

PIVOVAR ZICHOVEC

LISTOPAD 2024



ÚVOD

Je tu listopad a s ním oficiálně vrcholí čas speciálních várek. Skoro každý týden v listopadu je nějaká příležitost vařit nebo vydávat nějaké tematické pivo, ať už jde o nějakou konkrétní tradici, událost, nebo sezónní ingredienci. A podle toho vypadá i listopadové předplatné ve kterém najdete spoustu zajímavých kousků od dýňového speciálu, přes piva z čerstvě sklizeného chmelu, po první pivo z nové emise barelových piv.

Listopad je poslední měsíc, kdy ještě můžeme řešit i něco jiného než čas Vánoc a proto bychom vás rádi pozvali na dva pražské eventy, kde se s vámi rádi setkáme nad emisemi nových piv. Více informací na další stránce.

No a my se už jdeme oddávat vůni skořice a hřebíčku, protože za měsíc nás čeká spousta dalších novinek. Tak hezké čtení a děkujeme, že s námi pijete.

Tým pivovaru Zichovec



EVENTY

Čekají nás dva velké eventy v Praze, na kterých se s vámi moc rádi uvítáme. Prvním z nich je Vypuštění našich nových barelů. Jde o tři blendy pivních stylů Barley Wine a Wheat Wine, které zrály 2 a půl roku v barelech a my je pak velmi divoce ochutnali.

Událost bude probíhat v pražských Vršovicích, kde je obrovská koncentrace malých pivních barů. To se nám hodí, protože naši trojici nových piv vám můžeme představit hned ve třech krásných malých pivních podnicích - v Pivní Zastávce, Galerii Piva a Lya Beer Cafe. V každém z těchto podniků naplníme pípy a v každém si budete moci vychutnat jeden z nových barelů na čepu. Těšit se můžete na tyto tři piva:

Masala Chai Barley Wine 2024

Choco Orange Jelly Wheat Wine 2024

Cococnut Tiramisu Barley+Wheat Wine 2024

Druhá pražská událost pak proběhne v tradičním duchu. Každý prosinec děláme velkou akci, kdy v pražském baru Beergeek na Jiřího z Poděbrad převezmeme všech jejich 30 píp a letos tomu nebude jinak. Těšit se můžete na vánoční speciály, nové barely, speciální infuze a mnoho dalšího. Na tomhle otevřeném vánočním večírku vás všechny rádi uvidíme.



DARK AND WILD 2024

Samozřejmě pro vás máme i jeden report z pracovního výletu. Na přelomu října a listopadu vyrazil Adam do Leedsu na relativně významný anglický pivní festival pořádaný pivovarem Northern Monk. Festival Dark and Wild je unikátní tím, že se zaměřuje striktně na kyselá a tmavá piva. To sice může být pro návštěvníky poměrně náročné, nicméně výběr piv je naprosto skvělý.

My jsme reprezentovali s trojicí piv a to naším Stout Laphroig 2023, ovocným kyseláčem 12 Years of Innovation 18 a lehkým stoutem Skotskovec 11 a ohlasy nás nezklamaly i když konkurence anglických pivovarů je tedy opravdu pokořující. Kvalita tamních piv je naprosto špičková.

Leeds je nádherné industriálních město, které spojuje atmosféru staré Anglie a moderní západní metropole. Je plný cool moderních podniků i tradičních caskových pubů. Výlet sem fakt doporučujeme, stojí za to úplně stejně jako cesta do Manchesteru.



ČERSTVÁ SKLIZEŇ

V bedně listopadového předplatného najdete dvě piva uvařená z čerstvého českého chmelu letošní sklizně. Období sklizně milujeme, protože je to jediný čas, kdy si může sládek opravdu sáhnout na pocit, že vytváří zemědělský produkt, a výsledná chuť je prostě jedinečná.

Letos vám představujeme jen jeden ležák z čerstvých hlávek, ale za to je to pořádná bomba. Dostali jsme se k zeleným hlávkám chmelu Saaz Comfort, což je nejoblíbenější chmel našeho hlavního sládky Martina Urbana. Jeho chuť je velmi výrazná, příjemně květinová, citelně bylinná a hořká. No a všechny tyto vlastnosti použití čerstvých hlávek otáčí doprava, takže vás čeká opravdu hodně chmelový ležák.



GWBC

Druhým rokem spolupracujeme s domovarnickou soutěží Good Water Beer Cup pořádanou obcí Dobrá Voda u Křížanova. Na tuhle profesionálně hodnocenou soutěž se pravidelně přihlašuje spousta velmi kvalitních domovarníků a my máme s kluky z GWBC domluvu, že vítězné pivo soutěže vaříme u nás na varně.

Letos soutěž s přehledem vyhrál domácí sládek Radim Kuba, a aby nevyhrál, Radim nám prozradil, že doma pivo vaří prakticky každý víkend. Na jeho New England IPA je tahle ostřílenost pěkně znát. Je krásně hladká, přitom s parádní hořkostí. Radimův výběr chmelů padl na Sabro, Idaho 7 a Mosaic, což vytvořilo krásnou souhru chutí, která spojuje kokos, ananas, pomerančovou kůru a pryskyřici.

Věříme, že jsme se naší interpretaci radimova originálu dost přiblížili a pro vás to tak může být zajímavá ukázka toho, že kvalita doma vyrobeného piva může být klidně na úrovni toho nejlepšího co dokážou profesionální sládcí.



KONCEPT BRUT PASTRY SOUR

V sérii koncept saháme po experimentech a tentokrát jsme šli opravdu do neprobádaných vod. Chtěli jsme vyrobit Pastry Sour, tedy sladký sour s ovocnou příchutí a vanilkou, ale vhodný pro diabetiky, nebo prostě lidi, kteří preferují obecní množství cukru nekonzumovat. Vytvořili jsme tak experimentální várku, dvanáctku, prokvašenou blízko nule a oslazenou stévií.

Chuť je velmi sladká i přes absenci cukru a pivo je ochucené mangovým a rebarborovým pyré. Pro další zjemnění je přidána vanilka. V Pivu je méně než 1 gram cukru na 100ml, což je více než desetinásobně méně, než typický pastry sour obsahuje.



PUMPKIN TIME

Milovaný i proklínaný halloweenský pivní styl Pumpkin Ale za vámi v předplatném samozřejmě cestuje také. U nás se snažíme náš dýňový eil dělat echt dýňový a tak z toho máme takový celodenní workshop. Pivovar se rozdělí na stanice, někdo krájí, někdo dlabá, někdo peče, práce na celý den, nakonec bez mála dvě stě kilo dýní naházíme do varny a děj se vůle boží.

Velmi silnou dýňovou chuť výsledného piva pak ochutím kořením, které se typicky používá na dýňový koláč a tak vytvoříme takové pivní pumpkin spice latté. Víme, že ohledně tohoto pivního stylu mají mnozí z vás smíšené pocity a i u nás v pivovaru to není jiné. Věříme ale, že ti z vás, kteří pumpkin ale rádi mají, budou opravdu spokojeni.



KARTEL

Další měsíc znamená i další Kartel. Tentokrát je pivem, které v plechovkách najdou jen naši předplatitelé Kartel Fresh Hop Eris Mimosa. Krásný voňavý ejl, ve kterém jsme na studené chmelení použili čerstvě napeletované chmely Eris a Mimosa. Ty dávají krásnou chuť mandarinek a lesních plodů, přitom si zachovávají harmonickou hořkost. Těšte se tak na úplně suprovou pitelnost, která neomrzí.

Předplatitelé můžou ochutnat v plechovce a všichni ostatní šup do jednoho z kartelových podniků.



HOST PŘEDPLATNÉHO

BERETA BREWING CO

Milovaný i proklínaný halloweenský pivní styl Pumpkin Ale za vámi v předplatném samozřejmě cestuje také. U nás se snažíme náš dýňový ejl dělat echt dýňový a tak z toho máme takový celodenní workshop. Pivovar se rozdělí na stanice, někdo krájí, někdo dlabe, někdo peče, práce na celý den, nakonec bez mála dvě stě kilo dýní naházíme do varny a děj se vůle boží.

Velmi silnou dýňovou chuť výsledného piva pak ochutím kořením, které se typicky používá na dýňový koláč a tak vytvoříme takové pivní pumpkin spice latté. Víme, že ohledně tohoto pivního stylu mají mnozí z vás smíšené pocity a i u nás v pivovaru to není jiné. Věříme ale, že ti z vás, kteří pumpkin ale rádi mají, budou opravdu spokojeni.



ZICHOVEC®

Rodinný pivovar

PIVOVARZICHOVEC.CZ