

PIVOVAR ZICHOVEC

ŘÍJEN 2024



ÚVOD

Psaní říjnového magazínu je pro nás vždy ta největší výzva, protože je to období, kde je asi největší rozkol v tom, co jsme v posledním měsíci prožili a v tom co v pivovaru reálně děláme a plánujeme. Na začátku října se totiž stále ohlížíme za naším Beer Festem (který se letos bohužel kvůli počasí nestal) a zároveň vaříme a plánujeme vánoční piva, večírky, adventní kalendáře a podobné laskominy.

Začátek podzimu ale není jen o plánování Vánoc a ohlížení se za Beer Festem.

Je i o sklizních. Sklízničních chmelu, sklízničních hroznů, jablek a mnoho dalšího. Tentokrát nám to jarní mrazíky tady na severu pěkně zkomplikovaly. Hrozny přemrzly, vinná piva tedy nebudou. Jablka přemrzli stejně tak, takže pro základ pro cider musíme na jih (naštěstí jen republiky). Chmel se naštěstí i přes nižší sklizeň udržel a tak vám brzy budeme představovat nové Fresh Hopy. Tohle předplatné vám ale zatím posíláme jen naše fresh-hopové nealko, další dvě fresh-hopová piva se budou stáčet až pro příští předplatné.



NAROZENINOVÁ PIVA

V září jsme neslavili jenom naše 12. narozeniny, pro které jsme vydali speciální várky piv už v minulém předplatném. Oslavili jsme i narozeniny našich přátel a obchodních partnerů.

Prvním z narozeninových piv je Tekutý Rohlík 11, jež byl uvařen k příležitosti 10. narozenin online supermarketu rohlík.cz. Požadavek Rohlíku byl vymyslet něco, co bude ideálně lokální a udržitelné a po několika kolečkách debat jsme se ustálili na "Českém" světlém ejlu s českými novošlechtěnými chmely Saturn, Juno a Ceres. Recept jsme ještě ozvláštnili tím, že jsme část sladů nahradili neprodanými rohlíky právě z rohlík.cz. Tak doufáme, že vám tenhle lehký super pitelný ejl bude moc chutnat.

Druhým zářijovým narozeninovým pivem je A Misspent Youth 12, který jsme uvařili společně s legendárním berlínským barem Muted Horn. Ti chtěli uvařit něco pitelného a českého, my zase moderního. Dali jsme hlavy dohromady a přišli s receptem na West Coast Pilsner, tedy suchý ležák chmelený výrazně do hořkosti i vůně. Vybrali jsme netradiční v Německu vypěstované chmely Amarillo a Tango a výsledek je opravdu unikátní.



DRINK AND HARVEST

Prvním pivem z čerstvého chmelu, které vám letos představíme je Drink and Harvest , tedy náš úplně první nealkoholický "ležák" chmelený čerstvými hlávkami naše oblíbeného českého chmelu Harmonie.

Vaření i "kvašení" tohoto piva byla opravdu výzva. Chmelu šlo do vířivé kádě opravdu štědré množství a tak je výsledek citelně kořenitý, květinový a dle typického projevu harmonie lehce citrusový. Příjemná hořkost vám zvýrazní celkový prožitek.

Za rozšiřování našeho nealko portfolia jsme moc rádi. Doufáme, že vám bude chutnat tak jak nás bavilo ho vařit.



LAVENDER GOSE

Nápad na levandulové pivo vzešel z hlavy naší marketingové šéfové Lucie. Našla si totiž podřipskou levandulovou farmu v Židonicích a vyjednala s nimi spolupráci. Dobré nápady u muže na stůl nosit každý.

Základem je historický německý pivní styl Gose, který se vyznačuje velmi specifickým charakterem kombinujícím lehkou minerální slanost a kyselost z mléčného kvašení. Gose je sice styl historický, v současnosti ale nachází obrovskou popularitu mezi moderními sládky pro svou obratnost a skvělou kompatibilitu s obrovským množstvím ingrediencí.

Levandule je krásná surovina, která má uklidňující účinky a parádní květinovou chuť. Dopřejte si.



NÁVRAT FOGGY MORNING

Na začátku podzimu se nám to tady na severu, na úpatí Českého středohoří, trochu zvrtně. Nastane období nekonečných mlh, které nás loni inspirovali k lehčí New England IPA "Foggy Morning" (tedy mlhavé ráno).

Ve Foggy Morning jsme letos sáhli po chmelech trochu jiných než loni a tak vám představujeme aromatickou bombu s chmely Cryo Pop, Talus Cryo, Sabro a HBC 1019. Tato exotická kombinace chmelů vytvoří velmi komplexní charakter, který vás odmění v každém napití.



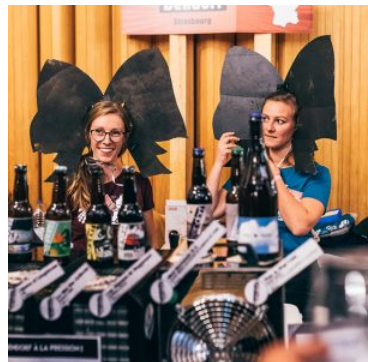
STRASBOURG BEER FEST

Poslední víkend v září jsme podnikli cestu za našimi přáteli ve Štrasburku. Tohle východní francouzské město je totiž domovem našich kámošů z Les Intenables a ti nás pozvali k účasti na Strasbourg Beer Festival, malém lokálním festivalu, na kterém se prezentují hlavně francouzské pivovary.

My jsme stanuli společně s němci z pivovaru Schwarze Rose a švýcarským pivovarem Drunkbeard jako hostující pivovar, čepovali naše výroční piva a rozlévali naše barelové stouty.

Festival byl naprosto skvělý, plný nadšených beergeeků i pivovarníků a dobrých piv jsme ochutnali opravdu hromadu. Paměťhodná zkušenost byl i samotný Štrasburk, kde jsme navštívili naši kartelovou hospodu Le Grincheux s 20 pípami a 600 rozlévanými whisky. Před festivalem jsme ještě zvládli tap takeover 12 píp v podniku Starling burgers.

Východ Francie je pro nás prostě vždy za odměnu a ani tentokrát tomu nebylo jinak.



KARTEL

Představujeme vám Kartel Czech Heritage Lager 12, ležák vyrobený moderními technologiemi, ale z prastarých surovin. Sáhli jsme po našem klasickém ležáku a dotáhli ho trošku dál do historie než jste zvyklí. Vybrali jsme si prastarý slad Haná, který se historicky používal pro výrobu plzeňského ležáku. Dokonce to byla právě odrůda Haná, která se v roce 1842 objevila v pivu, které se stalo vzorem vzorů.

Díky tomu, že jde o nemodifikovanou (tedy nešlechtěnou) obilovinu, zachovala si daleko víc cereálnosti a chuti. Díky tomu a díky poctivém dvourmutu má nový Kartel potřebnou páteř pro bohaté chmelení Žateckým poloraným červeňákem. Očekávejte vyšší cereálnost, vyváženou hořkost, bohaté chmelové aroma a pochopitelně nekonečnou pitelnost.

Každoměsíční piva z projektu Kartel můžete ochutnat jen ve vybraných podnicích nebo v našem předplatném.



HOST PŘEDPLATNÉHO

ANTOŠ

Jako hosta říjnového předplatného jsme stejně jako loni vybrali naše přátele ze Slaného. Pivovar Antoš je jeden z nejbližších pivovarů tomu našemu a je velmi příjemné mít je za přátele, na které se můžeme spolehnout.

V Antošovi skvěle vaří vše od klasických ležáků, přes New England IPA a ovocné soury, až po jejich legendárního Tlustého Netopýra. My jsme pro naše předplatitele vybrali jejich ležák z čerstvých chmelů, který právě vydali.

Svaté je třináctka, která je chmelené čerstvě sklizeným mokrým Žateckým poloraným červeňákem a skrývá tak velmi mohutnou a neobroušenou chuť poctivého českého chmelu. Parádní bylinost, kořenitost a hořkost se spojují, aby vám přinesli obrovskou pitelnost a unikátní zážitek, který si užijete jen jednou ročně.



ZICHOVEC®

Rodinný pivovar

WWW.PIVOVARZICHOVEC.CZ