



ONDŘEJ STRATILÍK

ČESKÉ MINIPIVOVARY

KAPESNÍ PRŮVODCE PRO MILOVNÍKY
DOBRÉHO PIVA

MLADÁ FRONTA

České minipivovary

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na

www.mf.cz

www.e-reading.cz

www.palmknihy.cz



MLADÁ FRONTA

Ondřej Stratilík

České minipivovary – e-kniha

Copyright © Mladá fronta, a. s., 2018

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.



MLADÁ FRONTA



ONDŘEJ STRATILÍK

ČESKÉ MINIPIVOVARY



KAPESNÍ PRŮVODCE
PRO MILOVNÍKY DOBRÉHO PIVA

MLADÁ FRONTA



© Ondřej Stratilík, 2018

Photography © Mladá fronta, a. s. / Euro (Hynek Glos, Tomáš Novák,
Martin Pinkas, Ondřej Stratilík), Pivovar Trautenberk, Pivovar
Regent, Shutterstock, 2018

ISBN 978-80-204-4823-1 (tištěná kniha)

ISBN 978-80-204-5134-7 (ePDF)

ISBN 978-80-204-5133-0 (ePUB)

ISBN 978-80-204-5135-4 (Mobi)



Pojďte objevovat

Předvídat, kolik se v Česku užívá minipivovarů, je zatraceně těžké. V minulých letech se takhle spálilo už několik expertů, kteří tvrdili, že víc než tři nebo čtyři stovky výrobců se na náš malý trh nevlezou. A podívejte se. Na konci srpna 2018 jich na mapě najdete 451 a několik dalších pivovarů se právě dokončuje.

To znamená, že se vracíme zhruba do roku 1930, kdy se v Československu vařilo pivo na 430 místech. Klidně se ale může opakovat situace ze začátku minulého století, kdy úřady v českých zemích evidovaly 804 pivovarů.

Počítat a listovat v kronikách můžeme jindy. Teď v ruce držíte knížku, u níž je doporučeno popíjet, zapisovat si do ní a brát ji na poznávací cesty za sládky. Najdete tu 56 českých, moravských a slezských minipivovarů, které jsem nedávno navštívil a které by podle mě neměly uniknout ani vaší pozornosti. Neříkám, že jde o výběr toho nejlepšího, co v Česku najdete – to si musí najít každý sám – ale z toho velkého minipivovarského moře jsem se snažil doporučit ty značky, s jejichž pivy se nebudete nudit.

U každého minipivovaru najdete zjednodušený degustační list, kde si můžete zapsat, jak vám pivo chutnalo a co jste při jeho popíjení cítili. Anebo nakreslit prasátko, pokud se výčepní neumí k pivu chovat.

A kdyby vám těch 56 malých pivovarů nestačilo, na posledních stránkách najdete ještě další čtyři typy na rodinný výlet. Snad se mi alespoň trochu podařilo přiblížit tu pábitelskou atmosféru, která dýchá z nymburského pivovaru, nebo třeba bohatou historii a technickou zajímavost pivovaru a krásné humnové sladovny v Olivětině u Broumova.

Takže si připravte püllitry, cesta může začít!



Stručná rukověť

IPA, NEIPA, APA nebo kyseláč?

Kdo se v těch pivech má, k čertu, vyznat

„Desítku, nebo dvanáctku?“ zeptal se výčepní. Kdo si nevybral, ten měl ještě na výběr mezi kofolou a žlutou. Nic jiného za barem nebylo. Vzpomínáte na tyhle situace? Sice je to historie, ale nijak daleká. České a moravské pohostinství prodělalo – především díky nástupu minipivovarů – v uplynulých letech velký přerod. Na výčepech po celé republice, ve velkých i menších městech, je mnohem víc živých koutů a už i sami hospodští cítí, že mít naražený jeden nebo maximálně dva sudy, je spíš na ostudu.

Mluvím z vlastní zkušenosti. I v našem nevelkém městečku je dneska naprosto normální, když mi výčepní kromě desítky a dvanáctky z Nošovic nabídne i nějakou specialitku. A to nemluvím o nefiltrovaném ležáku z Plzně. Na mysli mám třeba svrchně kvašená letní piva Summer Ale.

Jenže jak se rozšiřuje nabídka, stoupá i tlak na nás, pijáky, abychom vždycky alespoň zhruba věděli, co to máme ve sklenici a jak právě tohle pivo vzniká. Tak se pojďme podívat, s čím se můžeme ve výčepech nebo pivotkách setkat.

Vím, že nic nevím

Několik roků zpátky, zhruba na přelomu tisíciletí, byl největším úletem, který jste mohli v běžné hospůdce dostat, nefiltrované či kvasnicové pivo. Dodneska si pamatuju ty rozepře u stolu, jestli je to jen jiné pojmenování pro stejné pivo, nebo dva různé výrobky. Jasně v tom udělal až kamarád, který začal dělat chytrého po exkurzi v jednom velkém pivovaru. Poučil nás, že rozdíl mezi oběma druhy skutečně je. Zatímco nefiltrované pivo je stočené přímo z ležáckého tanku a obsahuje všechny kultury a látky, jež normálně zachycují filtry, kvasnicové pivo touhle očistou projde a až později do něj sládek přimíchává něco mladiny.

V době internetu a chytrých telefonů bychom takový zádrhel vyřešili zhruba za dvacet vteřin, ale my jsme nad ním tehdy strávili několik večerů a bylo to fajn.

Ovšem co jsou hádky o kvasnicové v porovnání s tím, co přišlo o řadu let později, když se v Česku naplno rozjel boom minipivovarů.

Z nefiltrovaných a nepasterizovaných piv se rázem stala naprostá samozřejmost a člověk velmi rychle zjistil, že vlastně nic neví.

Prvním důležitým krokem bylo poznat rozdíl mezi spodně a svrchně kvašenými pivy. Přitom už jejich výroba je značně odlišná. Zatímco u spodního kvašení – příkladně třeba u ležáku českého typu pilsner – se používají kvasinky rodu *Saccharomyces pastorianus* a jejich kvašení i ležení zabere v nízkých teplotách víc než měsíc, u svrchně kvašených piv je to jinak. Ty jsou nejradši ve vyšších teplotách, v pivovaru nepotřebují být tak dlouho a jsou závislé na kvasinkách rodu *Saccharomyces cerevisiae*.

Cesta svrchního kvašení

Spodně kvašená piva asi nemá cenu rozebírat. Desítky, jedenáctky, dvanáctky a silnější sváteční piva či speciály pozná zřejmě i vaše maminka. Tím nechci říct, že tyhle věci nestojí za pozornost – ba naopak, uvařit dobré výčepní nebo ležák považuju za jednu z nejtěžších věcí – ale svrchně kvašená loviště jsou přece jen rozmanitější.

Hlavním reprezentantem těchto „ejlů“ je IPA (India Pale Ale). Tahle piva poznáte poměrně jednoduše. Díky exotickým chmelům se honosí výraznou citrusovou vůní, v chuti je zase obvykle cítit razantní bylinkovou hořkost přecházející do kyselosti. Pokud se některý z českých či moravských minipivovarů vydá cestou svrchního kvašení, právě IPA je nejčastější volbou ze všech ejlů, které pivovarské receptáře nabízejí.

Oblíbenou variantu představuje i APA (American Pale Ale), jenž může být pro řadu lidí mnohem pitelnější než IPA, protože je sice podobně voňavý, ale v chuti nijak příkrý. Podobně je na tom také lehká Summer IPA, jež není příliš hořká a nemá v sobě příliš alkoholu.

Ovšem aby to někteří ještě o něco zkomplikovali, k navoňným chmelům pro svrchní kvašení přidávají kvasnice pro spodní kvašení, čímž vzniká IPL (India Pale Lager).

Kyseláč, či slanáč?

Co se týče novinek, první polovina roku 2018 byla v Česku dost bohatá. Objevilo se několik zahraničních stylů, které se velmi rychle uchytily. Zřejmě i díky extrémně horkému počasí, v němž pivo platí za jedno z nejlepších osvěžení.

A tak se třeba v pivotkách objevily etikety NEIPA (New England IPA). Díky použití ovesných a pšeničných vloček jde o poměrně silné

zakalené pivo, které toho s eily nemá příliš společného. Není vůbec hořké, ba naopak. Působí téměř jako pивní nápoj zředěný exotickým džusem. Prostě ideální k popíjení na pláži v Karibiku.

Hodně se prosadily i takzvané kyseláče vyráběné na základě pšeničných svrchně kvašených piv stylu Berliner Weisse. Doplněné o jahody či ostružiny představují vyhledávanou dobrotu.

A když je řeč o kyseláčích, přehlédnout nesmíme „slanáče“. Ani tohle staré německé svrchně kvašené pivo s vysokým obsahem pšeničného sladu, koriandru a soli jménem Gosé není v Česku neznámé. Pokud se sládkovi podaří správně namíchat slanost s osvěžující ovocitostí chmelu či dalších přísad, jen máloco se goséčkům vyrovná.

Naproti tomu těžká svrchně kvašená tmavá piva jako Stout či Porter zaujmou především během chladných podzimních a zimních odpolední.

Na zdraví!

Jede se dál

Ani pivovarnictví neustrnulo Vytváří se jako jiné obory

Většina českých minipivovarů vaří spodně kvašenou klasiku a stačí jim to. Lidi jejich pivo pijí, a tak není důvod nic měnit. Na druhé straně ale přibývá výrobců, kteří se takovému ustrnutí vyhýbají. Zkoušejí stále nové věci a výroba piva pro ně představuje experimentování. I díky nim do Česka v poslední době přišla řada novinek nebo zlepšováků, o kterých si mohl dřív pivař číst jen na zahraničních webech.

Jednou z nich je spontánní kvašení. Piva totiž vznikají nejen metodou spodního a svrchního kvašení, ale i mnohem divočejší cestou. Spontánní proces vyžaduje od pivovarů úplně jiný přístup a klade větší důraz na hygienu – v těchto případech totiž kvašení probíhá divokými kvasinkami ze vzduchu.

Buďte spontánní

Jedněmi z českých pionýrů v téhle oblasti jsou jihomoravští Wild Creatures. „Během prvních testovacích let, kdy jsme pozorovali, jak se spontánní kvašení vyvíjí, se před námi otevřela řada různých směrů,

kudy by se naše další zkoumání mohlo dát,” píše Jitka Ilčíková z Wild Creatures na svém webu. „V našem vinařském regionu se samozřejmě vše točí kolem vína. Sběr hroznů, zpracování, kvašení, zrání a školení. Využíváme z vinařských zkušeností kde co, tak proč nezkusit i samotné vinné kvasinky? Mockerát mě napadlo, jak by takové pivo asi chutnalo. Dokáže to kvasinka opravdu ovlivnit dostatečně, aby byly některé rysy podobné? Co se teda určitě nepovedlo, bylo použití vinných kvasinek do mladiny. Nedoporučuji. Když už to vypadalo na slepou vývojovou větev, zachránil nás jeden z posledních pokusů s využitím spontánně zakvašeného piva,” popisuje Ilčíková, jakým způsobem se s kvasinkami pracuje.

Když je řeč o inovacích, rozhodně nemusí jít pokaždé o takovou divočinu jako při spontánním kvašení. Novinkou je třeba i používání „cryo hopu“. Jde o zpracování chmelu, které k nám dorazilo ze Spojených států. Zatímco v dnešním pivovarnictví je nejvíc rozšířeno používání drceného chmelu v peletkách, občas někdo ještě do varny sype i sušené hlávky a ještě méně často čerstvé, „cryo hop“ nabízí další způsob.

Při tomto procesu jsou za velmi nízkých teplot vymrazovány přebytečné látky v chmelu a zároveň zůstávají chráněny a konzervovány ty nejdůležitější vlastnosti rostliny, tedy chuť a aroma.

Hlávky zpracované touthle cestou používají i v sokolovském Permonu při výrobě jejich speciálu APA jménem Cryo Hop Citra.

Lehká jako NEIPA

Díky experimentátorům do Česka přicházejí pивní styly, o nichž většina pijáků neměla ještě před pár lety ani tušení. Naprostým trendem je v polovině roku 2018 – jak už jsem zmínil výše – NEIPA, do které se v jarních a letních měsících pustil velký počet pivovarů.

Tahle slova, možná překvapivě, platí stejně dobře i u stylu Gosé. I takových piv v policích českých speciálních obchodů přibývá.

Úplně jiným osvěžením pivovarské kultury je zase dozrávání piva v dřevěných sudech. Například krkonošský pivovar Trautenberk si tak zkusil, jaké to je téměř tři měsíce nechat ležet těžší Imperial Stout ve dvousetlitrových sudech po irské whiskey Jameson. „Kromě aroma hořké čokolády a pražené kávy lze postřehnout i jemné vanilkovo-kosovové tóny, zděděné po irské předchůdkyni,” popisují sládky.

Výroba piva zkrátka nabízí nečekané možnosti a zdaleka nekončí jen u dochucování nebo míchání se sladkými nápoji. Uvidíme, kam dál nás zavedou čeští sládky.