si vás získá svým okázalým charakterem plným pryskyřice a tónů tropického ovoce.

Dále se seznámíte s Euphoria Riwaka, novým přírůstkem do naší řady jedno-chmelových za studena chmelených ležáků. V Euphorii najdete krásné plné, přesto suché, tělo klasického ležáku ve spojení s příjemnou limetkovou a grepovou vůní novozélandského chmelu Riwaka.

Old School American IPA je naší interpretací starých amerických IPA z devadesátých let 20. století. Ucítíte tak bezprostřední chuť klasických amerických "céčkových" chmelů, které vám zprostředkují bohatou chuť pryskyřice, borovice a citrusů.



NOVINKY V PŘEDPLATNÉM

Asi nejzajímavější novinkou (za nás) je rozhodně Planeta Žatec, ve které jsme se vydali cestou neprobádanou a pokusili se vytvořit moderní Hazy IPA za pomoci pouze moderních českých chmelů Ceres, Pluto a Eris. Ty vytvářejí opravdu neotřelý charakter jahod, bobulí a tropického ovoce. Ochutnejte budoucnost českého chmelařství!

Po roce se nám vrací naše původní Fruit Smoothie, krásný plný a silný Sour Ale, který vás šokuje svým extrémně ovocným projevem. Ten se skládá z obrovského množství (400 g/l) malin a černého rybízu, kterým pomáhá v pitelnosti lehký tón vanilkových lusků.

Další zajímavostí lednového předplatného je návrat silné verze našeho Nectaru. V plechovce se jménem More Nectar More Happiness najdete ódu na slávu chmelu Citra. Silná dvacetistupňová New England IPA vám předá brutální projev Citry v celé své kráse. Očekávejte intenzivní chuť citrusů, manga a tropického ovoce.



HOST PŘEDPLATNÉHO: NOZIB

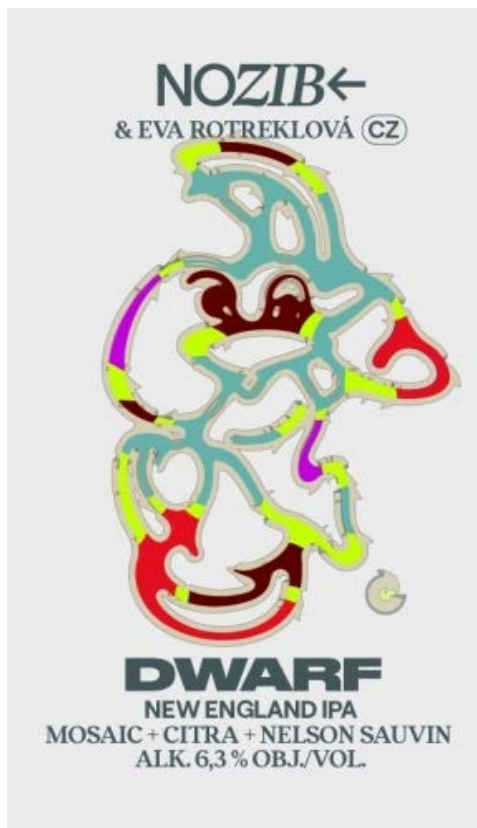
Hostem lednového předplatného je mladý sládek Michal Beneš se svým projektem Nozib, který v roce 2023 pěkně nabral na obrátkách a svou produkci zapsal po bok těch nejkvalitnějších výrobců moderních chmelených piv vůbec. Michal rád experimentuje s těmi nejnovějšími chmely, kvasinkami i výrobními postupy a na jeho pivech je tohle velmi znát. Žádné z nich totiž nechutná podobně jako jiné, což může být často prokletí mnohých výrobců tohoto druhu piv.

Od Nozibu ochutnáte jejich novinku, New England IPA se jménem "Dwarf NEIPA". Ta v sobě zkrývá bohatý projev moderních chmelů Mosaic, Citra a Nelson Sauvin. Ty pivu předávají charakter plný manga, broskví a mandarinek doplněný o lehké tóny vanilky. V tomto pivu byly použity moderní kvasnice ISY Enhance™, které snižují chmelovou trpkost a zvyšují tělnatost, chuť a pitelnost piva.

Michala z Nozibu přivítáme tradičně v naší on-line degustaci, sledujte naše stránky, abyste nepromeškali.



NOZIB←



ZICHOVEC®

Rodinný pivovar

PIVOVARZICHOVEC.CZ