

UNIVERZITA PALACKÉHO V OLOMOUCI

PŘÍRODOVĚDECKÁ FAKULTA

Katedra geografie

Radka ŠPAČKOVÁ

**TRADICE A ROZMÍSTĚNÍ MALÝCH PIVOVARŮ
V ČESKÉ REPUBLICE**

Diplomová práce

Vedoucí práce: Doc. RNDr. Marián Halás, Ph.D

Olomouc 2008

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci vypracovala samostatně a použila jen uvedeníh pramenů a literatury.

V Olomouci dne 25. dubna 2008

Děkuji Doc. RNDr. Mariánu Halásovi, Ph.D, za odborné vedení práce, poskytování rad a pomoc při zpracování.



Vysoká škola: Univerzita Palackého

Fakulta: Přírodovědecká

Katedra: Geografie

Školní rok: 2006/07

ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

student

Radka ŠPAČKOVÁ

obor

Bi-Z-Ge

Název práce:

Tradice a rozmístění malých pivovarů v České republice

Tradition and space differentiation of small breweries in the Czech Republic

Zásady pro vypracování:

Cílem diplomové práce je analýza působnosti malých pivovarů v České republice, jejich vývoj, lokalizační činitele a zákonitosti prostorové diferenciaci, kategorizace na základě vybraných okruhů faktorů.

Struktura práce:

1. Úvod
2. Teoretický vstup, metodika a zhodnocení literatury
3. Pivovarnictví, jeho tradice a pozice v České republice
4. Definice malého pivovaru, legislativa
5. Historický vývoj pivovarnictví a malých pivovarů v České republice
6. Prostorová diferenciaci malých pivovarů v České republice
7. Kategorizace malých pivovarů v České republice
8. Shrnutí (v angličtině)

Diplomová práce bude zpracována v těchto kontrolovaných etapách:

- studium literatury k dané tématice
- rešerše relevantních zdrojů literatury
- sběr a analýza statistických dat
- konstrukce tabulkových, grafických a mapových příloh
- analýza získaných výsledků, prostorová diferenciaci
- syntetické shrnutí – kategorizace malých pivovarů

Rozsah grafických prací: cca 5-8 tabulek, 5-8 grafů, 5-8 map

Rozsah průvodní zprávy: cca 25 tisíc slov základního textu + práce včetně všech příloh v elektronické podobě

Seznam odborné literatury:

- KONVIČNÝ, D., 2005. *Pivovarnický priemysel na Slovensku* [Bakalářská práce]. Bratislava : Univerzita Komenského, 2005, 84 p.
- KRATOCHVÍLE, A. 2005. *Pivovarnictví českých zemí v proměnách 20 století*. Praha : Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, 2005, 265 s. ISBN 80-86576-16-7.
- MAIER, T. TÖDTLING., F. 1997. *Regionálna a urbanistická ekonomika: teória lokalizácie a priestorová štruktúra*. Bratislava : ELITA, 1997, 240 p. ISBN 8080440441
- POLÁK, M. 2003. *Pražské pivovárky a pivovary*. Praha : Libri, 2003, 244 p. ISBN 8072771930
- PYŠNÝ, T., ŽUFAN, P. 2005. Metody a intenzita soupeření v českém pivovarnictví. In: *Strategické řízení*. Praha, 2005, pp. 70--77. ISBN 8021314117
- PYŠNÝ, T., ŽUFAN, P. 2006. Globalization Influences in Czech Brewing. In: *Agrární perspektivy XV*. Praha : ČZU, 2006, pp. 571-575. ISBN 8021315318
- ŽUFAN, P. 2002. Základní charakteristiky odvětví pivovarnictví v ČR. In: *Model evropského zemědělství a jeho implementace v podmínkách ČR*. České Budějovice : JČU, 2002, pp. 145-150. ISBN 8070406011
- ŽUFAN, P. 2003. Nové příležitosti pivovarů v digitální ekonomice. In: *Agrární perspektivy XII. – Nová ekonomika a rozšíření EU*. Praha : ČZU, 2003, pp. 123-128. ISBN 8021310561
- ŽUFAN, P. 2004. Komparace pivovarnictví a vinařství z pohledu odvětvové analýzy. In: *Agrární perspektivy XIII*. Praha : ČZU, 2004, pp. 370-376. ISBN 8021311908
- ŽUFAN, P., PYŠNÝ, T. 2005. Bariéry vstupu v odvětví pivovarnictví v České republice. In: *Agrární perspektivy XIV*. Praha : ČZU, 2005, pp. 490-494. ISBN 8021313722

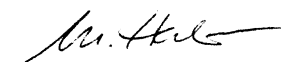
Vedoucí diplomové práce: RNDr. Marián Halás, Ph.D.

Datum zadání diplomové práce: 15. 11. 2006

Termín odevzdání diplomové práce: ne dříve než 17 měsíců od zadání



vedoucí katedry



vedoucí diplomové práce

OBSAH

1. Úvod.....	7
2. Teoretický vstup, metodika a zhodnocení literatury.....	8
3. Definice malého pivovaru, legislativa	9
4. Pivovarnictví, jeho tradice a pozice v České republice.....	11
4.2. Výroba piva	13
4.3. Produktivita a postavení pivovarnictví v České republice.....	20
5. Prostorová diferenciacie a historický vývoj minipivovarů v České republice	24
5.1. Jihočeský kraj.....	24
5.2. Plzeňský kraj.....	27
5.3. Karlovarský kraj.....	32
5.4. Ústecký kraj.....	37
5.5. Liberecký kraj	38
5.6. Královéhradecký kraj.....	41
5.7. Pardubický kraj.....	46
5.8. Středočeský kraj.....	48
5.9. Praha	55
5.10. Kraj Vysočina	62
5.11. Jihomoravský kraj	66
5.12. Olomoucký kraj	72
5.13. Zlínský kraj.....	76
5.14. Moravskoslezský kraj	79
6. Kategorizace minipivovarů v České republice.....	85
7. Závěr.....	90
8. Použité zdroje.....	91
8.1. Seznam literatury	91
8.2 Elektronické zdroje.....	92

PŘÍLOHY

1. Úvod

Cílem diplomové práce je analyzovat tradici a zastoupení malých pivovarů v České republice. Práce je zaměřena pouze na malé pivovary, jejichž roční výstav nepřesahuje 3000 hl, které jsou označovány jako **minipivovary**. Zvláštní pozornost je věnována jejich vlastní charakteristice, kategorizaci a postavení na trhu. Další části, jako je historie pivovarnictví a sladařství, suroviny a postupy při výrobě piva práci nezbytně doplňují a dohromady tak tvoří komplexní celek.

Toto téma jsem si vybrala, protože v blízkosti mého bydliště se několik minipivovarů vyskytuje a samozřejmě jsem si nenechala ujít jejich návštěvu. Jejich počet se neustále zvyšuje a to hlavně během posledních několika let. Dostupné jsou, až na výjimku Ústeckého kraje, ve všech krajích České republiky. Oproti velkým pivovarům lze těmto malým provozovnám přidělit určitou dávku nostalgie. Kde jinde je také k vidění část výrobní technologie přímo v restauraci, osobitý přístup k zákazníkům a celková bohatá nabídka piva? Při návštěvě minipivovaru lze toto všechno zažít a vychutnat si na vlastní kůži.

Pro vizualizaci dosažených cílů diplomové práce jsou zpracovány dvě mapy. Řeší prostorový efekt rozmístění minipivovarů, jejich tradici, hodnotu produkce a dostupnost na trhu.

Vzhledem k nezastupitelnému podílu na celorepublikové produkci piva, lze dle následujících kapitol diplomové práce jasně potvrdit, že minipivovary jsou stálým a nezastupitelným článkem pivovarnického a sladařského průmyslu.

2. Teoretický vstup, metodika a zhodnocení literatury

Minipivovary jsou novodobým fenoménem objevujícím se po roce 1989. Umožnily to politické změny a také přechod od centrálně řízené ekonomiky k ekonomice tržní. Díky minipivovarům se daří zachovat tradiční prvky výroby, které se v moderních provozech pozvolna vytrácejí. Jak je lze dále charakterizovat? Příjemné prostředí pivovarských restaurací s možností být přímo při vaření piva, charakteristické vlastnosti čepovaného piva, jeho přírodní čistota, výroba několika druhů piv včetně specialit, vysoká úroveň pivního skla a také vynikající kuchyně s krajovými a národními specialitami. Nastolený trend i nadále pokračuje a celkový počet minipivovarů stále roste.

První částí práce bylo zjistit podstatu pojmu malý pivovar. K tomu mi posloužil zákon o spotřebních daních č. 353/2003 Sb., hlava III.: daň z piva, § 82. Vzhledem k velkému množství těchto malých pivovarů jsem se po dohodě s vedoucím diplomové práce zaměřila na minipivovary. V práci dále charakterizovaná oblast minipivovarů vzešla z vlastního výběrového šetření a také aktuální knižní publikace Abeceda piva (Večerková, H., Kiss, J., 2007). Pro podrobné charakteristiky daných minipivovarů bylo potřeba prostudovat především publikace Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska (Jákl P., 2004), Pražské pivovárky a pivovary (Polák M., 2003), Pivovarnictví českých zemí v proměnách 20. století (Kratochvíle A., 2005) a Restaurační minipivovary v České republice (Čapková V., Janík P., Potěšil V., 1999). Dalším zdrojem informací bylo velké množství elektronických zdrojů. Vzhledem k dynamice změn, spojených se vznikem dalších nových minipivovarů, jsou veškerá díla nekomplexní. Výjimkou je pouze první zmiňovaná publikace. Pro celistvost práce jsou dále použity informace Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského, Českého svazu pivovarů a sladoven a Českého svazu malých nezávislých pivovarů. Pro vlastní charakteristiku jednotlivých minipivovarů byly použity také údaje z jejich oficiálních webových stránek. Vzhledem k lepší přehlednosti jsou minipivovary řazeny dle lokalizace do vyšších správních celků – krajů. Sestavený soubor minipivovarů pak tvoří základ k tvorbě map, tabulek a grafů, které jsou uvedené v dalším textu a přílohách.

3. Definice malého pivovaru, legislativa

Pro zpracování tématu diplomové práce je nezbytné znát pojem „malý pivovar“. Je obsažen v zákoně o spotřebních daních č. 353/2003 Sb., hlava III.: daň z piva, § 82. Pivem se dle § 81 rozumí výrobek obsahující více než 0,5 % objemových alkoholu. Podle tohoto zákona lze definovat *malý nezávislý pivovar* jako pivovar, jehož roční výroba piva, včetně piva vyrobeného v licenci, není větší než 200 000 hl a splňuje tyto podmínky: není právně ani hospodářsky závislý na jiném pivovaru a nadzemní ani podzemní provozní a skladovací prostory nejsou technologicky, či jinak propojeny s prostory jiného pivovaru. Celková roční produkce piva je nazývána jako roční výstav a udává se v hl. Pivovar je právně nebo hospodářsky závislý, pokud: vlastní více než 50 % podílu na čistém obchodním majetku nebo disponuje více než 50 % hlasovacích práv jiného pivovaru, pokud chybí některý hlavní výrobní provozní soubor v pivovaru, nebo byla uzavřena jakákoliv dohoda, z níž lze dovodit přímou nebo nepřímou hospodářskou nebo právní závislost na jiném pivovaru. Hlavním výrobním provozem se rozumí varna, spilka a ležácký sklep, popř. tanky (Česká daňová správa, dostupné z: http://cde.mfcr.cz/cps/rde/xchg/cde/xsl/182_793.html, cit. 10.3.2008).

V dalších kapitolách budou zpracovány pouze malé pivovary, tzv. minipivovary, s ročním výstavem do 3000 hl. Ty mohou být postaveny samostatně a své pivo prodávat, nebo - což bývá častěji - jsou spojeny s restaurací, tzv. restaurační pivovar či hostinský pivovar. K 1.1.2008 jich na území České republiky existuje 65 činných a dalších 5 by mělo být v provozu během roku 2008. Vlastníky minipivovarů jsou především soukromé právnické osoby, akciové společnosti, společnosti s ručením omezeným, univerzita či církevní řád.

Pro malé pivovary, dle § 83, výrobou vzniká povinnost daň z piva přiznat a zaplatit. Základem daně je množství piva vyjádřené v hektolitrech. Základní sazba daně z piva za 1 hektolitr a každé celé procento extraktu původní mladiny činí 24 Kč. Pro minipivovary (i některé malé pivovary) s ročním výstavem nepřesahujícím 10 000 hl platí snížená sazba daně, jejíž hodnota je 12 Kč. Od daně je osvobozeno pivo sloužící pro výrobu léků a pivo, které je vyrobeno fyzickou osobou v zařízení pro domácí výrobu piva. Podmínkou je pak výhradně vlastní spotřeba, zákaz prodeje a maximální množství

200 l ročně. Nižšími sazbami se má také napomoci konkurenceschopnosti malých pivovarů na trhu. (Česká daňová správa, dostupné z: http://cde.mfcr.cz/cps/rde/xchg/cde/xsl/182_793.html, cit. 10.3.2008).

Malé pivovary vzhledem ke své velikosti a charakteru výroby využívají v technologii výroby tradiční ruční výrobu a patří také mezi nejstarší pivovary v ČR. Proto byl založen Český svaz malých nezávislých pivovarů. Současným sídlem svazu je Pivovar Černá Hora, a.s. a prezidentem Ing. Jiří Fusek. Svaz vytyčil cíle malých pivovarů:

1. Udržovat a nadále rozvíjet kulturní tradice, jež jsou spojeny s pivovarským a sladařským řemeslem a poukázat na historickou důležitost malých pivovarů.
2. Udržování rozmanitosti druhů piva na trhu, výrobu určitých pivních specialit, které velké pivovary nevyrábějí.
3. Rozvoji regionálního cestovního ruchu a vytváření pracovních příležitostí v malých městech a na venkově.
4. Udržení přijatelné ceny piva na našem trhu.
5. Vytváření vhodných podmínek pro turistiku (tzv. pivní cesty) s návazností na zahraničí (česko-německé pivní cesty).
6. Kultura obalové techniky ve prospěch spotřebitele ve skleněných vratných lahvích. (Český svaz malých nezávislých pivovarů, dostupné z http://www.csmnp.cz/o_svazu.html, cit. 22.3.2008).

Především pro minipivovary jsou důležitým zdrojem reklamy pivní festivaly, výstavy piva a také soutěže. V Táboře se letos konala degustační soutěž Česká pivní pečeť, které se zúčastnily jak minipivovary, tak velké pivovary. Soutěží regionálních piv z minipivovarů je pak Jarní cena českých sládků. Dne 15.3.2008 proběhl její druhý ročník. Dějištěm soutěže se stal Pivovarský dvůr Zvíkov v Jihočeském kraji. Zúčastnilo se 121 piv z 31 pivovarů s výstavem do 5000 hl. Výsledky soutěže jsou uvedeny v příloze.

4. Pivovarnictví, jeho tradice a pozice v České republice

V této kapitole je zpracována historie pivovarnictví, postup zpracování původních surovin, technologický proces výroby, charakteristické vlastnosti piva a postavení a pozice pivovarnictví na území České republiky.

4.1. Historie pivovarnictví

První zmínka o výrobě piva na našem území se váže k Břevnovskému klášteru. Už v roce 993 n.l. zde místní mniši vyráběli pivo a víno. Prvním dochovaným dokladem o pivu v českých zemích je nadační listina prvního českého krále Vratislava II.. Pochází z roku 1088 a přiděluje kostelu na Vyšehradě desátku chmele na vaření piva. Obyvatelé osad (budoucích měst) i vesnic vařili pivo bez povolení podomácku pro vlastní spotřebu. Změna nastala ve 13. století, kdy se spolu se vznikem měst stává výroba piva jedním z nejvýznamnějších práv měšťanů. Výsadu vaření piva měly nejprve pouze kláštery a královská města, kde mohl vařit pivo svobodně každý měšťan (Polák M., 2003). Panovníci udělovali tzv. "právo vaření piva" a díky tomu vznikaly právovárečné domy v hradbách města. Obyvatelům v blízkém okolí bylo toto právo odepřeno. Pouze když měli ve městě dům a platili daně, mohli v těchto domech pivo vařit a prodávat (Polák M., 2003). Šlechtici a rytíři považovali výrobu sladu a piva jako nedůstojnou činnost vzhledem k jejich společenskému postavení. Ovšem díky finančnímu přínosu z výroby piva začali pivo vařit také na svých statcích a v poddanských vesnicích, čímž porušovali královská práva a výsady. Města se samozřejmě vůči takovému stavu ohrazovala a spory ukončil až v roce 1517 král Ludvík Jagelonský. Došlo k uzavření Svatováclavské smlouvy (v předvečer svátku sv. Václava), díky níž bylo právo vaření piva přiznáno stavu měšťanskému, šlechtě a rytířům. Selský lid toto právo neměl.

Pivovarnictví a s ním úzce související sladovnictví se začalo v této době řadit mezi řemesla. Řemeslníci se sdružovali do cechů, které měly své znaky, praporky a také patrona. Symboliku cechů tvořily korouhve, praporce, vývěsní štíty, ječmenné klasy apod. Patronem se stal sv. Václav. Dle historických odhadů se v 16. století

na území Čech vyskytovalo asi 3000 pivovárků. V tomto století se také stala výroba piva předmětem vědeckého zkoumání. Český přírodovědec a lékař Tadeáš Hájek z Hájku napsal nejstarší, latinsky psaný, pivovarnický spis O pivě a způsobách jeho přípravy, jeho podstatě, silách a účincích (Polák M., 2003). V roce 1604 udělil Rudolf II. Plnou svobodu varů. Zrušil tak původní nařízení o počtu varů. Přes množství vyráběného piva nedocházelo ke zlepšení jeho kvality. K ječmeni se přidávala pšenice a někdy i oves a pivo bylo slabé.

Zlom nastal v 18.století. Česká piva se do té doby dělila na bílá z pšeničného sladu a černá (červená) ze sladu ječmenného. V této době žil František Ondřej Poupě. Je označován za reformátora pivovarnictví, který upřesnil základní technologické postupy pro výrobu sladu a piva. Prošel řadou českých pivovarů a v roce 1801 sepsal první českou pivovarnickou učebnici Počátkové základního naučení o vaření piva. Dalším významným reformátorem českého pivovarnictví byl Karel Napoleon Balling (1805-1868). Ve svém díle zpracoval poznatky o kvašení a pracoval také na přípravě chmelových extraktů, které však vstoupily do praxe až v polovině 20. století. Odvodil také vzorec, později nazvaný Ballingův a dodnes užívaný, podle kterého se z koncentrace alkoholu a skutečného extraktu v pivě vypočítá koncentrace původní mladiny. Podstatu kvašení objasnil Louis Pasteur . Prokázal, že jde o proces biologický možný pouze při přítomnosti vhodných mikroorganismů (Kratochvíle A., 2005). Nezávislost pivovarství na přírodních podmínkách umožnil Karl von Linde vynálezem chladicího stroje.

O tom, že výroba piva a jeho vlastnosti se staly uznávaným vědním oborem, svědčí založení České pivovarnické školy a První sladovnické školy v Praze (Polák M., 2003). V roce 1868 byl zrušen zákon, který nařizoval jednotlivým krajům odběr piva z pivovarů tam činných. Tím nastala svoboda výroby piva a došlo k obrovskému pivovarnickému rozmachu. V průběhu 19. století se na základě využití nových vědeckých a technických objevů pivovarnictví v Čechách stává průmyslovým podnikáním. Docházelo k zakládání velkých pivovarů s moderním technickým zařízením, např. v Plzni, Velkých Popovicích, Českých Budějovicích, Brně a Přerově. Pivovary hledaly možnosti jak rozšířit odbyt svého piva. Již v roce 1850 se objevilo první lahvové pivo s vytlačeným znakem pivovárku v Praze. Pro potřebu odlišit několik druhů piva mateřského podniku se v roce 1890 objevila první pivní etiketa. Lahve byly v této době především litrové, částečně pak půllitrové.

Další řadu změn přineslo 20. století, kdy se neblaze projeví zejména obě světové války. Pivovarnictví výrazně ovlivnilo i převzetí moci komunisty v únoru 1948. Celý pivovarský průmysl znárodněn a v podmínkách socialistického hospodářství se dostal na dlouhou dobu na okraj zájmu vládnoucí moci. Dochází k výrazné koncentraci pivovarského průmyslu. Tímto bylo započato pozdější zaniknutí mnoha pivovarů. Nový režim zakonzervoval tradiční pivovarské metody. Pivovary v Československu měly přesně stanovený roční výstav. Díky tomu nebyly nuceny měnit technologii a pivo si tak udrželo charakteristické vlastnosti (Polák M., 2003). Další zlom nastává po roce 1989. Objevuje se množství dalších pivovarů, nebo jsou znovuobnovovány provozy v původně fungujících pivovarech, dochází k vyčlenění a osamostatnění výrobních podniků. Samotným fenoménem jsou pak restituce a privatizace. Vzniká také velké množství minipivovarů. Jediný předrevoluční, jehož tradice sahá až do roku 1499, přestál změny v politickém režimu a funguje dodnes. Celkem se v současné době nachází na území České republiky 65 minipivovarů. Je pro ně typické prostředí pivovarských restaurací s možností být přímo při výrobě a také specifické vlastnosti piva. Daří se tak zachovat tradiční prvky pivovarské výroby, které se v moderních velkokapacitních provozech vytrácejí. Modernizací, tlakem na prodloužení trvanlivosti a snižováním nákladů dochází k chuťovému přibližování piva z velkých pivovarů a prohlubování chuťového rozdílu mezi pivem z minipivovaru a pivem z velkého pivovaru (Polák M., 2003). Narozdíl je pivo z minipivovaru nefiltrované a tudíž zakalené. Výhodou minipivovarů je možnost produkce speciálních pív. Nejsou zakládány jako konkurence velkovýrobních pivních gigantů, ale jako místa zachování tradičního výrobního postupu piva se svojí chuťovou specifičností.

4.2. Výroba piva

K výrobě piva se používají čtyři základní suroviny: slad, chmel, voda a pivovarské kvasnice. Zjednodušeně se dá říci, že z ječmene se připraví slad, ze kterého se spolu s vodou a chmelem uvaří mladina, jež se pak po přidání pivovarských kvasnic přeměňuje na pivo (Polák M., 2003). V následujících kapitolách budou popsány výrobní procesy a také charakteristické vlastnosti piva.

4.2.1. Slad

Slad lze označit jako produkt vzniklý máčením, vyklíčením (=sladováním) a zpravidla i usušením (hvozděním) obilných zrn. Využívají se hlavně odrůdy ječmene ale také prosa, pšenice, ovesa a kukuřice. Pivo je nápoj vzniklý kvašením a kvasit mohou pouze látky obsahující cukry. Zrna ječmene obsahují škroby (složené cukry), které nekvasí a proto je potřeba je převést na cukry jednoduché. V první fázi dojde k namočení ječmene. Zvýšení vláhky v zrnech umožní vznik enzymů a také nastartuje podmínky pro klíčení. Máčení zrn probíhá ve speciálních nádobách, které se označují jako náduvníky, zhruba dva dny (Večerková, H., Kiss, J., 2007) . Mokrá zrna se pak



rozprostřou na tzv.humna, kde 5-7 dnů klíčí. Při klíčení dochází vlivem enzymů ke štěpení složitých cukrů na jednoduché. Každý den klíčení má svůj název: první den je to mokrá hromada, druhý den suchá hromada, pokračuje pukavkou a končí mladíkem. Po celou dobu se musí vrstva převracet, aby mohla zrna větrat. Tento systém výroby je v současné době nahrazován pomocí sladovacích linek. Produktem klíčení

Zdroj: www.chodovar.cz

je naklíčený ječmen, který se označuje jako zelený slad. Následuje další fáze – sušení. Probíhá na tzv.hvozdech, které mají dvě podlaží nad sebou. V horním patře neobvykle slad předsuší, v dolním se pak dosuší. Teplota při hvozdění je závislá na typu vyráběného sladu. Pro světlá piva se připravuje světlý slad, často nazývaný jako plzeňský nebo český. Ten se suší při teplotě kolem 80° C. Dojde tak ke snížení obsahu vody a vytvářejí se optimální hladiny typických barevných a aromatických látek. Oproti tomu tmavá piva se vyrábějí z tmavých sladů neboli mnichovských či karamelových sladů (Polák M., 2003). Ty vznikají při zvýšení teploty v závěru hvozdění až na 100° C, popř. jejich výroba spočívá v pražení zvlhčeného sladu při teplotách až 180° C. Slad dodává pivu barvu. Světlý slad žlutou až zlatožlutou, tmavý slad hnědou až hnědočernou. Polotmavá piva vznikají smícháním sladů.

4.2.2. Chmel

Chmel otáčivý je jednou z nejdůležitějších surovin při výrobě piva. Používá se chmel z tradičních českých chmelařských oblastí a také je dovážen. Chmelové hlávky obsahují prášek lupulin, v němž jsou chmelové pryskyřice, silice a polyfenoly. Pryskyřice jsou zdrojem hořké chuti piva a silice mu dodávají chmelové aroma (Večerková, H., Kiss, J., 2007). Polyfenoly mají antioxidační účinky. Používá se sušený lisovaný chmel, chmelové granule nebo chmelové extrakty. Sušený hlávkový chmel se používá stále méně, protože má omezenou dobu trvanlivosti a je cenově dražší než granule. Granule se získávají jemným mletím chmelových hlávek a výhodou je jejich snadnější použití a také vyšší



Zdroj: www.prazdroj.cz

trvanlivost. Poslední možností jsou levnější chmelové extrakty, které se získávají vyluhováním určitých látek obsažených v chmelových hlávkách. Řada velkých pivovarů je začala používat z ekonomických důvodů.

4.2.3. Voda a pivovarské kvasnice

Kvalitu piva ovlivňuje také druh použité vody. Minipivovary používají hlavně vlastní místní zdroje. Velké pivovary jsou díky svému vysokému ročnímu výstupu nuceny používat jak vlastní zdroj, tak veřejný vodovodní řád, někdy jsou odkázány pouze na něj. Pivovarské kvasnice, též kvasinky, jsou živé mikroorganismy pěstované zvláště pro pivovarské účely. Významný posun v této oblasti učinil na konci 19. století Emil Hansen, který jako první vypěstoval kmen kvasnic, v němž byl přítomen jen jeden druh, tzv. čistá kultura (Polák M., 2003). Čistota kmene použitých kvasnic je velmi důležitá. Jejich funkcí je přeměna cukrů na alkohol, při níž se uvolňuje CO_2 . Podle použitého druhu kvasnic nerozeznává spodní a svrchní kvašení. Spodní pivovarské kvasinky kvasí při nižších teplotách (okolo 10°C) a v závěru kvašení klesají na dno kvasných nádob. Vznikají tak spodně kvašená piva, které tvoří téměř většinu

vyráběných piv v České republice. Svrchní kvasinky kvasí při vyšších teplotách (okolo 20° C) a jsou naopak vynášeny při kvašení vzniklým CO₂ k hladině, kde se hromadí. Takto se vyrábějí např. pšeničná piva. Označení „kvasnicové pivo“ je možné vysvětlit dvojím způsobem. V prvním případě se jedná o filtrované pivo, do něhož byly před stočením přidány nové kvasnice. Ve druhém případě je kvasnicovým pivem označováno pivo nefiltrované, které se dále neupravuje a po stočení se dostává ke spotřebiteli.

Zvláštní a samostatnou kapitolou je pak výroba pšeničných piv. Pšeničná piva, dříve hojně rozšířená, nahradilo pivo plzeňského typu vyráběné ze světlého ječmenného sladu. V posledních letech se ale začíná opět na trhu objevovat. Nejčastěji ho vyrábí minipivovary, např. Pivovar a pivnice Pegas v Brně či Pivovarský dům v Praze. Říká se mu Weissbier, nebo jen Weisse, protože je výrazně světlejší než pivo z ječmene (Večerková, H., Kiss, J., 2007).

4.2.4. Varna

Vaření piva začíná ve varně, která bývá označována jako pivovarská kuchyně. Tvoří ji měděné nádoby nazývané varné kotle. Králem v této činnosti je sládek. Minipivovary a některé střední pivovary jsou většinou vybavené varnou o dvou



Zdroj: www.pivovarubulovky.cz

nádobách – kotlem a kádí. Funkce obou nádob je zdvojená. Zahájení výroby spočívá ve smíchání sladu s vodou (tzv. vystírání, které probíhá ve vystírací kádí) a následném vaření ve varném kotli. Směs je zahřívána na technologicky důležité teploty, kdy dochází k dalšímu štěpení složitých cukrů na jednodušší, započatého při

klíčení zrn ječmene. Tento proces označujeme jako rmutování a výsledkem směs nazvaná rmut. Teplý rmut je přečerpán do scezovací kádě. Zde dochází k oddělení pevného podílu tzv. mláta od kapalného. Světlá tekutina je označovaná jako sladina.

Ta je převedena zpět do varného kotle, kterému se poté říká mladinová pánev (Večerková, H., Kiss, J., 2007). Probíhá další vaření sladiny, do které je přidán chmel. Vzniká tak mladina, která se ochladí na teplotu, při níž je možné kvašení. Mladina už se chutí blíží pivu, ale stále chybí to podstatné – alkohol. Větší varny se dvěma kotli (mladinovým a rmutovacím) a dvěma káděmi (vystírací a scezovací) pak nazýváme čtyřnádobové (Jákl P., 2004). Otop varen se dříve uskutečňoval přímým ohněm (dřevem nebo uhlím), od druhé poloviny 19. století se využíval ohřev parou. Dnes už známe další a moderní procesy za pomoci elektřiny nebo plynu.

4.2.5. Spilka

Alkohol se začne tvořit teprve poté, kdy se do zchlazené mladiny přidají kvasinky. V tu chvíli začíná proces hlavního kvašení. Probíhá v tzv. spilce. Kvasinky začínají



Zdroj: www.chodovar.cz

zpracovávat cukry na alkohol a oxid uhličitý až vytvoří na povrchu budoucího piva pěnu, která později klesá ke dnu. Hlavní kvašení trvá průměru 7-10 dní. V tradičních pivovarech a také minipivovarech kvasí pivo v otevřených kádích, ve velkých pivovarech je klasické kvašení ve spilkách nahrazováno moderním kvašením v tancích, kde pivo také zraje (Večerková, H., Kiss, J., 2007)

4.2.6. Sklep

Než se mladé pivo dostane do sklepů, kde probíhá druhá fáze kvašení a také zrání, odčerpají se z něj kvasnice. Pak se stočí do sudů, převezde do sklepa a nechá

se ještě několik týdnů při nízké teplotě kolem 0° C dozrát. Dochází také k prosycení piva oxidem uhličitým a sladí se jeho chuťové vlastnosti. Délku zrání určuje obsah alkoholu, stupeň sycení a pěnivost piva (Večerková, H., Kiss, J., 2007). Hotové pivo není zcela čiré, proto se musí přefiltrovat pomocí různých druhů filtrů, aby se odstranily zbytky kvasnic. Dalším postupem je také pasterizace, kdy se pivo zahřeje na 65° C, která zničí případné mikroorganismy a tím se prodlouží doba trvanlivosti. Filtrace a pasterizace je výsadou průmyslových pivovarů. Minipivovary pivo nefiltrují a nepasterizují. Proto je, když se dostane ke spotřebiteli, mírně zakalené. Pivo se stáčí do lahví, sudů nebo nerezových tanků.

4.2.7. Charakteristické vlastnosti piva

Pivo lze na základě rozdílných vlastností rozdělit do skupin dle barvy, původní výrobní suroviny, stupňovitosti, množství alkoholu a chuti.

Barva

Podle toho, jaký se použije druh sladu, dělíme piva na světlá, tmavá a polotmavá. Světlá vznikají použitím světlého sladu, tmavá použitím tmavého sladu a polotmavá smícháním obou druhů sladů. Zvláštním druhem jsou piva řezaná, která vznikají smícháním už hotového světlého a tmavého piva. Nemusí se tak stávat u pípy v hospodě, ale také v přímo v pivovaru před stáčením do lahví a sudů.

Původní surovina

Původní surovinou jsou obilná zrna, z nichž vzniká slad. Používá se hlavně ječmen, částečně pšenice. Rozlišujeme tak piva pšeničná a ječmenná. Dále se dle typu použitých kvasnic dělí piva na svrchně a spodně kvašená.

Nejběžnější je 10 a 12 stupňové pivo. Co stupně označují? Není to obsah alkoholu ale množství extraktu původní mladiny, podle kterého se určuje pivní daň a částečně také prodejní cena. Extrakt původní mladiny je cukerný roztok mladiny. Jeho hustota (tedy množství cukru) vyjadřuje hustotu mladiny před zkvašením a určuje pak stupňovitost piva. Zdrojem cukrů je slad a platí, že čím více je sladu, tím vyšší

stupňovitosti lze dosáhnout. Pro názornost lze říci, že desetistupňové pivo vzniklo zkvašením mladiny, která obsahovala 10% cukru (Večerková, H., Kiss, J., 2007), dvanáctistupňové z mladiny obsahující 12% cukru atd.. K rozdělení slouží stupnice Plato (dříve Ballingova stupnice):

1. lehké pivo: $\leq 9,49^\circ$

2. výčepní pivo: $9,50^\circ - 10,49^\circ$

3. ležák: $10,50^\circ - 12,49^\circ$

4. speciál: $> 12,50^\circ$

Množství alkoholu

Množství alkoholu se udává v objemových procentech [%]. Nealkoholické pivo obsahuje maximální povolené množství 0,5%. S množstvím alkoholu souvisí také délka prokvašení piva a tím jeho vyšší množství. Hodnoty jsou následující:

1. lehké pivo: $< 3,5 \%$

2. výčepní pivo: $3,5 - 4,4 \%$

3. ležák: $4,5 - 5,4 \%$

4. speciál: $\geq 5,5 \%$

Chuť

V zásadě lze pivo rozdělit na dobré a špatné. Výběrem původních surovin a vhodnými technologickými procesy lze uvařit pivo, které je pro svou chuť oblíbené a vyhledávané a tudíž dobré. Druhou možností je pak pivo špatné. Originálním počinem minipivovarů je výroba ochucených piv, která se stále těší větší oblibě. Ovocné neznamena, že se vyrábí z ovoce, základní suroviny zůstávají zachovány. Do hotového piva se ale navíc přidává ovocné aroma nebo extrakty z koření. Částečně pak pivo může získat ovocnou vůni a příchut', pokud je uloženo v ležáckém sklepě ve dřevěných sudech vystíraných smůlou ovocných stromů.

4.3. Produktivita a postavení pivovarnictví v České republice

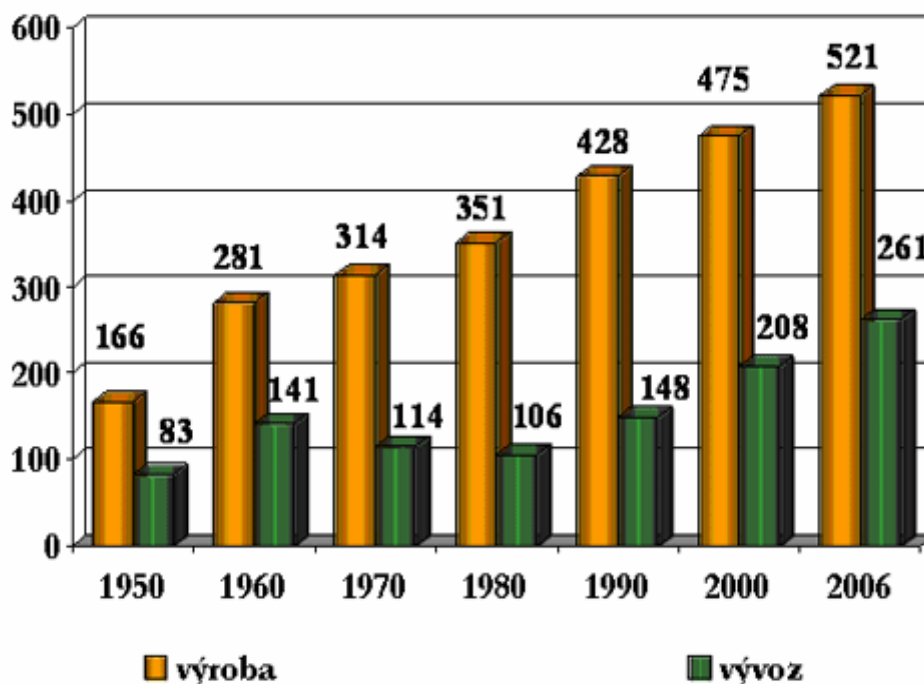
České pivovarnictví má dlouhou historii a patří mezi nejvýznamnější a také populární odvětví české ekonomiky. Jeho pozice nabyla na důležitosti také díky rozdělení Československa na dva nezávislé státy. Spotřeba piva je na Slovensku nižší než v České republice, dosahuje naší 58% spotřeby (Pyšný, T., Žufan, P., 2005). Po roce 1989 došlo také k vytvoření několika velkých pivovarnických skupin, které převládají na trhu. Tím byla ohrožena pozice středních a malých, lokálních pivovarů. Řada těchto malých a lokálních pivovarů si své postavení na trhu přesto udržela. Jedná se především o vlastnosti výroby, kdy je zachován klasický postup a výsledkem je specifická produkce, kterou velké pivovary nejsou schopny uskutečňovat. Proto se malé pivovárky mimo jiné specializují na výrobu speciálních, vícestupňových piv nebo ochucených specialit. Kouzlo restauračních pivovarů spočívá v tom, že každý nabízí něco jiného a proto jsou vyhledávané. Nejde jen o pivo, které je většinou nefiltrované a nepasterizované. Někde je součástí pivovárku muzeum, možnost exkurze, jinde středověká krčma. Dalším lákadlem je možnost nechat si uvařit své vlastní pivo na přání nebo prohlédnout sklárnu.

Celková republiková výroba piva tvoří 1,2% podíl na výrobě světové. Spotřeba piva na jednoho obyvatele se u nás pohybuje okolo 160 l za rok (Žufan, P., 2004). Minipivovary se svojí produkcí nemohou vyrovnat velkým, ale tvoří důležitý a nezanedbatelný podíl. Drží také jedno celosvětové prvenství. Jedná se o 33° speciál X-BEER 33 s obsahem alkoholu 12,6 % z pražského pivovárku U Medvídků. Je zapsán do Guinnessovy knihy rekordů jako nejsilnější pivo na světě dle stupňovitosti (Večerková, H., Kiss, J., 2007).

Za klíčové odlišnosti v pivovarnictví lze považovat dlouhodobou míru růstu odvětví a regulační vlivy a změny vládní politiky. Stálými faktory úspěšnosti na trhu jsou poptávka a technologie. Významně se také podílí vliv odběratelů a konkurence. Pro spotřebitele je pak důležitá dostupná distribuční síť a cena. Světovou pověst českého piva udržují výhodné podmínky pro pěstování sladovnického ječmene a chmele na území republiky, tak i vysoká odborná úroveň pracovníků, kterou získali studiem na českých pivovarských školách. České sladařství a pivovarství zaznamenalo během své historie největší úspěch v roce 2006. Podílel se na tom jak objem sladu

vyprodukovaného českými sladovny, tak i produkce pivovarů v České republice. Český sladařský průmysl vyrobil v roce 2006 521 294 tun sladu, což je o 1,3 % vyšší výroba než v roce 2005. Na výsledku se podílelo celkem 36 činných sladoven (Český svaz pivovarů a sladoven, dostupné z: <http://www.cspas.cz/pivo.asp?lang=1>, cit. 20.12.2007).

Obr. č. 1: Výroba a vývoz sladu v tunách v letech 1950-2006



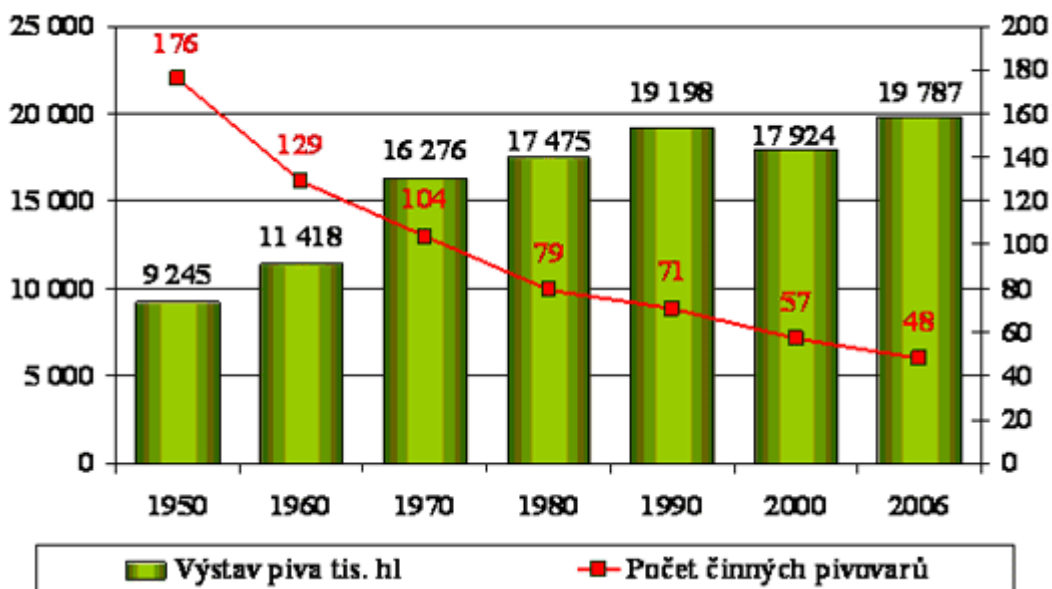
Zdroj: Český svaz pivovarů a sladoven, 2007

Se zvýšením výroby souvisí zlepšení a modernizace technologií. Nejvíce vyprodukovaly sladovny Plzeňského Prazdroje v Plzni a Nošovicích, DRINKS UNION, a. s., sladovny patřící do skupiny Sladovny Soufflet ČR, a. s., dále Českomoravské sladovny, a. s. a Sladovna Rudolf. Exportována byla polovina produkce. Mezi největší importéry patří Polsko, Rumunsko, SRN a Rakousko ale také Japonsko, Kazachstán a Peru (Český svaz pivovarů a sladoven, dostupné z: <http://www.cspas.cz/pivo.asp?lang=1>, cit. 20.12.2007).

Pivovary také pokračují v trendu růstu výroby posledních let. V roce 2006 bylo dosaženo rekordní produkce 19 787 405 hl piva, což je o 3,8 % více než v roce 2005. V České republice se spotřebovalo 16 252 000 hl, což je meziroční nárůst o 1,8 %.

Malé pivovary (roční výstav do 200 000 hl) se na produkci podílejí, jejich výroba dosáhla 3,1 milionů hl piva. Celkem zvýšily v posledních pěti letech svůj výstav o 1/5 (tamtéž).

Obr. č. 2: Vývoj produkce českého pivovarství v porovnání s počtem činných průmyslových pivovarů v letech 1950 – 2006



Zdroj: Český svaz pivovarů a sladoven, 2007

Největšími výrobci piva jsou Plzeňský Prazdroj, a. s., Pivovary Staropramen, a. s., Budějovický Budvar, n. p., Královský pivovar Krušovice, a. s., PMS Přerov, a. s., DRINKS UNION, a. s., a Starobrno, a. s.. Těchto 7 největších uvaří 84 % piva v České republice. Na zbytkové produkci se podílí další z 48 činných průmyslových pivovarů a minipivovary. V roce 2006 bylo exportováno 3 535 700 hl piva. V průměru pivovary vyvezly 18 % produkce, některé malé pivovary vyvázejí 50-80 % celkového výstavu. Hlavní státy importu jsou SRN, Slovensko, Anglie, USA a mnoho dalších. Celkově také vzrůstá produkce nealkoholického piva spojená se zpřísněním silničního zákona (tamtéž).

Na rekordním výstavu se podílely všechny pivovary, od největších po nejmenší. Lze tedy pivovarnictví a sladařství označit jako odvětví konsolidované a dynamické. České pivo je žádané na domácím i zahraničním trhu, což vypovídá o jeho vysoké kvalitě. Vzhledem k dosaženým výsledkům lze očekávat, že český pivovarský průmysl,

tedy sladařství i pivovarství, bude v nejbližších letech pokračovat v růstu a dosavadní postavení mezi významnými výrobci sladu a piva si nejen udrží, ale i upevní a zvýší.

5. Prostorová diferenciacie a historický vývoj minipivovarů v České republice

V této kapitole jsou malé pivovary přehledně rozděleny dle lokalizace do jednotlivých administrativních celků – krajů České republiky. V každé dílčí kapitole je uvedena charakteristika daného pivovaru.

5.1. Jihočeský kraj

V jihočeském kraji se v okresech Písek a České Budějovice nachází dva minipivovary a to Pivovarský dvůr Zvíkov a Pivovarský dvůr Lipan. Jedná se o malé producenty piva, jejichž výstav se pohybuje do 300 hl/rok.

Obr. č. 3: Minipivovary v Jihočeském kraji k 1.1.2008



5.1.1. Pivovarský dvůr Zvíkov

Tento malý pivovar, nacházející se nedaleko hradu Zvíkov, má podobu tradičního jihočeského hospodářského dvora a byl vystavěn v roce 1994. Pivovarský dvůr Zvíkov se snaží navázat na dlouhodobou tradici vaření piva na hradě Zvíkov včetně pečení



Zdroj: www.pivovarsky-dvur.cz

mas na otevřeném ohni stejně tak, jak tomu bylo kdysi dávno. V objektu najdeme také vlastní pekárnu a řeznictví. Na místě, kde dnes stojí pivovar, byla původně chmelnice pro hradní pivovar. Pivo, které se zde vyrábí, nese název Zlatá labuť a to dle labutě ve znaku rodu Švamberků, za jehož panování dosáhlo pivovarství v původním pivovaru na hradě Zvíkov největšího rozkvětu (Večerková, H., Kiss, J., 2007). Pivovar nabízí širokou škálu spodně i svrchně kvašených vlastních piv včetně speciálů, které je možné zakoupit v lahvích s porcelánovým uzávěrem. Pivo se točí např. v restauracích v Praze a Táboře. V roce 2006 zde vyrobili první limitovanou várku unikátního piva, které se vyznačuje mahagonovým odstínem, vysokým obsahem alkoholu a nese název Královská zlatá labuť.

Tab. č. 1: Charakteristika Pivovarského dvora Zvíkov

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
300 hl	11° až 26°	Vladimír Ličman	1994
	světlé a tmavé		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

Dne 15.3.2008 se v tomto malém pivovaru konala Jarní cena českých sládků (viz. přílohy). Soutěže se zúčastnilo 121 piv z 31 pivovarů s výstavem do 5000 hl. Součástí areálu pivovaru je restaurace, kde je umístěna varna a penzion.

5.1.2. Pivovarský dvůr Lipan

Jihočeská obec Dražíč, kde najdeme Pivovarský dvůr Lipan, leží 5 km západně od Bechyně. V budově byl v 18. století pivovar, později zde fungoval až do roku 1970 lihovar. Současný majitel a zároveň sládek začal s přestavbou v roce 1997 a již za rok se zde opět začalo vařit pivo. Navíc je k dispozici pěstitelská pálenice a penzion. Produkce pivovaru je určená především pro přímou spotřebu v pivovarské restauraci, kde je umístěna také varna. Pivo se plní do PET lahví a 5 l soudků. Místní pivo se také čepuje v Písku, Plzni, Táboře či Bechyni. Název piva Lipan je odvozeno od rytířského rodu Lipovských z Lipovice, někdejších majitelů dražického panství.



Zdroj: www.pivovarlipan.cz

Tab. č. 2: Charakteristika Pivovarského dvoru Lipan

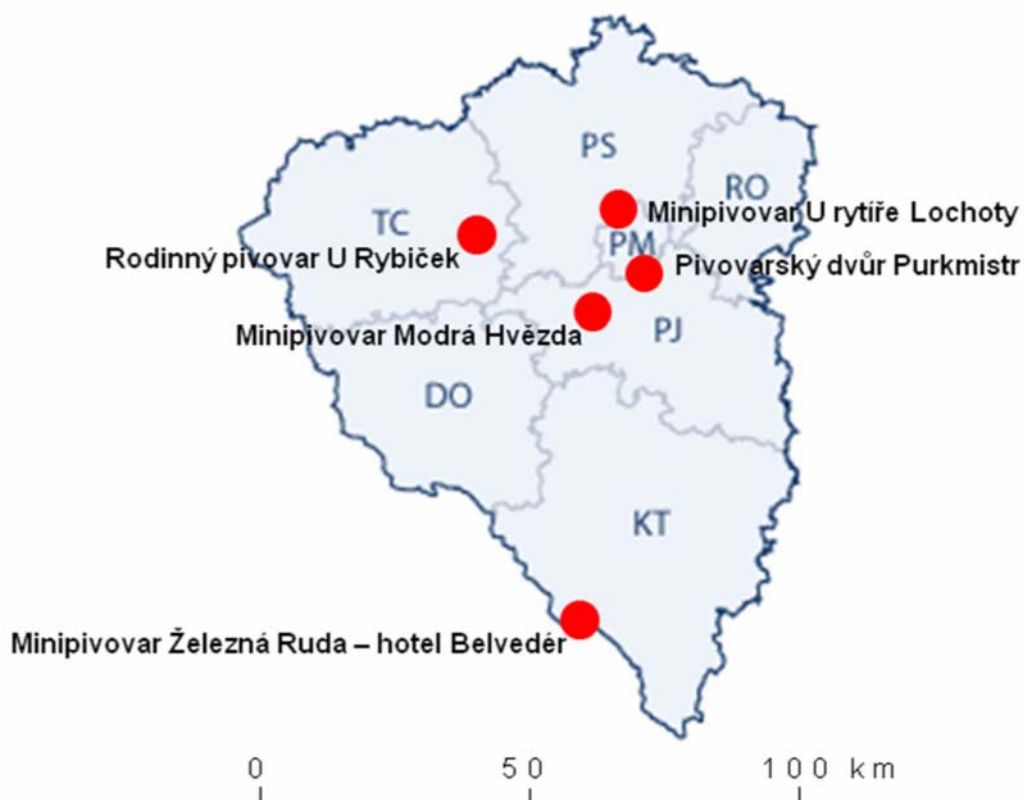
Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
250 hl	10° a 12°	Jiří Papula	1998
	světlé a tmavé		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.2. Plzeňský kraj

Celkem se v Plzeňském kraji nachází 5 malých pivovarů. V Plzni najdeme dva a vždy po jednom v okresech Plzeň-jih, Tachov a Klatovy. Železnorudský pivovar je z hlediska distribuce zajímavý dodáváním piva do Německa. Během dubna roku 2008 bude uveden do provozu minipivovar Na Rychtářce v Plzni, který bude vařit 14° polotmavé pivo Lotr.

Obr. č. 4: Minipivovary v Plzeňském kraji k 1.1.2008



5.2.1. Minipivovar Modrá Hvězda

Dobřany, kde se minipivovar nachází, leží 15 km jižně od Plzně. Pivo se zde vařilo do druhé světové války, po jejímž skončení se výroba nepodařila obnovit. Nový pivovar vybudoval v roce 1998 při příležitosti oslav 620. výročí propůjčení práva

várečného bývalý zaměstnanec plzeňského pivovaru (Večerková, H., Kiss, J., 2007). Celková produkce je určená pro pivovarskou restauraci, pivo je možné zakoupit také v PET lahvích. K dispozici je v objektu pivovaru také hotel a v budoucnu také muzeum místního pivovarnictví. Název piva (např. Dobřanská desítka) nese místní označení. Specialitou je 23° Dobřanský anděl, 13° višňová Dobřanská hvězda nebo pivovice (=pálenka z čerstvého piva).

Tab. č. 3: Charakteristika Minipivovaru Modrá Hvězda

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
1000 hl	10° až 23°	Petr Petružálek	1998
	světlé, polotmavé a tmavé		
	speciály		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.2.2. Minipivovar U rytíře Lochoty

Jeden z nejmenších minipivovarů najdeme na Karlovarské třídě v Plzni. Majitel ho provozuje od roku 2002 a pivo vaří jako doplněk k dalším značkám, které jsou k dispozici na čepu. Před otevřením minipivovaru trvalo 2 roky, než sládek dokončil a udržel recepturu tohoto kvasnicového piva, které nese název Kvasnicový ležák rytíře Lochoty.

Tab. č. 4: Charakteristika Minipivovaru U rytíře Lochoty

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
300 hl	10° a 14°	Vladimír Bečka	2002
	světlé		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.2.3. Pivovarský dvůr Purkmistr

V roce 2007 byl otevřen v městské části Plzeň-Černice minipivovar. Je součástí původně selského komplexu, který tvoří hotel, restaurace, pivnice, vinárna a bar. Pivo



nesoucí název Purkmistr má ve znaku stejně jako město Plzeň velblouda. Varna je umístěna přímo v pivnici, ve sklepě pak najdeme 4 otevřené kvasné kádě a 13 ležáckých tanků. Pivo se vaří podle tradičních receptur z několika druhů sladovnického ječmene a chmele z pěstitelské oblasti Žatec. Produkce

Zdroj: www.purkmistr.cz

pivovaru slouží především pro vlastní spotřebu, objevuje se také např. v Praze. Specialitou je 15° májový višňový speciál a 12° medové pivo.

Tab. č. 5: Charakteristika Pivovarského dvoru Purkmistr

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
500 hl	12°- 15°	Josef Krýsl	2007
	světlé, polotmavé a tmavé		
	speciály		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.2.4. Minipivovar Železná Ruda – hotel Belvedér

Dne 20. 7. 2007 byl v 17 hodin a 17 minut otevřen nový minipivovar v Železné Rudě. Původní pivovar vařil pivo od roku 1787 do roku 1962, kdy byl zbourán. Majitel hotelu Belvedér vybudoval ve sklepení hotelu pivovar a došlo tak k obnovení pivovarské

tradice po 45 letech. Pivo se vaří podle původní tradiční receptury z archívů. Světlá jedenáctka dostala jméno po hotelu Belveder, tmavá třináctka si vysloužila jméno dalšího hotelu Grádl a polotmavá dvanáctka nese název spojení obou předchozích jmen, Belgrad. Produkce slouží k potřebám obou hotelů a navíc je pivo dováženo do pivnic v Klatovech a německého Zwieselu. Minipivovar vaří 2 hl piva denně.

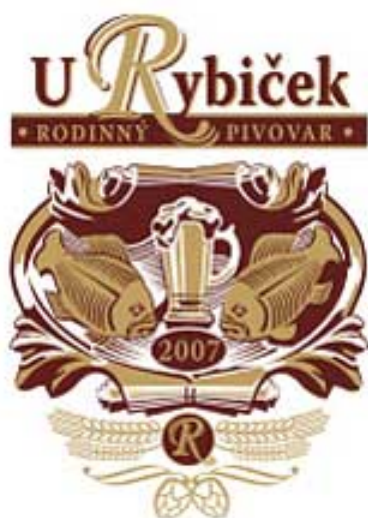
Tab. č. 6: Charakteristika Minipivovaru Železná Ruda – hotel Belvedér

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
350 hl	11° až 13°	Josef Krýsl	2007
	světlé, polotmavé a tmavé		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.2.5. Rodinný pivovar U Rybiček

Tradice vaření piva ve Stříbře sahá až do roku 1399 a ukončila ji uzavírka místního pivovaru v roce 1952. V centru města v domě ze 14. století vznikl po 57 letech



Zdroj: www.urybicek.eu

nový rodinný pivovar. Součástí je vinný restaurant a penzion. Raritou je několik stolů s vlastní pípou a počítadlem, které stojí spolu s varnou v pivnici. Další zajímavostí místního pivovaru je pak měsíčník Stříbrské pivní listy, kde se dozvíme mnoho informací o pivovarech v České republice a o pivu jako takovém. Názvy piva jsou odvozené od charakteristických vlastností města stříbra (např. hornická tradice, původní historická osada apod.). Vaří se 10° Stříbrňák, 12° světlý Argent, 13° tmavý Argent, 14° světlý pšeničný Duchmaus a 14° - 17° speciál Ostrostřelec. Výjimkou nejsou ochucená ovocná piva, např. višňové a banánové. Pivo slouží pro vlastní spotřebu, popř. je pro zájemce stáčeno do PET lahví či do sudů o objemu 5, 15 a 30 l.

Tab. č. 7: Charakteristika Rodinného pivovaru U Rybiček

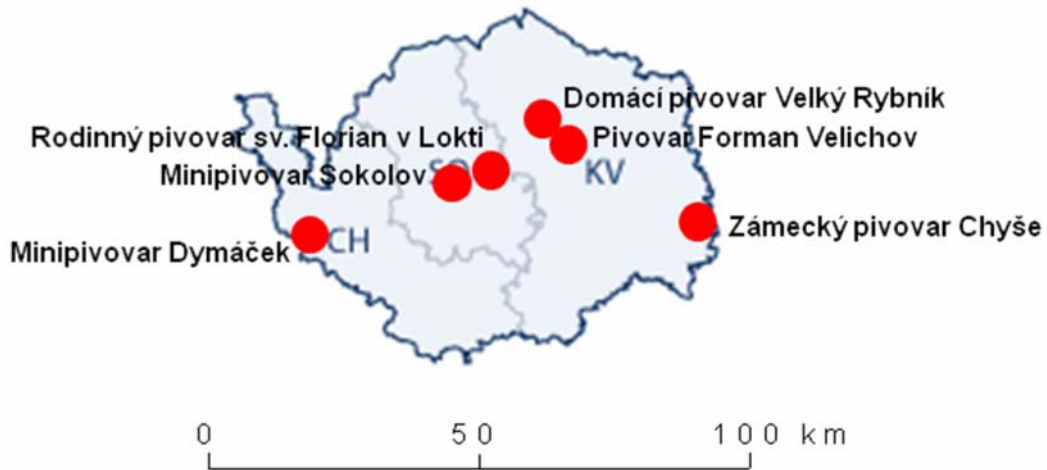
Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
150 hl	10° až 17°	Petr Hála	2007
	světlé a tmavé		
	speciály		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.3. Karlovarský kraj

V karlovarském kraji najdeme jedny z nejmladších malých pivovarů. Všechny vznikly v rozmezí let 2003 – 2006 a celkový počet činí 6. Okres Karlovy Vary zahrnuje 3 pivovary, okres Sokolov 2 a okres Cheb 1.

Obr. č. 5: Minipivovary v Karlovarském kraji k 1.1.2008



5.3.1. Minipivovar Dymáček

Tento minipivovar začal fungovat v roce 2003 v sídlištním komplexu v Chebu. Vařilo se 12° světlé i tmavé pivo. Varna byla umístěna ve sklepních prostorách restaurace. Od roku 2007 byl minipivovar přestěhován do sklepů v hradbách chebského hradu. Ideální podmínky, které panují ve sklepení hradu, daly vzniknout tzv. archivním pivům. Ty jsou připravena speciálními technologiemi tak, aby vydržela co nejdéle. Pivo se během stěhování vařilo v pivovaru Kout na Šumavě do doby, než bylo zařízení

v nových prostorách kompletní. V současné době se vaří 11° a 12° světlé Hradní chebské pivo, Černá třináctka, příležitostně speciály a 13° Krapilis, což je archivní typ vyráběný ze čtyř sladů specifický svojí mírnou karamelovou chutí.

Tab. č. 8: Charakteristika Minipivovaru Dymáček

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
350 hl	11° až 13°	Jiří Dymáček	2003
	světlé a tmavé		
	speciály		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.3.2. Zámecký pivovar Chyšě

Zámek Chyšě leží 30 km východně od Karlových Varů. V polovině 90. let zámek změnil majitele a prošel celkovou rekonstrukcí. Součástí byla také historická budova bývalého zámeckého pivovaru vystavěná během let 1839-1841. Pivo se zde vařilo naposledy v roce 1932. Po 74 letech byla tradice v roce 2006 opět obnovena.



Zdroj: www.chyse.com

Kromě samotného pivovaru se v historických interiérech nachází i stylová restaurace, kde je také umístěna varna. Pivo je určeno pro potřebu restaurace a dováží se také do Karlových Varů, Ústí nad Labem či Prahy. Prokop, jak se chyšské pivo nazývá, získalo jméno po prvním majiteli chyšského panství z rodu Lažanských. S heslem „Chyšské pivo točené všechny chmury zažene“ se vaří

11° světlý Prokop, 12° polotmavý Prokop Jantar (charakteristická barva je daná směsí 4 druhů sladu), 12° tmavý Prokop a příležitostně vícestupňové speciály.

Tab. č. 9: Charakteristika Zámeckého pivovaru Chyše

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
1000 hl	11° až 15°	Robert Maňák	2006
	světlé, polotmavé a tmavé		
	speciály		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.3.3. Domácí pivovar Velký Rybník

Tento domácí pivovar leží v obci Velký Rybník mezi Karlovými Vary a Hroznětínem. Je součástí restaurace U Hastrmana. Otevření minipivovaru předcházelo roční testování receptury. Od podzimu roku 2006 je pivo oficiálně čepováno v restauraci. V jedné várce se vyprodukuje 100 l piva. Pivo nese název Velkorybnický hastrman a vaří se 11° světlé, 12° světlé, 13° polotmavé a příležitostně také vícestupňové speciály (např. 15° Puškorcový speciál). Výroba probíhá klasickou technologií za použití těch nejkvalitnějších surovin: žatecký chmel, moravský slad, kvalitní voda a kvasinky z pivovaru v Černé Hoře. Na čepu je pouze v místní restauraci.

Tab. č. 10: Charakteristika Domácího pivovaru Velký Rybník

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
200 hl	11° až 15°	Luboš Vorel	2006
	světlé, polotmavé		
	speciály		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.3.4. Pivovar Forman Velichov

Další pivovárek na Karlovarsku vznikl v obci Velichov blízko Ostrova nad Ohří v roce 2005. Majitel, pan Bohuslav Novák, uvaří v jedné várce 250 l piva. Pivo je určeno pro potřeby hostince U mexického zálivu, který se nachází naproti velichovskému zámku. Plní se také do PET lahví a soudků. Pivo dostalo název Velichovský Forman a vaří se 10° světlé a 12° tmavé.

Tab. č. 11: Charakteristika Pivovaru Forman Velichov

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
250 hl	11° a 12°	Bohuslav Novák	2005
	světlé a tmavé		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.3.5. Rodinný pivovar sv. Florian v Lokti

Tradice vaření piva sahá v Lokti až do 14. století, kdy mu bylo Karlem IV. uděleno pivovárské právo. Původní Měšťanský pivovar, založený v roce 1873, ukončil svoji výrobu v roce 1953. Pivo se opět začalo vařit v roce 2006, kdy byl otevřen nový pivovar v Hotelu sv. Floriána. Je vybudován v objektu původní sladovny, jejíž rekonstrukce byla částečně financována z dotací Evropské unie (Večerková, H., Kiss, J., 2007). Varna je umístěna přímo v pivovarské restauraci. Pivo zde vaří sládek



Zdroj: www.hotel-loket.cz

Bohuslav Novák, který je vlastníkem pivovaru Forman ve Velichově. Produkce je určena pro vlastní spotřebu. Svatý Florian, jak se místní pivo nazývá, se vaří 11° polotmavé.

Tab. č. 12: Charakteristika Rodinného pivovaru sv. Florian v Lokti

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
200 hl	11°	Bohuslav Novák	2006
	polotmavé		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.3.6. Minipivovar Sokolov

Na konci roku 2006 vznikl v Lomnici u Sokolova nový minipivovar. Postavil ho majitel Ladislav Sás v přístavbě svého domu. Recepturu pro výrobu tří druhů piva připravil plzeňský sládek Josef Krýsl. Pivo, které se pyšní názvem Permon, se již dnes prezentuje jako sokolovské pivo. Současná výroba by se totiž měla přestěhovat do nově rekonstruovaných sklepů bývalého kapucínského kláštera v Sokolově. V jedné várce se uvaří 100 l piva, přičemž kapacita je 400 l týdně. Raritou je speciální jednorázová várka (15, 30 nebo 50 l) piva podle přání a chuti zákazníka, dle možností i za jeho přítomnosti. Produkce 10° až 14° světlých, polotmavých a tmavých piv končí v místní hospodě U Franty, částečně také v Praze a Sokolově.

Tab. č. 13: Charakteristika Minipivovaru Sokolov

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
200 hl	11° až 14°	Bohuslav Novák	2006
	světlé, polotmavé a tmavé		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

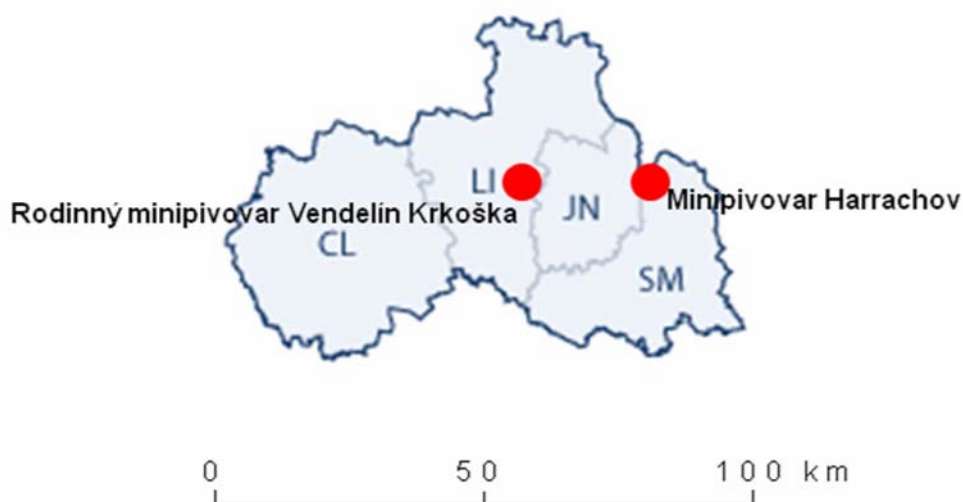
5.4. Ústecký kraj

Ústecký kraj je jediný, kde se nenachází žádný malý pivovar sledované velikosti. Na počátku roku 2008 by zde měl být uveden do provozu nový minipivovar. Nachází se ve Varnsdorfu a dostal jméno Kocour. Zajímavostí je, že pivo zde bude vařit nejmladší sládková v České republice – devatenáctiletá Nikol Kremenčíková. Produkce minipivovaru bude sloužit pro potřebu nedaleké místní restaurace.

5.5. Liberecký kraj

Liberecký kraj je charakteristický výskytem dvou malých pivovarů. Jeden se nachází přímo v Liberci a patří mezi nejmenší v České republice. Druhý najdeme v Harrachově, který je zajímavý tím, že vaří jako jediný minipivovar osmistupňové pivo určené pro místní skláře.

Obr. č. 6: Minipivovary v Libereckém kraji k 1.1.2008



5.5.1. Minipivovar Harrachov

Tento minipivovar vybudoval majitel sklárny v roce 2002 přímo v jejím areálu v blízkosti hlavní hutní haly. Varna je umístěna přímo v restauraci a pivo se čepuje přímo z pivovarských tanků. Většina produkce je spotřebována v areálu, probíhá také stáčení do sudů, skleněných a PET lahví. Vaří se tři druhy piva: Františkova světlá 12° (nazvaná podle majitele sklárny), 8° světlé Huťské (vařeno hlavně pro místní skláře)



Zdroj: www.sklarnaharrachov.cz

Tab. č. 14: Charakteristika Minipivovaru Harrachov

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
900 hl	8° až 12°	František Novosad	2002
	světlé a tmavé		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.5.2. Rodinný minipivovar Vendelín Krkoška

Majitel minipivovaru, pan Vendelín Krkoška, se po ztrátě zaměstnání ve vratislavickém pivovaru rozhodl vybudovat svůj vlastní. Postavil ho v roce 1999 na zahradě svého domku a celé zařízení si vyrobil sám. Na jednu várku se uvaří 100 l piva. Pivo se distribuuje do restaurací v okolí a v létě je možné ho ochutnat přímo na zahrádce u domu majitele. Pivo dostalo jméno Vendelín a k dispozici je 10° a 12°, světlé a polotmavé.

O šikovnosti českého sládka se dozvěděli majitelé hotelového komplexu na honduraském ostrově Roatan. Liberecký pivovarník byl pozván, aby zde pomohl vybudovat hotelový pivovar. Pivovar, nesoucí název Bay Islands Brewery s kapacitou 3 hl piva denně, byl otevřen na jaře roku 2004 (Večerková, H., Kiss, J., 2007).

Tab. č. 15: Charakteristika Minipivovaru Harrachov

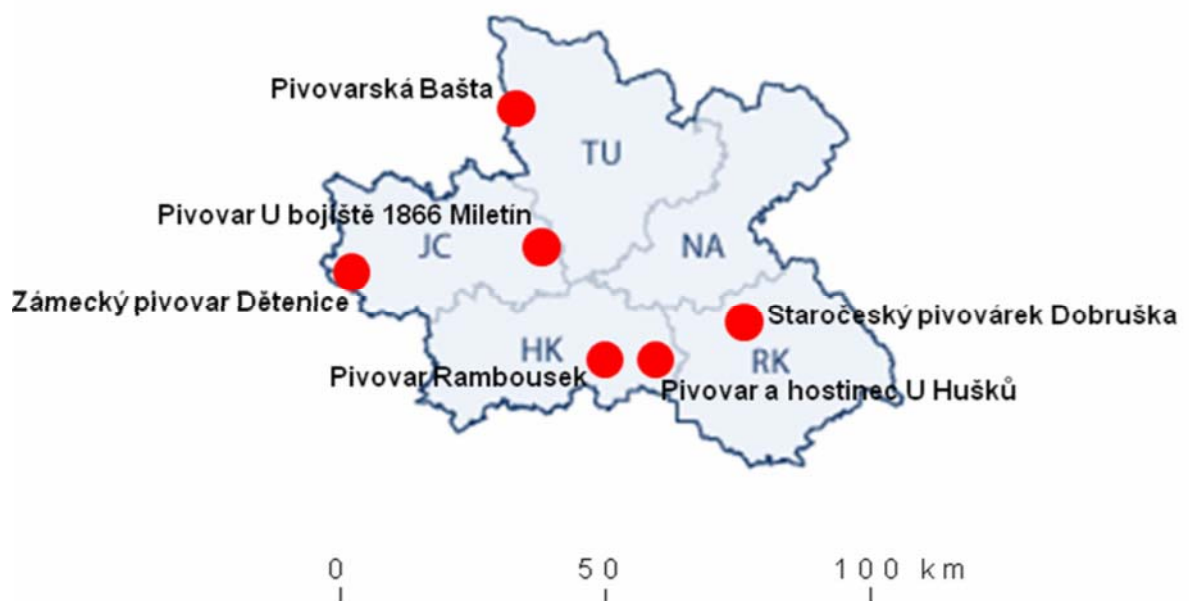
Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
150 hl	10° a 12°	Vendelín Krkoška	1999
	světlé a polotmavé		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.6. Královéhradecký kraj

Celkem se v kraji nachází 6 minipivovarů. Hlavním lákadlem je Zámecký pivovar Dětenice, nacházející se v okrese Jičín. Spolu s místní nabídkou piva je vyhledávaná středočeská krčma. Další pivovary pak najdeme v okrese Hradec Králové, Rychnov nad Kněžnou a Trutnov. Nejmenším pivovarem je Pivovar Rambousek, největším pak Zámecký pivovar Dětenice.

Obr. č. 7: Minipivovary v Královéhradeckém kraji k 1.1.2008



5.6.1. Pivovar a hostinec U Hušků

V roce 1994 byl v Bělči nad Orlicí v budově bývalého podniku Jednota vystavěn hostinec s minipivovarem. Zařízení bylo vybudováno majiteli podle dodaného projektu. Varna je umístěna mimo hostinec v přilehlých prostorech. Pivo dostalo název Bělečský

car podle jednoho z předků majitele. Maximální kapacita pivovaru je 1000 hl/rok. Vaří se 12° světlé pivo, příležitostně i pivo tmavé a medové. V roce 2000 pivovar nevyráběl, ale výroba byla obnovena během roku 2001. Na jaře roku 2008 odešel z pivovaru sládek, čímž se na neurčito přestalo pivo vařit.

Tab. č. 16: Charakteristika Pivovaru a hostince u Hušků

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
200 hl	12°	Josef Balounek	1994
	světlé a tmavé		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.6.2. Zámecký pivovar Dětenice

Tradice vaření piva dle pověsti sahá v Dětenicích až do roku 1307, kdy zde panoval Beneš z Dětenic a Valdštejna. Legenda vypráví o loupeživém rytíři Arturovi,



Zdroj: www.krcmadetenice.cz

kterému při každém útlňku musela nejkrásnější panna uvařit zázračné pivo lásky podle jeho vlastního receptu. Po neúspěšné bitvě byl rytíř Artur vsazen do hladomorny dětenického zámku a mučen do té doby než prozradil svůj tajný recept. V roce 1790 byla na zámku postavena budova varny s ležáckými sklepy, spilkou a ledárnou. Na konci 19. století bylo dětenické pivo vyhlášené a posílalo se až do Španělska. Pivovar fungoval až do roku 1955, kdy byl znárodněn. Změna nastala v roce 2000, kdy pivovar koupili noví majitelé a navázali na dlouhodobou a úspěšnou tradici. Pivo se v nově zrestaurovaných prostorách pivovaru vaří od roku 2003 podle starodávné receptury.

Za zmínku stojí také tzv. středověká krčma. Zde si může návštěvník vychutnat středověk na vlastní kůži. Součástí je drsná staročeská mluva, konzumace jídel pomocí rukou, stylové zařízení a hlavně šermíři, kejklíři a další. V areálu navíc najdeme pivovarnické muzeum. Vaří se 12° světlé Dětenické pivo, 13° tmavé Dětenické černé a veškerá produkce je pouze pro místní spotřebu.

Tab. č. 17: Charakteristika Zámeckého pivovaru Dětenice

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
1200 hl	12° a 13°	Aleš Žamlička	2003
	světlé a tmavé		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.6.3. Staročeský pivovárek Dobruška

V Dobrušce se pivo vařilo již od roku 1320, kdy mu bylo uděleno právo várečné, až do uzavření pivovaru pro ztrátovost roku 1995. Soukromá česká společnost areál odkoupila v roce 2002 se záměrem kompletní opravy. V jedné části byl obnoven pivovar a ve druhé části areálu, ve sklepních prostorách, vznikla pivovarská restaurace. Pivo se vaří 12° světlé s názvem Rampušák a je k dostání pouze v pivovarské restauraci nebo na kulturních akcích v Dobrušce a okolí. Bohužel v únoru a březnu 2006 došlo k požárům, které napáchaly nezvratné a nevyčíslitelné škody na historickém zařízení. Se znovuobnovením provozu se počítá od června roku 2008.

Tab. č. 18: Charakteristika Staročeského pivovárku Dobruška

Výstav (2005)	Druhy piva	Sládek	Vznik
1000 hl	12°		2005
	světlé		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.6.4. Pivovar Rambousek

Přímo v Hradci Králové najdeme jeden z nejmenších pivovarů České republiky. Byl založen v roce 2002 na ploše pouhých 14 m² a na konci roku 2007 byl přestěhován do nových prostor. V současné době se pivo distribuuje do některých hospod např. v Praze a Ostravě a v Hradci Králové do vinárny U Motlů. V novém areálu by se měla



objevit během roku 2008 pivovarská restaurace. Produkce i rozmanitost výroby se prozatím řídí především poptávkou. Stabilně se vaří 11° světlý Classic, 12° světlý Flieger, 12° tmavé Eliščino královské, 16° tmavé Černé jubilejní a pšeničné Hradecké bílé. Zvláštností je pak 13° kaštanovomedové pivo, či je možné připravit

pivo dle přání zákazníka.

Zdroj: www.rambousek.wz.cz

Tab. č. 19: Charakteristika Pivovaru Rambousek

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
50 hl	11° až 16°	Milan Rambousek	2002
	světlé a tmavé		
	speciály		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.6.5. Pivovar U bojiště 1866 Miletín

Pivovar, do konce roku 2007 nesoucí název Sousedský pivovar Miletín, najdeme ve dvoře restaurace Sousedský dům. Založil ho v roce 1996 sládek Svatopluk Ďupal. Produkce je určená pro restauraci, k dispozici jsou ale také 15 a 30 l soudky nebo stylové skleněné plněné lahve. Vaří se 10° světlý Chmelka, 12° světlý Pytlák a 13° tmavé Batalion Salve.

Tab. č. 20: Charakteristika Pivovaru U Bojiště 1866 Miletín

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
330 hl	11° až 13°	Svatopluk Ďupal	1996
	světlé a tmavé		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.6.6. Pivovarská Bašta

Součástí hotelu Pivovarská bašta ve Vrchlabí je pivovar s kapacitou až 6000 hl piva ročně. Vznik je datován do roku 1995. V pivnici je k vidění varna a ve sklepení je vybudován Rytířský sál, odkud je možné prosklenými okny sledovat kvasné kádě a ležácké tanky (Čapková V., Janík P., Potěšil V., 1999). Pivo je dodáváno do restaurací v okolí, do Prahy a Opavy. Hlavně však slouží k vlastní spotřebě. Je k dostání také ve skleněných lahvích pod názvem Krkonošský medvěd. Sortiment pivovaru tvoří 10° světlé, 12° světlé i tmavé pivo, ochucená ovocná piva a 14° speciál Veselé pivo.

Tab. 21: Charakteristika Pivovarské bašty

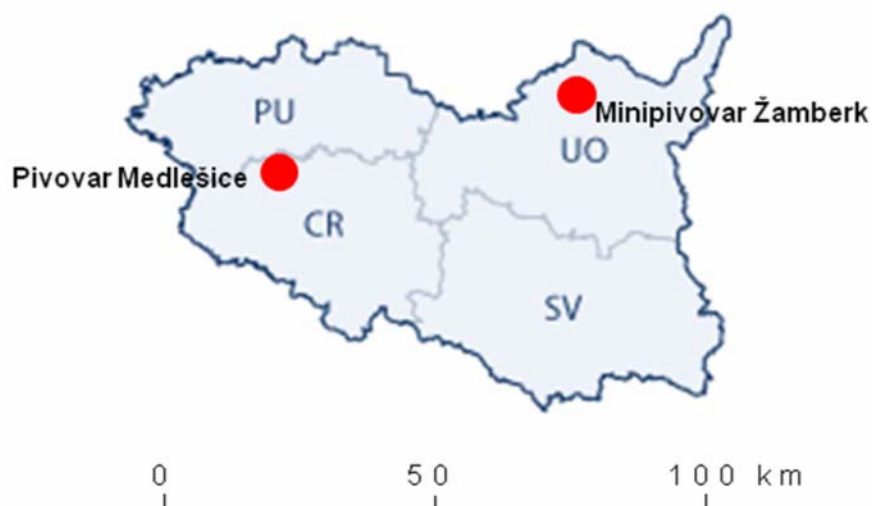
Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
750 hl	10° až 14°	Pavel Zeman	1995
	světlé a tmavé		
	speciály		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.7. Pardubický kraj

Dva pivovary, vyskytující se v okresech Chrudim a Ústí nad Orlicí, se množstvím ročně uvařeného piva téměř rovnají. Běžné produkci se vymyká Minipivovar Žamberk s výrobou pivních lihovin a také 17° speciálem Imperial Stout.

Obr. č. 8: Minipivovary v Pardubickém kraji k 1.1.2008



5.7.1. Pivovar Medlešice

Z historického hlediska má tento pivovar, nacházející se v okrese Chrudim, velkou a stálou tradici. Pivo se zde začalo vařit již v 17. století, od roku 1919 je pivovar majetkem rodiny Zemanů. Posledním majitelem je pan Adolf Zeman. Pivovar získal v restituci po rodičích a od roku 2001 obnovil tradici vaření piva. Medlešický ležák, jak se pivo označuje, se vyrábí podle staré rodinné receptury jako 12° světlé a tmavé.

Pivo stočené do lahví se prodává v prodejně přímo v pivovaru a čepuje v přilehlé pivnici. Objevuje se také v několika hospodách v Pardubicích, Chrudimi a Liberci.

Tab. č. 22: Charakteristika Pivovaru Medlešice

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
450 hl	12°	Adolf Zeman	2001
	světlé a tmavé		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.7.2. Minipivovar Žamberk

Minipivovar byl založen v roce 1995 v bývalém objektu dílen ČSAD. Pivo dostalo název Žamberecký kanec v rámci podoby se znakem města. K pivovaru náleží pivnice se dvěma varnými nádobami, kde je také spotřebována většina produkce. Pivo je stáčeno do sudů a pivních skleněných lahví s originálními etiketami. Sortiment je opravdu široký: 10° světlé, 12° světlé, 13° polotmavé, 14° tmavé pivo a několik dalších speciálů. Vaří se například speciální sedmnáctistupňový Imperial Stout. Kromě piva vyrábí pivovar i vlastní pivní lihoviny např. vodku s příchutí chmele a názvem Pivodečka, chmelové likéry Rozárčín sen a Lupulka nebo rum s příchutí chmele Chrum. Pivo je distribuováno také do restaurací v Hradci Králové a Praze.

Tab. č. 23: Charakteristika Minipivovaru Žamberk

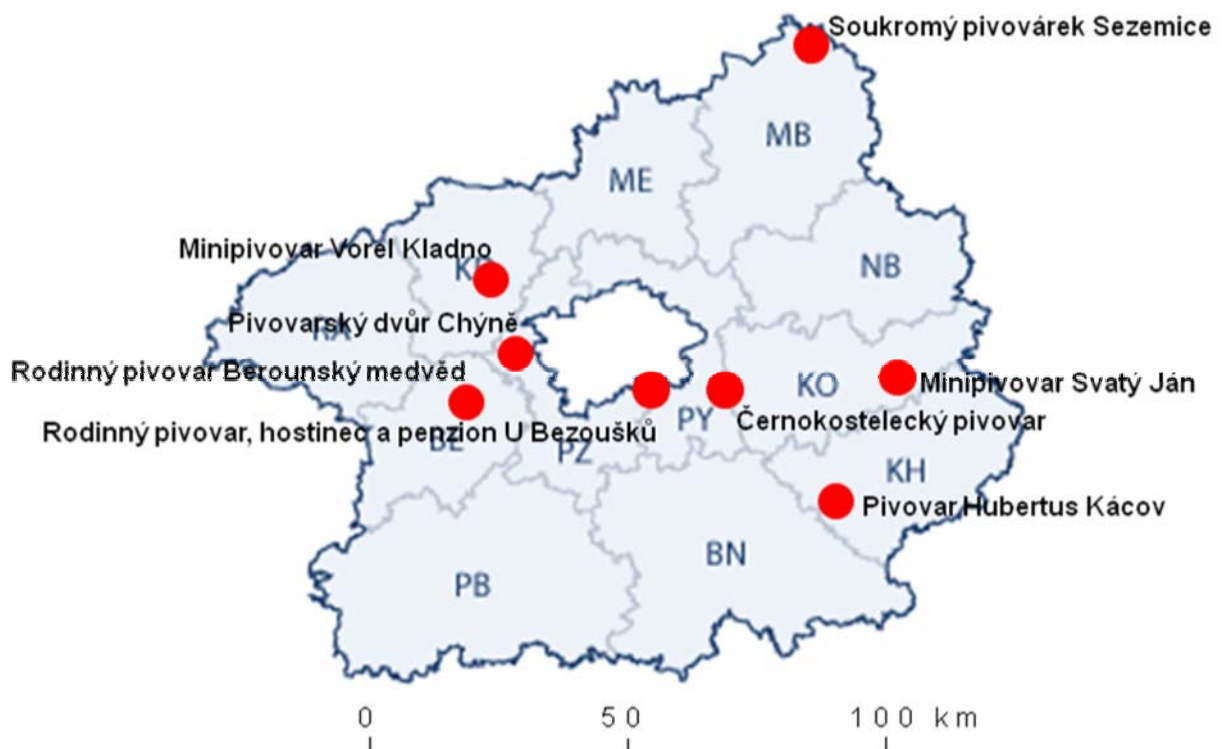
Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
400 hl	12° až 17°	Zdeněk Kalous	1995
	světlé, polotmavé a tmavé		
	speciály		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.8. Středočeský kraj

V kraji se nachází celkem 8 malých pivovarů. Najdeme zde první porevoluční pivovar, založený v roce 1992, Pivovarský dvůr Chýně. Pivovar Hubertus Kácov se svým současným ročním výstavem piva vymyká sledované kategorii malých pivovarů, ale ve své původní podobě byl zakládán jako pivovar s ročním výstavem 2500 hl piva. Takovýto růst je dán velkou poptávkou a také nízkou cenou na trhu. Další zajímavostí je také jeden z nejstarších pivovarů v České republice, který od roku 1457 s přestávkami funguje dodnes. Shodný počet minipivovarů má také Praha a nejvyšším počtem malých pivovarů se v České republice pyšní už jen Moravskoslezský kraj.

Obr. č. 9: Minipivovary ve Středočeském kraji k 1.1.2008



5.8.1. Rodinný pivovar Berounský medvěd

Tradice vaření piva v Berouně trvá přibližně 550 let. První zmínka o pivovaru v Berouně pochází ze 14. století. Pivovar fungoval až do roku 1978, dnes je v osobním vlastnictví a chátrá. Místní podnikatel Václav Mayer se ale rozhodl tradici obnovit.



Zdroj: www.berounskymedved.com

V roce 1999 otevřel nový rodinný pivovar v bývalém cukrovaru. Základem pivovaru je 10 hl měděná varna, pod níž se topí dřevem a roční kapacita pivovaru činí 2500 hl. Pivo se vyrábí spodním kvašením z tradičních surovin: pitné vody, ječného sladu, hlávkového chmele

a pivovarských kvasnic. Berounský medvěd, jak se místní pivo nazývá, se vaří 11° světlé a 13° tmavé. Pro sváteční příležitosti se vaří ještě 14° polotmavý speciál. V roce 2003 byla v nově zrestaurovaných prostorách pivovaru zřízena pivovarská restaurace. Většina produkce slouží pro vlastní restauraci, pivo se dodává i do jedné místní restaurace a také do Prahy a Plzně. Je k prodeji v PET lahvích, dárkových 2 l skleněných lahvích a 5, 15, 30 a 50 l soudcích. V současné době prochází pivovar přestavbou technického zázemí.

Tab. č. 24: Charakteristika Rodinného pivovaru Berounský medvěd

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
300 hl	11° až 14°	Petr Černý	1999
	světlé, polotmavé a tmavé		
	speciály		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.8.2. Pivovarský dvůr Chýně

Tento první minipivovar, otevřený v České republice po roce 1989, se nachází v obci Chýně nedaleko Prahy. Stojí v objektu, který byl dříve součástí hospodářských budov kláštera a sloužil k chovu dobytka. Provoz byl zahájen v roce 1992. Varna je umístěna přímo v pivovarské restauraci. Maximální kapacita pivovaru činí 1350 hl piva ročně. Většina produkce se spotřebuje přímo v restauraci a všechny druhy piva jsou zároveň expedovány i mimo pivovar v PET lahvích, 20, 30 a 50 l sudech, včetně do několika restaurací v okolí. Pivo dostalo název Dvorní a sortiment je bohatý: světlé, polotmavé i tmavé pivo a speciály, třeba zázvorové a vanilkové.



Zdroj: www.pivovarskydvur.cz

Tab. 25: Charakteristika Pivovarského dvoru Chýně

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
600 hl	10° až 16°	Tomáš Mikulica	1992
	světlé, polotmavé a tmavé		
	speciály		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.8.3 Pivovar Hubertus Kácov

Městečko Kácov se nachází v okrese Kutná Hora a místní pivovar patří k nejstarším v České republice. Založen byl již v roce 1457 a pivo se zde vařilo až do roku 1957, kdy byl pivovar zrušen a čekala ho demolice. Nakonec k ní nedošlo a proběhlo několik pokusů o znovuoobnovení tradice. Během let 1993 až 1994 prošel pivovar rekonstrukcí, byl otevřen a opětovně uzavřen. Definitivní obrat nastal v roce 2001 rekonstrukcí a otevřením. Pivovar od té doby prošel další rekonstrukcí, vylepšením technického zázemí a založením pivovarské restaurace v objektu. V roce 2007 došlo k výměně stávající 30 hl varny za 90 hl. Pivovar stále zvyšuje roční výstav: v roce 2001 činil 200 hl a v současné době se pohybuje okolo 12000 hl piva. Odběrných míst má pivovar okolo 70, a to jak v okolí tak např. v Praze. Pivo Hubertus je dodáváno jako 10° světlé, 12° světlé a 13° tmavý speciál. V současné době by měla být uvedena do provozu stáčírna piva do skleněných lahví.

Tab. č. 26: Charakteristika Pivovaru Hubertus Kácov

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
12000 hl	10° až 13°	Dušan Krankus	2001
	světlé a tmavé		
	speciál		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.8.4 Minipivovar Svatý Ján

Tento minipivovar se nachází v obci Polepy v okrese Kolín. Majitel ho vybudoval v roce 1996 ve sklepě svého domu. V roce 2006 se přestěhoval na stávající adresu. Pivo je vyráběné pouze na zakázku a na přání zákazníka a není k dostání v žádné provozovně. Jedna várka obsahuje 200 l piva a roční výstav se pohybuje dle poptávky. Nejčastěji se vaří 12° světlý Povstalec, 14° polotmavý Mazel. Do budoucna se plánují další druhy a také speciály.

Tab. č. 27: Charakteristika Minipivovaru Svatý Ján

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
30 hl	12° až 14°	Martin Karaivanov	1996
	světlé a polotmavé		
	speciál		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.8.5 Černokostelecký pivovar

V okrese Praha-východ v obci Kostelec nad Černými lesy najdeme od roku 2003 tento pivovar. Tradice pivovarnictví sahá až do 16. století, kdy zde už stával pivovar.



Pivo se vařilo až do roku 1987 a místní sladovna fungovala do roku 1994. V roce 2001 koupila objekt firma „Dej Bůh štěstí s.r.o.“ s cílem vybudovat malý pivovar s restaurací, ubytovací kapacity a muzeum. Od jara 2003 probíhají zkušební várky pivovaru současně s rekonstrukcí. Pivo

Zdroj: www.pivovarkostelec.cz

se prozatím vaří pro speciální příležitosti: pivní slavnosti, oslava konce roku anebo dle přání zákazníka. Od roku 2008 by měl být pivovar plně funkční a vařit pivo pro svoji fungující restauraci. Pivo se vaří o objemu 100 l v jedné várce pod vedením sládky Vladimíra Černohorského.

5.8.6. Rodinný pivovar, hostinec a penzion U Bezoušků

Původní hostinec, který zde stával už v 17. století, najdeme v Průhonicích v okrese Praha-západ. V roce 1994 zde byl zřízen pivovárek. První várka byla uvařena v tomtéž roce pod vedením sládky Vladimíra Černohorského. Zpočátku se zde vařilo

také pivo Bernard (vyráběno v licenci pivovaru Bernard Humpolec). Základem pivovárku je dvojnádobová varna o obsahu 10 hl a je instalována v hlavní hostinské místnosti restaurace. Další výrobní celky (spilka a sklep) jsou skryty ve sklepních prostorách. Kapacita pivovaru je 1000 hl piva ročně. Pivo se neplní do skleněných lahví, ale pouze do PET lahví a 5 l soudků. Stálými produkty jsou 10° světlá Pantátova desítka, 12° světlý Malvaz a 16° polotmavý speciál Průhonický bizon, který se vyrábí ze tří druhů sladu. Pivo lze ochutnat v na místě, dále pak v Praze a Hradci Králové. Na počátku roku 2008 procházel celý objekt rekonstrukcí.

Tab. č. 28: Charakteristika Rodinného pivovaru, hostince a penzionu U Bezoušků

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
500 hl	12° až 16°	Vladimír Černohorský	1994
	světlé, polotmavé a tmavé		
	speciál		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.8.7. Soukromý pivovárek Sezemice

V okrese Mladá Boleslav se nachází jeden z nejmenších soukromých pivovarů v České republice. Vybudován byl v roce 1998 v budově z 18. století sloužící původně k ustájení koní a v roce 1999 zprovozněn. Sezemické pivo není dostupné v prodejní síti, většina se prodá zájemcům nebo vypije přímo v malém hostinci v objektu. Jednoduché zařízení na výrobu piva je zvláštní tvarem nádob varny, kterou najdeme v průchozí části hostince. V současné době pivovárek nabízí 12° tmavého Sezemického



Zdroj: www.pivovarek-sezemice.com

černokněžníka a 14° polotmavý speciál Millenium ze Sezemic. Do budoucna se počítá také s výrobou nealkoholického piva. Roční výstav piva se pohybuje okolo 100 hl.

Tab. č. 29: Charakteristika Soukromého pivovárku Sezemice

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
100 hl	12° a 16°	Jaroslav Košťák	1999
	polotmavé a tmavé		
	speciál		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

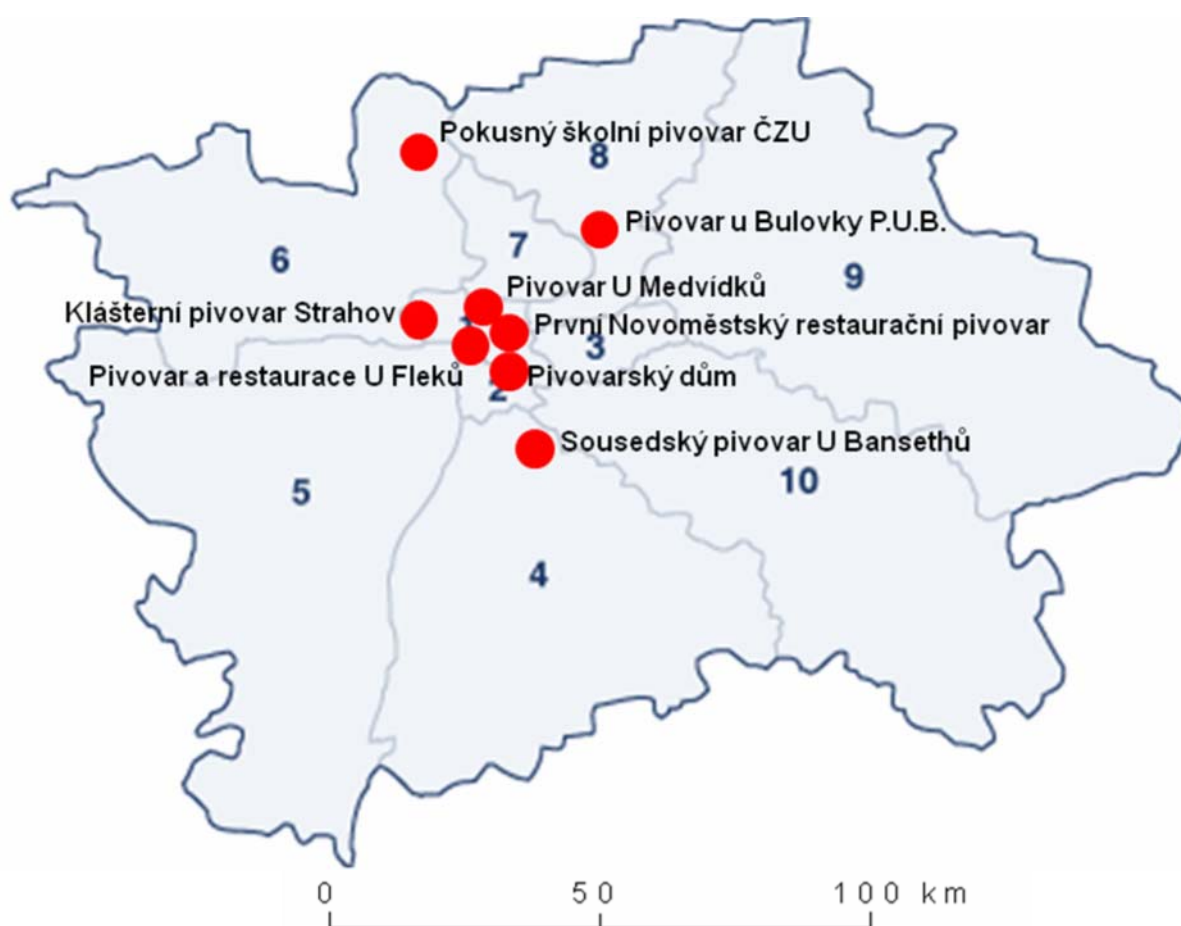
5.8.8. Minipivovar Vorel Kladno

Pivovárek se nachází v objektu Restaurace U Konvalinků. Od roku 2007 se zde vaří kvasnicové pivo Vorel pouze pro místní spotřebu. Za měsíc se zde vyrobí asi 150 l piva pod vedením Miloše Vorlíčka.

5.9. Praha

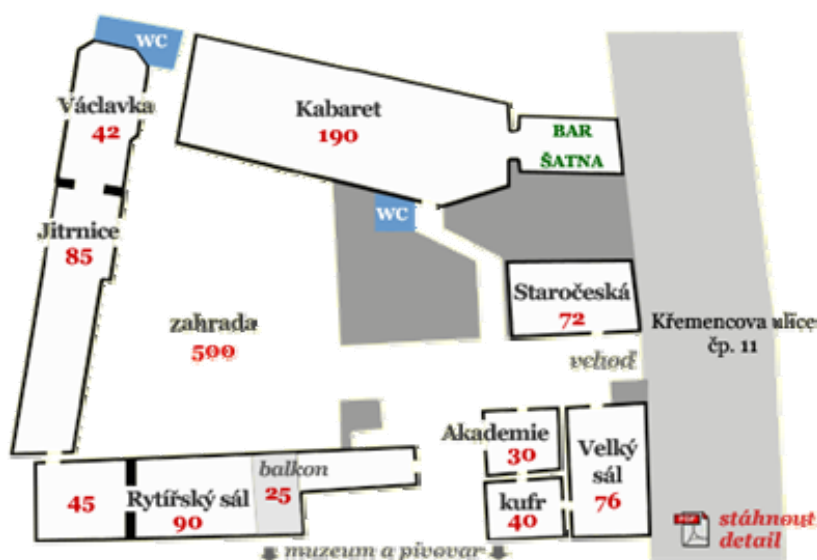
Praha se pyšní hned několika jedinečnostmi v oblasti malých pivovarů. Najdeme zde nejdéle fungující předrevoluční pivovar v České republice, dále Pivovarský dům s nejbohatším pivním lístkem, pivovar vyrábějící pivo s nejvyšším obsahem alkoholu v České republice a také pivovar nabízející pivní zmrzlinu. Celkem se v Praze nachází 8 minipivovarů, z nichž polovina na Praze 1.

Obr. č. 10: Minipivovary v Praze k 1.1.2008



5.9.1. Pivovar a restaurace U Fleků

Pivovar, nacházející se v Křemencově ulici na Praze 1 – Nové Město, je unikátem zejména díky své historické tradici. Starobylý dům zakoupil v roce 1499



sladovník Vít Skřemeneč, založil zde a otevřel pivovar. Samotný název U Fleků pochází z 18. století, kdy pivovar koupil Jakub Flekovský. Roku 1843 byl poprvé uvařen Flekovský ležák, který se vaří nepřetržitě až do současnosti. Pivovar také přežil veškeré politické změny a od počátku 90. let

Zdroj: www.ufleku.eu

je v majetku rodiny Brtníků, která ho vlastnila před znárodněním (Čapková V., Janík P., Potěšil V., 1999). Dá se tedy říci, že se jedná o jediný předrevoluční pivovar v České republice fungující dodnes. Areál restaurace pojme až 1200 lidí a tvoří ji několik sálů s originálními názvy: Rytířský sál zvaný Emauzy, Staročeský sál, Velký sál, Kufr, Akademie, Jitrnice, Václavka a Chmelnice. Každá místnost má bohatou historii a unikátní výzdobu. Zajímavostí je varna z počátku 20. století, kvasné kádě ve spilce zhotovené z dubového dřeva podle starého vzoru a sklepení, kde se nachází od roku 1999 pivovarské muzeum. Maximální kapacita pivovaru je 10000 hl/rok. Roční výstav se posledních 10 let pohybuje okolo 2500 hl a je určen pro vlastní spotřebu. Pivo je možné zakoupit ve speciálních dárkových 0,75 l a 2 l lahvích.

Tab. č. 30: Charakteristika Pivovaru a restaurace U Fleků

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
2500 hl	12° a 13°	Ivan Chramosil	1499
	tmavé		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.9.2. První Novoměstský restaurační pivovar

První Novoměstský restaurační pivovar je první nový minipivovar devadesátých let 20. století otevřený v Praze. Nachází se od roku 1993 ve Vodičkově ulici na Praze 1, asi 400 m od Václavského náměstí. Tradice vaření piva sahá až do 15. století, kdy zde stával dům, jehož majitel byl držitelem práva várečného. Současná budova pochází z roku 1902 a pivovarský komplex tvoří několik restauračních místností spojených v jeden celek. Pivo se vaří v hlavním sále s názvem Varna, kterému dominují velké varné kotle. Za ním je Panské posezení a Radní salonek. Další částí je pak Podskalí a Spilka, kde je možné sledovat kvasné procesy v kádích, odkud se pivo přečerpává do ležáckého sklepa (Večerková, H., Kiss, J., 2007). Nejhlouběji se nacházejí tři Gotické sály. V letních měsících je k dispozici ještě Terasa a Stodola. Světlý nebo tmavý 11° ležák nese jméno Novoměstský ležák. Výroba je určena pro místní spotřebu, popř. je možnost stočit pivo do 5 l soudků a zakoupit v lahvích a džbáncích s uzávěrem.

Tab. č. 31: Charakteristika Prvního Novoměstského restauračního pivovaru

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
1500 hl	10° až 13°	Miroslav Vrána	1993
	světlé a tmavé	Štěpán Mysliveček	

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.9.3. Pivovarský dům

Bohatý pivní lístek, jako mají v pražském Pivovarském domě v Ječné ulici na Praze 2, je ojedinělým v České republice. Pivovar o kapacitě 1000 hl/rok vznikl v roce 1998. Pivovarský dům tvoří několik místností. V přední části je umístěn výčepní pult a hned vedle stojí dvounádobová varna, prosklenou stěnou je možné pozorovat i kvasící pivo ve spilce. Firma Pivo Praha s.r.o., která Pivovarský dům provozuje, otevřela na podzim roku 2005 filiálku Pivovarský klub v Karlíně, kde jsou k mání produkty z mateřského podniku a další piva z malých a málo známých regionálních pivovarů. Pivo dostalo jméno Štěpán a oproti roku 1998 stoupl roční výstav pivovaru

na současný dvojnásobek 1000 hl. Kromě klasického světlého i tmavého ležáku, tady vaří i pivo pšeničné a řadu dalších různých speciálů. Na pivním lístku se běžně vyskytuje kávové, borůvkové, banánové, limetkové, kopřivové, višňové, vanilkové, eukalyptové, ovesné či pšeničné pivo. Další specialitou pivovaru je pivní sekt Šamp či pivní pálenka pivovice.



Zdroj: www.pivovary.info

Tab. č. 32: Charakteristika Pivovarského domu

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
1000 hl	11° až 16°	Martin Vávra	1998
	světlé, polotmavé a tmavé		
	speciály		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.9.4. Klášterní pivovar Strahov

Historie pivovaru, který najdeme nedaleko Pražského Hradu na Praze 1 – Hradčanech v objektu Strahovského kláštera, sahá až do 14. století. Samotný klášter byl založen v roce 1142. Od 17. století zde stál plně funkční pivovar, který byl v roce 1907 zrušen a sloužil jako hospodářské stavení. K obnovení tradice došlo během roku 2001, již předcházela celková rekonstrukce celého objektu. Pivo, Svatý Norbert, je pojmenováno podle zakladatele řádu premonstrátů, kteří sídlí ve Strahovském klášteře. Ve stálé nabídce se vyskytuje jako 13° světlé a 14° tmavé (Polák M., 2003). Ke zvláštním příležitostem se vaří vícestupňové speciály. Pivo je určeno přilehlé restauraci, vozí se do restaurací v Praze, Brně a Plzni, a zakoupit lze také v půllitrové láhvi.

Tab. č. 33: Charakteristika Klášterního pivovaru Strahov

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
500 hl	13° až 18°	Martin Matuška	2001
	světlé, polotmavé a tmavé		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.9.5. Pivovar u Bulovky P.U.B.

V roce 2004 byl v blízkosti nemocnice na Praze 8 - Libni otevřen nový minipivovar. P.U.B. značí zkratku pivovaru. Majitel a sládek v jedné osobě, který vařil pivo také v Německu, má ve své sbírce pěknou řádku receptů na přípravu piva. Součástí objektu je pivovar s dvounádobovou varnou, restaurace a penzion. Celoročně se vaří 12° světlý Richter PUB Premium a velké množství vícestupňových speciálů. Raritou je pak výroba pивní zmrzliny ze sladu, chmele, smetany a cukru.

Tab. č. 34: Charakteristika Pivovaru u Bulovky P.U.B.

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
300 hl	12° až 18°	František Richter	2004
	světlé, polotmavé a tmavé		
	speciály		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.9.6. Pivovar U Medvídků

Tento minipivovar na Praze 1 byl vybudován v bývalé sladovně tzv. Domu piva. Od 15. století to byl pivovárečný dům, kde se připravoval slad a vařilo pivo. Architektonicky a provozně je pivovar propojen s restaurací U Medvídků. Najdeme jej

nad pražskou pivnicí Na Perštýně. Kapacita varny je 250 l. Opravdovým originálem je 33° polotmavý speciál X-BEER, který je se svým 12,6% obsahem alkoholu nejsilnějším pivem v České republice. Vaří se však pouze 4x ročně a je stáčen do lahví o objemu 0,33 l určených k prodeji. Stálíci pivovaru je 12° polotmavý Oldgott, který je na čepu v restauraci U Medvídků a v Karlíně.



Zdroj: www.umedvidku.cz

Tab. č. 35: Charakteristika Pivovaru U Medvídků

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
250 hl	12° a 33°	Ladislav Veselý	2005
	polotmavé		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.9.7. Pokusný školní pivovar ČZU

Další pražský minipivovar se nachází v areálu České zemědělské univerzity v Praze 6 - Suchdole. Pokusný pivovárek si v roce 2006 otevřela Katedra technologických zařízení staveb. V jedné várce se uvaří 10 hl piva a celková roční kapacita pivovaru je zhruba 1000 hl. Vyrobené pivo slouží hlavně k výzkumným účelům a řešení grantů. Pivo se stáčí do skleněných lahví nebo soudků. Lahve jsou k dispozici v prodejně ČZU. Pivo dostalo název Suchdolský Jeník a čepuje se v hospodách v areálu školy.



Zdroj: www.pivni.info

Tab. č. 36: Charakteristika Pokusného školního pivovaru ČZU

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
500 hl	12°	Ladislav Chládek	2006
	světlé, polotmavé a tmavé		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

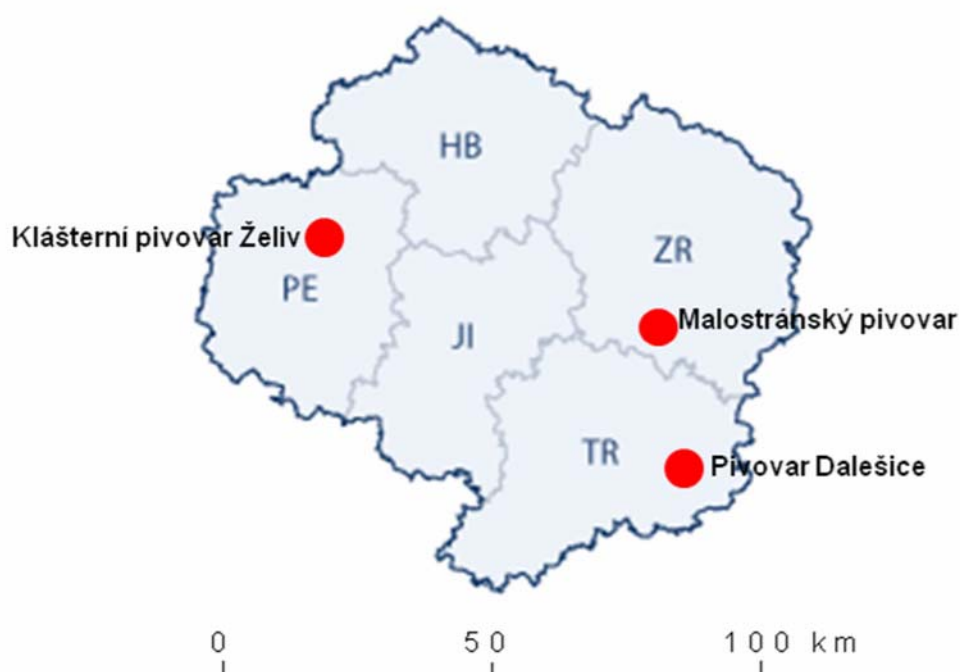
5.9.8. Sousedský pivovar U Bansethů

Tento nejmladší pražský pivovárek vznikl v roce 2007 vedle restaurace U Bansethů na Praze 4. Pan Vladimír Bašta, si nechal postavit pivovárek z důvodu obliby piva z regionálních pivovárků. Na jednu várku se uvaří 200 l a výsledkem je polotmavý speciál, světlý nebo tmavý ležák. Pivo je na čepu přímo v pivovaru nebo k zakoupení v originální lahvi opatřené keramickým uzávěrem a etiketou. Sládkem je Jan Kroužek.

5.10. Kraj Vysočina

V kraji Vysočina najdeme 3 malé minipivovary. Nejmladším z nich je pivovar ve Velkém Meziříčí, nejstarším pivovar v Dalešicích. Kraj se může pyšnit celorepublikovým originálem a tím je želivský pivovar, který je ve vlastnictví církevního řádu.

Obr. č. 11: Minipivovary v kraji Vysočina k 1.1.2008



5.10.1. Pivovar Dalešice

První zmínka o pivovaru v Dalešicích, poblíž Třebíče na jihu Moravy, pochází z konce 16. století. Největší rozmach však začal po roce 1870 a díky pozdější centralizaci výroby do národních podniků se zde poslední várka piva konala v roce 1977. Částečnou, především vnější úpravou, prošel pivovar 80. letech, kdy zde byl

natáčen film Postřižiny. Noví majitelé získali pivovar v roce 1999 a zastavili tak postupné chátrání objektu. Došlo k obsáhlé rekonstrukci a pivo se začalo vařit opět v roce 2002. V zachovalé části původního provozu vzniklo Muzeum rakousko - uherského pivovarnictví. Zde je k vidění dobové technické vybavení včetně varny pocházející z



roku 1870, parní stroj, sladovnické věže,

Zdroj: www.pivovar-dalesice.cz

originální kostýmy z filmu a expozici mapující historii obce i pivovaru (Večerková, H., Kiss, J., 2007). Součástí areálu je také pivovarská restaurace a hotel. Vaří se Dalešická světlá jedenáctka, polotmavá dvanáctka a speciály: 13° světlý Májový a 13° tmavý Fledermaus. Distribuce probíhá do restaurací v Brně, Rapoticích, Třebíči, Plzni, Praze a Žďáře nad Sázavou.

Tab. č. 37: Charakteristika Pivovaru Dalešice

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
2200 hl	12° až 13°	Aleš Jandík	2002
	světlé, polotmavé a tmavé		
	speciály		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.10.2. Malostránský pivovar

První zmínka o pivovaru ve Velkém Meziříčí pochází z první poloviny 16. století. Pivo se ve městě vařilo až do roku 1949. K obnovení tradice došlo v roce 2004. Místní



podnikatel zakoupil a přestavěl původní mlýn a pozdější obytný dům místního továrníka Jelínka na pivovar. V budově se nachází restaurace s replikou mlýnského kola, k dispozici je také hotel. Varna s kapacitou 10 hl a maximálním ročním výstavem 4000 hl stojí přímo v restauraci. Název piva Velkomeziříčský Harrach vzešel z veřejné ankety a vztahuje se k historické osobnosti města. Vaří se 12° světlé, 12° tmavé pivo a 14° světlý speciál. Pivo slouží k vlastní spotřebě, čepují ho také některé místní restaurace a dodává se do Prahy, Brna a Tábora. Pivo je možné zakoupit ve 2 litrových skleněných lahvích a soudcích, objem 5, 30 a 50 l.

Zdroj: www.jelinkovavila.cz

Tab. č. 38: Charakteristika Malostránského pivovaru

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
800 hl	12° až 14°	Jaroslav Šabacký	2004
	světlé a tmavé		
	speciál		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.10.3. Klášterní pivovar Želiv

První zmínka o klášterním pivovaru pochází z 16. století. Vaření piva ukončil v roce 1907 požár, který zničil také pivovar. Po navrácení klášteru na začátku devadesátých let do vlastnictví řádu premonstrátů se začala plánovat obnova tradice. Místní mniši vyrábí od roku 2003 piva tzv. klášterního typu, která vznikají svrchním kvašením a dozrávají v láhvi. Mají větší množství zbytkového cukru, výraznější chuť



Zdroj: www.pivovar.zeliv.cz

a také zvláštní příchutě. Neobvyklé jsou také jejich názvy podle bývalých slavných opatů kláštera. 15° světlé Gottschalk je nazváno po prvním opatovi z 12. století. Raritou je 13° světlé pivo Castulus ochucené medovinou. Třetím druhem je pak 13° višňové Siard Falco. Všechna piva jsou ručně plněna do třetinkových lahví a je možné je dostat pouze v sezónní prodejně v klášteře nebo v několika obchodech v Brně a Praze specializujících se na nabídku regionálních piv. Pivo se čepuje také v Praze, Brně, a Rosicích u Brna. Do budoucna se zvažuje vybudování vlastní restaurace.

Tab. č. 39: Charakteristika Klášterního pivovaru Želiv

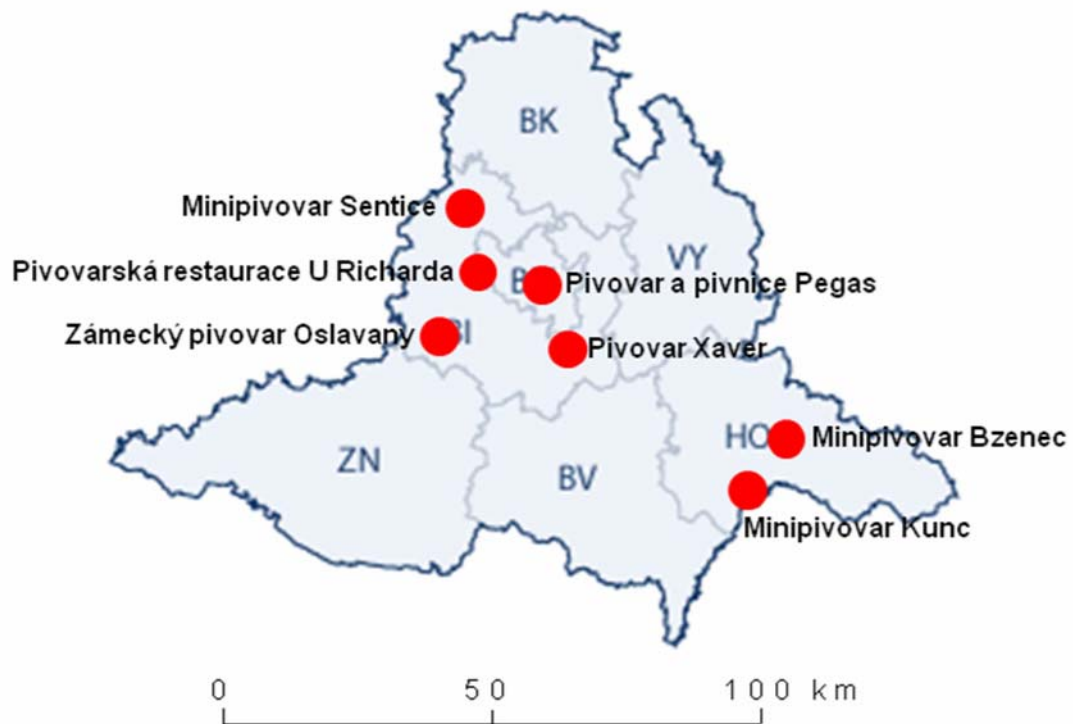
Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
1200 hl	13° až 14°	Libor Pavelec	2003
	světlé		
	speciály		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.11. Jihomoravský kraj

V Jihomoravském kraji se nachází celkem 7 malých pivovarů. Tři najdeme v okrese Brno-venkov, po dvou pak v Brně a Hodoníně. Pivovar a pivnice Pegas je prvním porevolučním pivovarem na Moravě. Mezi nejmladší malé pivovary v kraji patří Pivovar Xaver a Minipivovar Bzenec.

Obr. č. 12: Minipivovary v Jihomoravském kraji k 1.1.2008



5.11.1. Pivovar a pivnice Pegas

V centru Brna vznikl jako první porevoluční pivovar na Moravě v roce 1992. Byl vybudován v historické budově, jejíž základy pocházejí ze 14. století. Dvounádobová varna stojí přímo ve středu pivnice a zvláštností je, že pivo se tu čepuje do sklenic s nevšední mírou 0,6 l. Téměř 80 % produkce se spotřebuje přímo v pivnici, zbytek



Zdroj: www.hotelpegas.cz

se rozváží po brněnském regionu. Pivo lze dostat ve dvoulitrové lahvi a soudcích o objemu 5, 20, 30 a 50 l. Pivo dostalo název Pegas a k dispozici je 12° světlé, 12° tmavé, 12° světlé pšeničné a 16° speciál Pegas Gold.

Tab. č. 40: Charakteristika Pivovaru a pivnice Pegas

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
2500 hl	12° až 16°	Vladimír Stejskal	1992
	světlé a tmavé		
	speciál		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.11.2. Pivovarská restaurace U Richarda

Od srpna 2004 je v Brně-Žebětíně v provozu nový minipivovar. V místní pivnici je umístěna dvounádobová varna. Na jednu várku se vyprodukuje 450 l piva. Vaří se 12° světlé, 12° tmavé a 12° višňové a příležitostně speciály (např. 15° medový speciál) pod názvem Richard.. Veškerý sortiment je stáčen do sudů a nabízen do restaurací v okolí.

Tab. č. 41: Charakteristika Pivovarské restaurace U Richarda

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
800 hl	12° až 15°	Petr Kobzík	2004
	světlé a tmavé		
	speciály		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.11.3. Pivovar Xaver

V okrese Brno-venkov, v obci Blučina, Svatopluk Strava oficiálně provozuje od roku 2006 malý pivovárek, který je postaven v jeho rodinném domku (Večerková, H., Kiss, J., 2007). Pivo, nesoucí název Xaver, se čepuje v místní restauraci, kterou má majitel pivovárku v nájmu a hned po uvedení zaznamenalo velký úspěch. Proto došlo k přestavbě a rozšíření. Pro zájemce je pivo k dispozici v lahvích s porcelánovým uzávěrem a etiketou. Produkce minipivovaru je určena pro vlastní spotřebu, část se také dováží do Brna a Rajhradu. Připravují se také nejrůznější ochucené speciály. V současnosti se vaří 12° světlý Xaver, 15° polotmavý speciál František ochucený vanilkou, 18° tmavý speciál Oldřich ochucený kardamomem a 22° světlý speciál ochucený zázvorem.

Tab. č. 42: Charakteristika Pivovaru Xaver

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
150 hl	12° až 22°	Svatopluk Strava	2006
	světlé, polotmavé a tmavé		
	speciály		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.11.4. Minipivovar Kunc

V bývalém dvoře Kuncova domu v centru města Hodonín se pivo vaří už od roku 1994. Provoz zde zahájil pivovar s kapacitou 1500 hl piva ročně. Dvounádobová varna je umístěna přímo v restauraci a veškerá výroba je určena především pro pivovarskou restauraci a blízké restaurace. V průběhu roku se stabilně vaří 11° světlý Švihák a 13° tmavý Černý Švihák. Příležitostně pak i speciální ochucená piva jako je višňové, zázvorové, malinové a citrónové. Pivo je plněno do sudů, popř. do lahví s keramickým uzávěrem.

Tab. č. 43: Charakteristika Minipivovaru Kunc

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
1000 hl	12° až 13°	Jaroslav Škrabal	1994
	světlé a tmavé		
	speciály		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.11.5. Zámecký pivovar Oslavany



Zdroj: www.zamek.oslavany-cz.eu

V okrese Brno-venkov, v obci Oslavany, vznikl v roce 2003 v přízemí západního křídla zámku malý pivovar. Technické zázemí pivovaru není přímo v restaurační části, ale je v sousedních prostorech. Zde také stával už v roce 1623 pivovar, k jehož zániku došlo v roce 1863. Tradice tak byla obnovena a současný maximální výstav je 1500 hl/rok. Pivovar disponuje moderním technickým vybavením a digitální

technologíí. Sortiment je široký: 10° světlý Novic, 12° světlý a tmavý Templář, 12° světlý a tmavý Komtur, 13° polotmavá Františkova třináctka a 15° tmavý speciál Velmistr. Pivovar nabízí i možnost vyrobit pivo na zakázku. Pivo je plněno pro zájemce do sudů a čepuje se v restauracích v blízkém okolí a Brně.

Tab. č. 44: Charakteristika Zámeckého pivovaru Oslavany

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
1000 hl	10° až 15°	Petr Žák	2003
	světlé, polotmavé a tmavé		
	speciály		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.11.6. Minipivovar Senticce

Další minipivovar v okrese Brno-venkov vznikl roku 1992 v Senticích. Majitel Jiří Jelínek ho vybudoval v rodinném domku. Kromě tradičních surovin na výrobu piva však používá navíc ještě med. Pivo ochucené medem s názvem Kvasar se stalo rychle velmi známé a žádané. Vyrábí ho i pivovar Černá hora, který koupil od Jiřího Jelínka licenci. Černohorský kvasar je ale na rozdíl od sentického filtrovaný. Kvasar se točí v sentické restauraci U Malých, v PET lahvích je ale k dostání v prodejní síti a čepuje se např. v Brně, Praze, Zlíně a Slaném. Samozřejmostí je pak přímý prodej přímo od výrobce jak v lahvích, tak v soudcích.

Tab. č. 45: Charakteristika Minipivovaru Senticce

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
700 hl	10° až 15°	Jiří Jelínek	1992
	světlé a tmavé		
	speciály		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

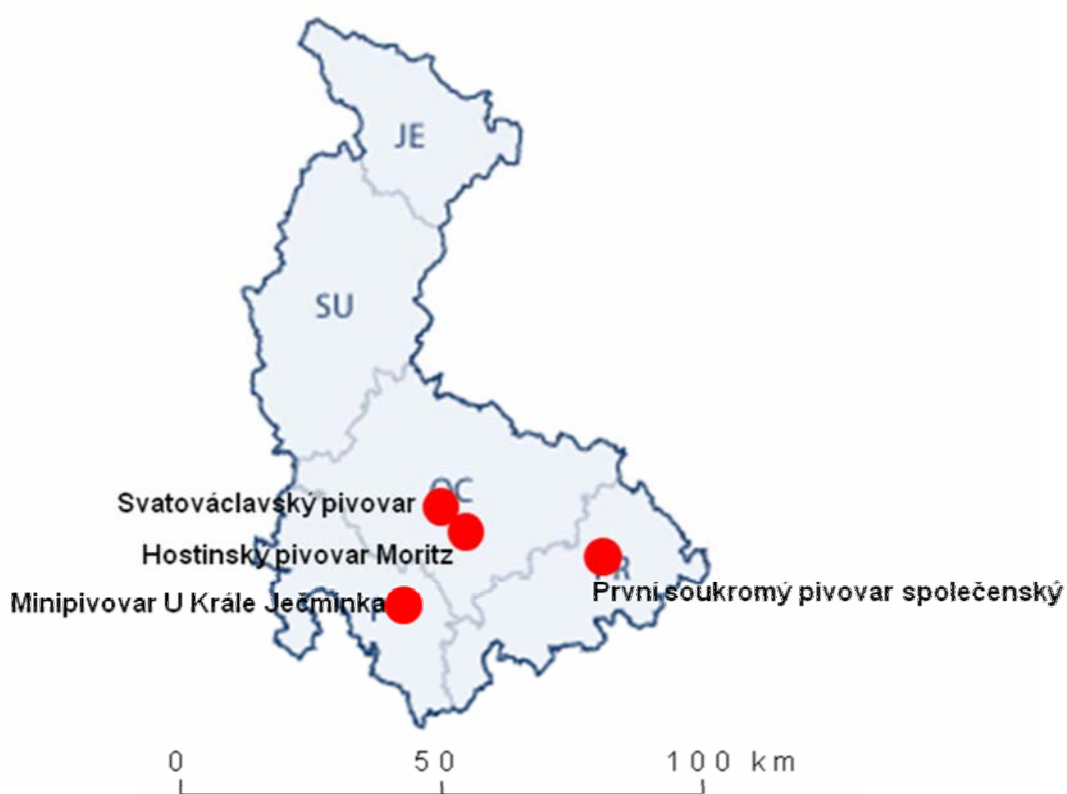
5.11.7. Minipivovar Bzenec

Pivovárek se nachází v obci Bzenec v okrese Hodonín. Založil ho roku 2007 Radomil Paták na dvoře rodinného domu. Původním záměrem bylo vařit pivo pro zdraví své (po prodělané nemoci mu bylo doporučeno pít pivo) a zdraví svých přátel. Technické zázemí pivovárku je jednoduché a zájem o pivo v okolí velký. V místě je možné zakoupit ho přímo ve výrobě nebo se čepuje v restauracích v okolí (např. ve Vracově). V blízkosti pivovárku se nachází Kněží hora, podle které bylo pivo pojmenováno jako Kněžihorské pivo. V sortimentu je zahrnuto 10° světlé Kněžihorské pivo, 12° světlé a tmavé Kněžihorské pivo, 12° světlé Patákovo a 12° Zázvorová. Výstav v roce 2007 činil 100 hl.

5.12. Olomoucký kraj

Nejdéle fungující malý pivovar kraje se nachází přímo v Prostějově. Dva další, vzniklé v roce 2006, najdeme v centru Olomouce. Celkový počet doplňuje pivovar v Lipníku nad Bečvou.

Obr. č. 13: Minipivovary v Olomouckém kraji k 1.1.2008



5.12.1. První soukromý pivovar společenský

V roce 2004 zahájil provoz nový pivovar na ulici 28. října v Lipníku nad Bečvou, okres Přerov. Produkce je závislá hlavně na poptávce. Během roku 2007 se z důvodu rozšíření výroby díky vysoké poptávce (původní varnu o objemu 2 hl nahradí nová o objemu 10hl) započalo se stavbou nového zázemí pivovaru.

V současné době probíhá stěhování do nového objektu, který by měl být otevřen v létě 2008. Pivem je stále zásobováno několik restaurací v okolí a roční produkce pivovaru by se měla dle plánu zvýšit ze stávajících 100 hl/rok na 3000hl/rok. Součástí nového objektu by měla být také vlastní pivovarská restaurace. Vaří se 11° světlý Lipnický ležák a příležitostně 13° polotmavý speciál Lipnický ležák sváteční. Roční výstav v roce 2007 činil 100 hl.

5.12.2. Hostinský pivovar Moritz

Na konci roku 2006 byl v centru Olomouce otevřen hostinský pivovar. Nachází se v domě postaveném na přelomu 19. a 20. století stavitelem Moritzem Fischerem,



po němž je pojmenován. Varna je k vidění přímo v restauraci. Slad pivovárek nakupuje v Litovli, kvasnice pochází z Přerova a chmel je používán žatecký granulovaný. Pivo je určeno pro místní spotřebu a je plněno také do sudů a dodáváno do okolních restaurací. Vaří se 10° a 12° světlý Moritz, 12° světlý pšeničný Weissbier a 13° tmavá Černá Tereza, kterou

Zdroj: www.hostinec-moritz.com

vaří v minipivovaru v Prostějově.

Tab. č. 46: Charakteristika Hostinského pivovaru Moritz

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
600 hl	10° až 13°	Petr Drexler Stanislav Nožka	2006
	světlé a tmavé		
	speciál		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.12.3. Svatováclavský pivovar

V Riegrově ulici najdeme od roku 2006 nový minipivovar. Pivovarská restaurace pojme až 200 hostů a hned vedle výčepu stojí dvounádobová varna o kapacitě 10 hl (Večerková, H., Kiss, J., 2007). Sortiment pivovaru je široký, zahrnuje 10° světlého Vaška, 12° světlou Svatováclavskou dvanáctku, 13° tmavou Černou třináctku, příležitostně pak pšeničné pivo Weissbier, ochucená piva a vícestupňové speciály. Výstav je 1000 l v jedné várce pod vedením sládka Slavomíra Skopalíka. Pivo se dováží také do restaurací v Brně. Roční výstav v roce 2007 činil 600 hl.

5.12.4. Minipivovar U Krále Ječmínka

Původně se tento pivovar jmenoval po svém založení v roce 1999 První domácí hanácký pivovar Fenix. Majitelé získali právo užívat ochrannou známku Ječmínek, která patřila bývalému pivovaru v Prostějově-Vrahovicích. A od roku 2001 je v názvu pivovaru i restaurace. Nachází se ve dvoře areálu bývalého kina a po vstupu do objektu je nejnápadnější kromě stylové výzdoby varna. Veškerá produkce je z důvodu kvality a jedinečnosti spotřebována přímo v restauraci. Mezi stálou produkcí patří: 10°



Zdroj: www.pivovary.info

světlá Prostějovská ječmenná desítka, 12°světlý Ječmenný ležák, 13° pšeničný Weissbier a 13° tmavý Černý Anděl. Dále se pak připravují vícestupňové a ochucené speciály, např. višňové a banánové pivo či Vánoční a Velikonoční speciál.

Tab. č. 47: Charakteristika Minipivovaru U Krále Ječmínka

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
600 hl	10° až 16°	Vojtěch Viktorin	1999
	světlé a tmavé		
	speciály		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.13. Zlínský kraj

Celkem existují ve Zlínském kraji v současné době 3 minipivovary. Jeden v okrese Uherské Hradiště a dva v okrese Vsetín. Charakteristická je široká distribuční síť s absencí dostupnosti piva ve skleněných lahvích.

Obr. č. 14: Minipivovary ve Zlínském kraji k 1.1.2008



5.13.1. Minipivovar Balkán

V Uherském Brodě, okres Uherské Hradiště, stávala do roku 1998 v městském parku zchátralá restaurace Balkán. Dlouholetý zaměstnanec brodského pivovaru Janáček si splnil svůj sen a založil zde malý pivovar. Objekt byl přestavěn na stylovou pivnici. Přímo v interiéru stojí dvounádobová varna o kapacitě 10 hl. Celková kapacita pivovaru je pak 1000 hl piva ročně. Veškerá produkce je spotřebována v pivnici a pivo

se plní také do soudků určených k prodeji. Vaří se 10° světlý Zlatý Havran, 12° světlý Zlatý Havran, příležitostně pak 14° speciál.

Tab. č. 48: Charakteristika Minipivovaru Balkán

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
300 hl	10° až 14°	Vojtěch Beňa	1998
	světlé		
	speciál		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.13.2. Rodinný minipivovar Valášek

Starý vsetínský pivovar, který pochází ze 17. století, skončil svou výrobu v roce 1997. Pět let poté byla výroba piva ve Vsetíně obnovena. Nikoli však ve starém



Zdroj: www.minipivovar.cz

pivovaru, ale v Dolní Jasence. Jan Dohnal zde vybudoval pivovarskou restauraci. Kapacita pivovaru je až 3000 hl/rok. Název Valášek byl pro pivo vybrán ve veřejné anketě. Celkový roční výstav se pohybuje od 800 do 1000 hl. Pivo se čepuje přímo v pivovaru a odebírá je i několik hospod v kraji (např. ve Zlíně a Vsetíně) a také v Praze a Prostějově. Zákazníci si ho mohou

koupit v soudcích o objemu 5, 15, 30 a 50 l, nebo ve dvoulitrové PET láhvi. Základní nabídku tvoří 12° světlý a tmavý Valášek, ochucená piva (např. višňové, kávové, mandlové) a příležitostně vícestupňové speciály.

Tab. č. 49: Charakteristika Rodinného minipivovaru Valášek

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
1000 hl	12° až 14°	Jan Dohnal	2002
	světlé a tmavé		
	speciály		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.13.3. Valašský pivovar Bon

V obci Zašová, 6 km od Valašského Meziříčí, vznikl v roce 2004 v areálu bývalého družstva Lipka nový minipivovar (Večerková, H., Kiss, J., 2007). Pivovar nemá vlastní pivnici, pivem zásobuje restaurace ve Zlínském, Moravskoslezském, Olomouckém, Jihomoravském kraji a Praze. Veškerá produkce je stáčena do sudů a dodávána na místa spotřeby. Produkuje se Bon Valašské pivo jako filtrovaná světlá desítka, filtrovaná i kvasnicová světlá dvanáctka a tmavá nefiltrovaná čtrnáctka.

Tab. č. 50: Charakteristika Valašského pivovaru Bon

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
1000 hl	10° až 14°	Milan Kuráň	2004
	světlé a tmavé		
	speciály		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.14. Moravskoslezský kraj

Nejpočetnější kraj, co se minipivovarů týká. Většina z nich patří mezi nejmladší v České republice, neboť vznikly v rozmezí let 2003-2007. Nachází se zde také nejmenší pivovárek v republice a to Minipivovar Arthur's. Největším ročním výstavem se pyšní Městský pivovar Štramberk.

Obr. č. 15: Minipivovary v Moravskoslezském kraji k 1.1.2008



5.14.1. Minipivovar Arthur's

Pouhých 20 hl ročně vaří minipivovar ve Frýdku Místku, který je součástí likérky od roku 2004. Majitel zde vyrábí také pivovarskou technologii pro minipivovary. Pivo s názvem Arthur's tvoří spíš doplněk k výrobě značkových lihovin. Jedná se o 12° pivo prodávané v sudech o objemu 15, 30 a 50 l. K dostání je občasně v několika

restauracích v regionu. Sládkem je Jiří Brňák. V současné době je pivovar mimo provoz z důvodu stěhování.

5.14.2. Minipivovar a pohostinství U Zastávky

V Dolním Sklenově, na okraji obce Hukvaldy, funguje od roku 2003 minipivovar. Pivovar se nachází v prostorách pohostinství, kde se téměř celá produkce spotřebuje. Výroba navazuje na dlouhodobou tradici bývalého hukvaldského pivovaru, který vznikl v roce 1597 a fungoval do roku 1972. Maximální roční kapacita pivovárku činí 500 hl. Původně se pivo mělo jmenovat Ondráš (z důvodu zachování tradice), bohužel značka byla již registrována. Proto pivo dostalo název Hukvaldské pivo. Vaří se 10° světlé, 12° světlé a tmavé, 14° polotmavý speciál a příležitostně 16° vánoční speciál, či 11° tmavé. Distribuce probíhá do restaurací v okolí a také např. do Prahy nebo Brna.



Distribuce probíhá do restaurací v okolí a také např. do Prahy nebo Brna. Zdroj: www.pivovar-hukvaldy.cz

Tab. č. 51: Charakteristika Minipivovaru a pohostinství U Zastávky

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
350 hl	10° až 16°	Zdeněk Fojtík	2003
	světlé, polotmavé a tmavé		
	speciály		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.14.3. Rodinný minipivovar Vaněk & Vaněk

Kopřivnický podnikatel a milovník piva si přál – z čistě lokálního patriotismu – aby Kopřivnice měla vlastní pivo. Proto se synem vybudoval v roce 2004 pivovárku v bývalém areálu Uhelných skladů na okraji města. Minipivovar dokáže denně vyrobit 200 litrů piva, které bylo nazváno Lašský Vulkán. Sládkem je Jiří Vaněk st.. Vaří se světlá nebo polotmavá dvanáctka. Na přání zákazníka je možné uvařit také speciální piva. Pivo je k dostání v soudcích nebo také v restauracích v okolí, Ostravě nebo Praze.

5.14.4. Minipivovar Slezan

V listopadu 2006 přibyl na pивní mapu republiky další minipivovar. Vznikl v areálu bývalých kasáren u obce Leskovec u Březové na Opavsku. Součástí pivovárku je malá hospůdka, kde lze ochutnat pivo s názvem Slezan. Produkuje se 12° světlý a tmavý ležák a 13° světlý speciál a do budoucna další víceúrovňové speciály. Produkce je také stáčená do sudů a PET lahví. Pivo odebírají restaurace v okolí a také v Praze.

Tab. č. 52: Charakteristika Minipivovaru Slezan

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
480 hl	12° až 16°	René Binar	2006
	světlé a tmavé		
	speciály		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.14.5. Minipivovar Příbor

V roce 2005 si příborský podnikatel, který se zabývá konstruováním a výrobou minipivovarů, postavil vlastní pivovárku s ročním výstavem 500 hl. Nachází

se v blízkosti příborského náměstí, v podnikatelském areálu Oáza. V názvu piva použil a zároveň takto vyzdvihl jméno slavného Příborského rodáka – Sigmunda Freuda. Pivo je k dostání v 1,5 litrových PET lahvích a také stáčeno do sudů. Čepuje se v několika blízkých i vzdálených hospodách a také např. v Olomouci a Praze. Sortiment je rozmanitý – od nízkostupňových piv přes standardní dvanáctku, ochucená piva až po silné speciály.

Tab. č. 53: Charakteristika Minipivovaru Příbor

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
500 hl	10° až 19°	Richard Lichtenberg	2005
	světlé a tmavé		
	speciály		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.14.6. Městský pivovar Štramberk



Další z malých pivovarů stojí od roku 2005 na náměstí ve Štramberku v bývalém měšťanském právovárečném domě. Pivo se ve městě vařilo až do roku 1854. Tradice tak byla před třemi lety po 150 letech znovu obnovena. V krásné budově pivovaru je v přízemí Městský pub,

Zdroj: www.relaxvpodhuri.cz/cz/mestsky-pivovar-stramberk

pivovarská restaurace a výčep s varnou. 12° světlé pivo nese název Trubač a 12° tmavé název The Troobacz. Dále se pak příležitostně vyrábějí ochucená piva (např. švestkové pivo) a vícestupňové speciály. Pivo se dá zakoupit v prodejní síti

ve skleněných půllitrových lahvích (pouze Trubač) a dodáváno je také do několika hospod v okolí a Prahy.

Tab. č. 54: Charakteristika Městského pivovaru Štramberk

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
600 hl	12° a 13°	Marek Pietoň	2005
	světlé a tmavé		
	speciály		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.14.7. Hostinec a minipivovar Koníček

V hostinci U Koníčka v obci Vojkovice poblíž Frýdku-Místku vznikl v roce 2006 po rozsáhlé rekonstrukci nový minipivovar. Vybuodoval ho majitel a sládek Mojmir Velký. Technologie je umístěna do malého domečku hned vedle hostince. Maximální roční výstav činí 650 hl. V jedné várce se uvaří 250 l piva. Název piv a celého pivovaru je zřejmý - stačí se podívat do ohrady za hostincem. Pivo je k dispozici v místním hostinci, stáčí se také do sudů a dodává se do restaurací v okolí, Prahy, Brna a Ostravy. Pivovar vyrábí 11° světlého Ryzáka, 12° tmavého Vraníka, 14° polotmavého Grošáka a vícestupňové speciály (např. Netopýr a Kladás).



Zdroj: www.minipivovarkonicek.cz

Tab. č. 55: Charakteristika Hostince a minipivovaru Koníček

Výstav (2007)	Druhy piva	Sládek	Vznik
300 hl	11° až 16°	Mojmír Velký	2006
	světlé, polotmavé a tmavé		
	speciály		

Zdroj: Večerková, H., Kiss, J., 2007, vlastní výzkum

5.14.8. Zámecký minipivovar Zábřeh

Tradice vaření piva sahá v Ostravě-Zábřehu až do 17. století, kdy zde stával pivovar. Byl součástí menší tvrze, která byla později přestavěna na barokní zámek. V tomto samotném objektu proběhla v letech 2004-2007 celková rekonstrukce a výsledkem je hotel, restaurace, pivnice a samotný minipivovar. Varna má objem 5,5 hl s ročním výstavem cca 1 000 hl. Sládkem je Václav Baron. Pivo je zatím na čepu v areálu zámku a objevilo se koncem roku 2007 také v Praze. Základní sortiment tvoří 11° světlý a tmavý Pikard. Příležitostně se vaří vícestupňové speciály (např. Puškvorcové pivo, Vánoční speciál).

5.14.9. Minipivovar Biovar

V červnu 2007 byl zprovozněn v restauraci Hobit v centru Ostravy nový minipivovar. Technologie umožňuje uvařit 200 l piva denně. Sládek Jiří Štverka pojmenoval pivo Qásek. Zařízení pochází od majitele příborského minipivovaru a konstruktéra minipivovarů Richarda Lichtenberga. Výroba záleží také na poptávce, v plánu je oslovení distribučních míst v okolí. Prozatím lze pivo ochutnat přímo v restauraci Hobit a také U Chýlků. Vaří se 12° světlé, 11° tmavé pivo a 13° světlý speciál.

6. Kategorizace minipivovarů v České republice

Minipivovary lze rozdělit do několika skupin podle charakteristických vlastností. Z hlediska lokalizace je zřejmé, že přítomnost velkých pivovarů v blízkosti nepoznamenává existenci minipivovarů. Jsou konkurenceschopné především díky speciálním druhům piva, které velké giganty nevyrábějí. Pro další rozdělení je použito následujících jevů:

Doba existence

Minipivovary lze takto rozdělit na nejstarší (např. Pivovar Hubertus Kácov, založený v roce 1457 fungující s přestávkami dodnes) a nejmladší Minipivovar Vorel Kladno (založený roku 2007).

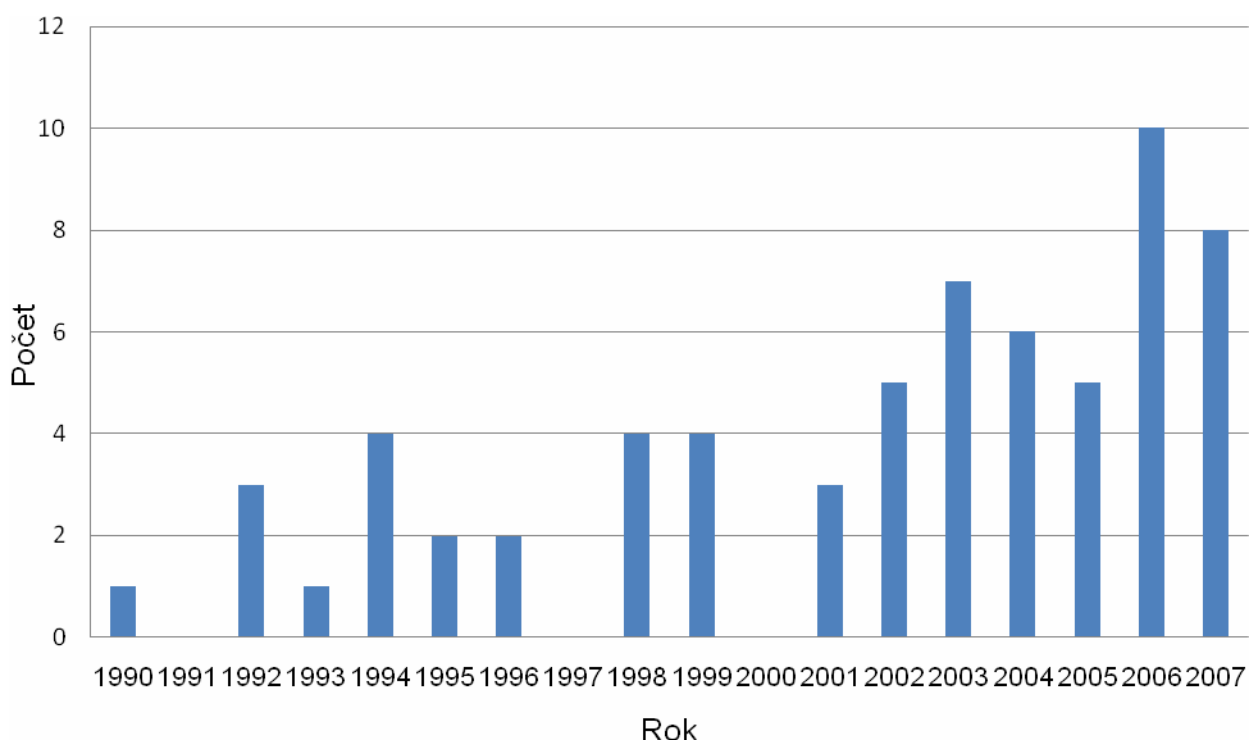
Doba tradice

Jako minipivovary s dlouhou dobou tradice lze označit ty, jež fungují na místech s dlouhou pivovarskou tradicí. Např. Minipivovar Modrá Hvězda, nově vystavěný v roce 1998 v Dobřanech, kde se pivo vařilo až do druhé světové války.

Pomocí obou jevů (doby existence a tradice) lze minipivovary dále rozdělit na:

1. historické - jsou to takové, jejichž existence je dlouhá, nebyly zrušeny či ukončily výrobu a fungují dodnes (např. Pivovar a restaurace U Fleků založený v roce 1499 a fungující stále).
2. nové - jsou to takové, jejichž existence je krátkodobá a nejsou součástí dřívějších pivovárěčnických objektů (např. Hostinský pivovar Moritz).
3. znovuobnovené - jsou to takové, kdy byl v minulosti fungující pivovar po letech znovu obnoven (např. Pivovar Dalešice).

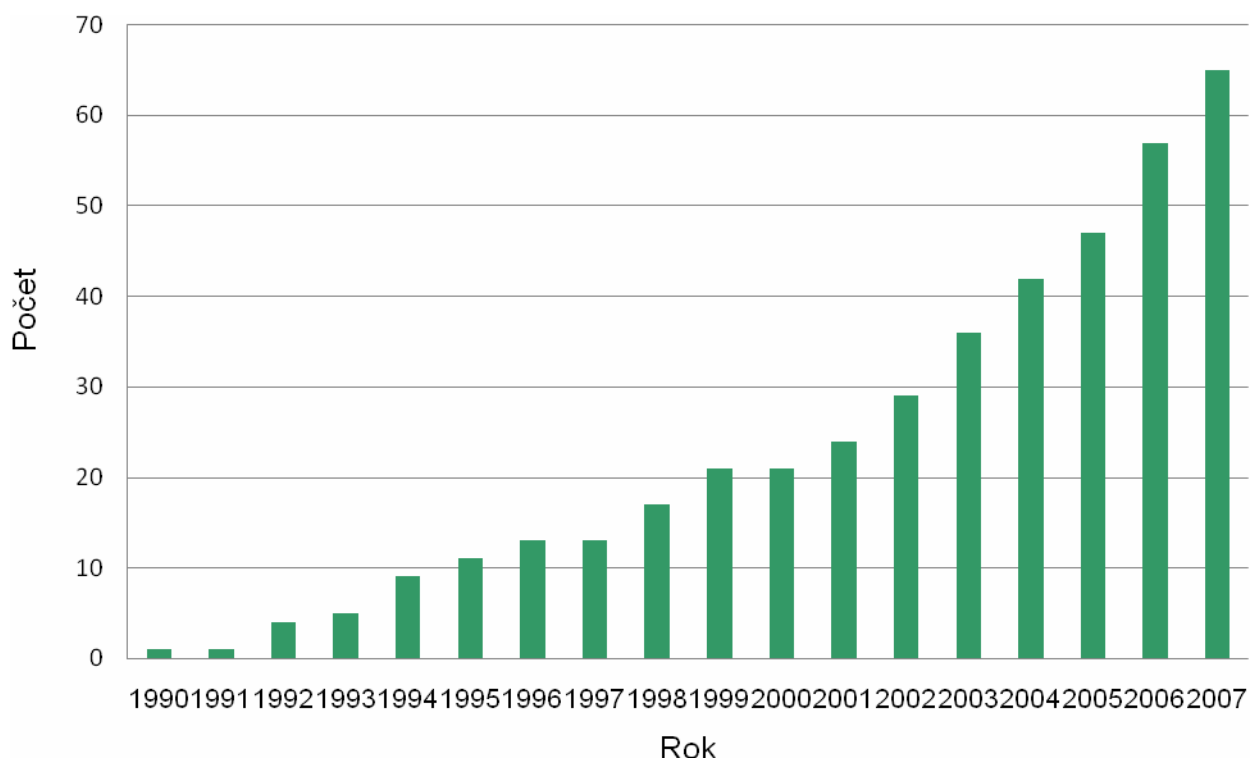
Obr. č. 16: Počet nově otevřených minipivovarů v ČR v letech 1990-2007



Zdroj: Autor

Z grafu vyplývá, že v roce 1990 existoval v České republice jediný minipivovar. Jedná se o Pivovar a restaurace U Fleků, který je činný od roku 1499. V letech 1991, 1997 a 2000 žádný minipivovar nevznikl. Nejúspěšnější byl rok 2006, kdy vzniklo 10 dalších minipivovarů a poté rok 2007.

Obr. č. 17: Vývoj počtu minipivovarů v ČR v letech 1990-2007



Zdroj: Autor

Další graf ukazuje na skutečnost, že zatímco v roce 1990 existoval na území republiky jediný minipivovar, tak na konci roku 2007 jich bylo už celkem 65.

Distribuční síť

Minipivovary jsou z hlediska dostupnosti pro spotřebitele rozdělené do dvou základních kategorií. Obliba regionálních piv a snadná dostupnost mají za výsledek zvýšení poptávky a tím i možnost zvýšení výroby.

1. Distribuující – jsou to takové, které pivo prodávají ve vlastních pivovarských restauracích, dováží ho do dalších restauračních zařízení a je k dispozici v prodejní síti (např. Městský pivovar Štramberk).
2. Nedistribuující – jsou to takové, jejichž pivo slouží pro vlastní spotřebu nebo se vaří na objednávku (např. Minipivovar Svatý Ján).

Technologie výroby

Technologický postup je u minipivovarů typický. Zachovává totiž staré postupy a tradice, které vedou k chuťově specifickým výsledkům. Příkladem je např. zachování přímého otopu varny dřevem (Rodinný pivovar Berounský medvěd). Tradiční technologií je také používání otevřených kvasných kádí a použití dřevěných sudů při zrání piva. Moderním zařízením jsou pak cylindro-kónické tanky, které spojují kvašení a zrání piva a nahrazují tak spilku a sklep. Důležitou částí je také druh a množství surovin při výrobě, pasterizace, filtrace, přidávání chemických látek apod.

Druhy výrobků

Jednotlivé minipivovary se liší také počtem druhů vyráběného piva. Některé produkují jen klasická světlá výčepní piva nebo ležáky (např. Staročeský pivovárek Dobruška), další – a je jich naprostá většina - pak také ochucená piva a vícestupňové speciály (např. Pivovarský dům).

Vyhodnocení mapových listů (viz. přílohy)

Z hlediska lokalizace minipivovarů na mapě republiky lze říci, že nejvíce se jich nachází v Moravskoslezském kraji (9) a nejméně v kraji Jihočeském, Libereckém, a Pardubickém (vždy po 2). Co se výstavu týká, tak nejnižší má Minipivovar Arthur's (Frýdek-Místek: 20 hl), následován Minipivovarem Svatý Ján (Polepy: 30 hl) a Pivovar Rambousek (Hradec Královí: 50 hl). Naopak nejvyšší výstav dosáhl v roce 2007 Pivovar Hubertus Kácov (Kácov: 12 000 hl), dále pak Pivovar a restaurace U Fleků (Praha 1: 2500 hl) a Pivovar a pivnice Pegas (Brno: 2500 hl). Zajímavý je kraj Vysočina, kde se nachází celkem tři minipivovary, z nichž dva patří mezi producenty s nejvyšším výstavem v republice. Podobná situace je v Praze, opět se zde vyskytují dva minipivovary s nejvyšším výstavem. Kategorie minipivovarů o výstavu 700 – 1199 hl se nejvíce vyskytují v Jihomoravském kraji. Olomoucký kraj zastupují tři provozovny o výstavu 400 – 699 hl, doplňuje je čtvrtá s nižším výstavem. Ty nejmenší z nejmenších pivovárků se nacházejí v Karlovarském kraji. Nejpočetnější je kategorie minipivovarů s ročním výstavem 400 – 699 hl (celkem 13) a 700 – 1199 hl (také 13). Z mapy je

patrné, že Ústecký kraj ve sledovaném období nedisponoval žádným minipivovarem. To je charakteristické také pro některé okresy v Čechách, na Moravě i ve Slezsku, např. okres Jeseník, Jindřichův Hradec a Příbram. Vzhledem k velkým producentům piva se minipivovary nacházejí jak v jejich blízkosti, či naopak se v těchto okresech nevyskytují. Přesto počet malých regionálních producentů piva stále stoupá a udržuje si svoje postavení na trhu.

V druhém mapovém listu je proveden přepoččet celkové produkce minipivovarů v daném okrese na jednoho obyvatele okresu. Celkem bylo za rok 2007 vyprodukováno 37000 hl piva. Pro porovnání jejich výstav činí 1,2 % celkové produkce malých pivovarů s výstavem do 200 000 hl. Z celkového počtu 76 okresů (včetně Prahy) se na této hodnotě podílelo celkem 40 okresů. Nejvyšší produkce dosáhla Praha (celkem 6550 hl), dále pak Jihomoravský kraj (celkem 6150 hl) a Vysočina (celkem 4200 hl). Nejméně pak Jihočeský kraj (celkem 550 hl). Je předpokládáno, že téměř celá produkce je spotřebována v místě nebo blízkém okolí daného minipivovaru. Největší hodnoty relativní produkce na jednoho obyvatele dosáhl okres Jičín (1,96) a nejnižší okres Kolín (0,03).

7. Závěr

Cílem diplomové práce byla analýza tradice a zastoupení malých pivovarů v České republice. Tento cíl byl splněn v předchozích kapitolách práce. Obecně lze konstatovat, že minipivovary mají svou nezastupitelnou pozici na trhu a jejich stálý přírůstek naznačuje jejich úspěšnost. Jejich hlavní devizou je široká druhová produkce a přesto udržení přijatelné ceny. Pro komplexnost práce byly také objasněny surovinové základy a technologické postupy výroby. Pro lokalizaci minipivovarů dnes nejsou konkurenční bariérou místa výskytu velkých pivovarů. Jejich zakladatelé propagují určitou pivní kulturu a kvalitu, které ve větších provozovnách, kde je omezujícím faktorem finanční výnos, nemají takový důležitý význam. Celkovým jednoduchým shrnutím lokalizace a stavem výroby jsou vypracované mapy.

Další předpokládaný úspěšný vývoj stavu minipivovarů vystihuje následující pozdrav všech pivovarníků - „Dej Bůh štěstí“.

Summary

The task of this diploma work was the analysis of the tradition and the representation of the small breweries in the Czech Republic. This task has been realized in the previous sections of this work. Generally it is possible to say that small breweries have their unique position on the market and their permanent progression indicates their success. Their main advantage is the miscellaneous production and though keeping of the good price. For completeness there were also demonstrated base materials and production technological processes in this work. Today's dislocation of the large breweries is not competitive handicap for the location of the small breweries. Founders of the small breweries propagate beer "quality and culture" in contrast to the big breweries, where the financial profit is their main goal. The elaborated maps are the overall simple localization and production progress summary.

The next probable successful progress of the small breweries exemplifies the greeting of all the brewers: „Dej bůh štěstí“ God, give us luck.

8. Použité zdroje

8.1. Seznam literatury

1. ČAPKOVÁ, V., JANÍK, P., POTĚŠIL, V.: *Restaurační minipivovary v České republice*. Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, 1999. 80 s. ISBN 80-902658-0-4.
2. JÁKL, P.: *Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska : I. díl Střední Čechy*. Praha: Libri, 2004. 370 s. ISBN 80-7277-226-0.
3. KRATOCHVÍLE, A.: *Pivovarnictví českých zemí v proměnách 20 století*. Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, 2005. 265 s. ISBN 80-86576-16-7.
4. POLÁK, M.: *Pražské pivovárky a pivovary*. Praha: Libri, 2003. 244 p. ISBN 8072771930.
5. PYŠNÝ, T., ŽUFAN, P.: Metody a intenzita soupeření v českém pivovarnictví. In: *Strategické řízení*. Praha, 2005. pp. 70-77. ISBN 8021314117.
6. VEČERKOVÁ, H., KISS, J.: *Abeceda piva*. 1. vyd. Praha: Česká televize, 2007, 204 s. ISBN 978-80-85005-86-8.
7. ŽUFAN, P.: Nové příležitosti pivovarů v digitální ekonomice. In: *Agrární perspektivy XII. -Nová ekonomika a rozšíření EU*. Praha: ČZU, 2003. pp. 123-128. ISBN 8021310561.
8. ŽUFAN, P.: Komparace pivovarnictví a vinařství z pohledu odvětvové analýzy. In: *Agrární perspektivy XIII*. Praha: ČZU, 2004. pp. 370-376. ISBN 8021311908.
9. ŽUFAN, P., PYŠNÝ, T.: Bariéry vstupu v odvětví pivovarnictví v České republice. In: *Agrární perspektivy XIV*. Praha: ČZU, 2005. pp. 490-494. ISBN 8021313722.

8.2 Elektronické zdroje

*Beer*české pivo aktuality, pivovary, diskuse, akce* [online]. Poslední revize 16.4.2008. Dostupné z: < <http://www.beers.cz> >.

Černokostelecký pivovar [online]. Poslední revize 15.4.2008. Dostupné z: < <http://www.pivovarkostelec.cz> >.

Česká daňová správa [online]. Poslední revize 15.3.2008 [cit. 2008-03-10]. Dostupné z: < http://cds.mfcr.cz/cps/rde/xchg/cds/xsl/182_793.html >.

Český statistický úřad [databáze online]. Poslední revize 22.4.2008. Dostupné z: < www.czso.cz >.

Český svaz malých nezávislých pivovarů [online]. Poslední revize 4.3.2008 [cit. 2008-03-22]. Dostupné z: < http://www.csmnp.cz/o_svazu.html >.

Český svaz pivovarů a sladoven [online]. Poslední revize 15.12.2007 [cit. 2008-12-20]. Dostupné z: < <http://www.cspas.cz/pivo.asp?lang=1> >.

Domácí pivovar Velký Rybník [online]. Poslední revize 13.4.2008. Dostupné z: < <http://www.pivohastrman.cz> >.

Hostinec a minipivovar Koníček [online]. Poslední revize 18.4.2008. Dostupné z: < <http://www.minipivovarkonicek.cz> >.

Hostinský pivovar Moritz [online]. Poslední revize 17.4.2008. Dostupné z: < <http://www.hostinec-moritz.com> >.

Kláštevní pivovar Strahov [online]. Poslední revize 16.4.2008. Dostupné z: < <http://www.klasterni-pivovar.cz> >.

Kláštevní pivovar Želiv [online]. Poslední revize 16.4.2008. Dostupné z: < <http://www.pivovar.zeliv.cz> >.

Malostránský pivovar [online]. Poslední revize 16.4.2008. Dostupné z: < <http://www.jelinkovavila.cz> >.

Městský pivovar Štramberk [online]. Poslední revize 18.4.2008. Dostupné z: < <http://www.relaxvpodhuri.cz/cz/mestsky-pivovar-stramberk/> >.

Minipivovar a pohostinství U Zastávky [online]. Poslední revize 19.4.2008. Dostupné z: < <http://www.pivovar-hukvaldy.cz> >.

Minipivovar Arthur's [online]. Poslední revize 19.4.2008. Dostupné z: < <http://www.kwaczek.cz> >.

Minipivovar Bzenec [online]. Poslední revize 17.4.2008. Dostupné z: < <http://www.knezihora.com> >.

Minipivovar Harrachov [online]. Poslední revize 13.4.2008. Dostupné z: < <http://www.sklarnaharrachov.cz> >.

Minipivovar Modrá Hvězda [online]. Poslední revize 12.4. 2008. Dostupné z: < <http://www.modra-hvezda.cz> >.

Minipivovar Příbor [online]. Poslední revize 18.4.2008. Dostupné z: < <http://www.freudovopivo.cz> >.

Minipivovar Sentice [online]. Poslední revize 17.4.2008. Dostupné z: < <http://pivokvasar.vyrobce.cz> >.

Minipivovar Slezan [online]. Poslední revize 19.4.2008. Dostupné z: < <http://www.pivovarslezan.cz> >.

Minipivovar Sokolov [online]. Poslední revize 13.4.2008. Dostupné z: < <http://www.pivopermon.cz> >.

Minipivovar Svatý Ján [online]. Poslední revize 15.4.2008. Dostupné z: < <http://www.pivovarek.cz> >.

Minipivovar U rytíře Lochoty [online]. Poslední revize 12.4.2008. Dostupné z: < <http://www.plzen-info.cz/leas-restaurace> >.

Minipivovar Žamberk [online]. Poslední revize 14.4.2008. Dostupné z: < <http://www.pivovarzamberk.wz.cz> >.

Minipivovar Železná Ruda – hotel Belvedér [online]. Poslední revize 12.4.2008. Dostupné z: < <http://hotelbelveder.cz> >.

Pivni.info [online]. Poslední revize 17.4.2008. Dostupné z: < <http://pivni.info> >.

Pivo [online]. Poslední revize 9.3.2008. Dostupné z: < <http://www.zajimavosti-pivo.estranky.cz> >.

Pivotéka.cz [online]. Poslední revize 19.1.2008. Dostupné z: < <http://www.pivoteka.cz> >.

Pivovar a hostinec U Hušků [online]. Poslední revize 14.4.2008. Dostupné z: < <http://www.uhusku.ic.cz> >.

Pivovar a pivnice Pegas [online]. Poslední revize 17.4.2008. Dostupné z: < <http://www.hotelpegas.cz> >.

Pivovar a restaurace U Fleků [online]. Poslední revize 15.4.2008. Dostupné z: < <http://www.ufleku.eu> >.

Pivovar Dalešice [online]. Poslední revize 16.4.2008. Dostupné z: < <http://www.pivovardalesice.cz> >.

Pivovar Forman Velichov [online]. Poslední revize 13.4.2008. Dostupné z: < http://www.velichovsky_forman.cz >.

Pivovar Hubertus Kácov [online]. Poslední revize 15.4.2008. Dostupné z: < <http://www.pivovarkacov.cz> >.

Pivovar Medlešice [online]. Poslední revize 14.4.2008. Dostupné z: < <http://www.medlesice.cz> >.

Pivovar Rambousek [online]. Poslední revize 14.4.2008. Dostupné z: < <http://www.rambousek.wz.cz> >.

Pivovar U bojiště 1866 Miletín [online]. Poslední revize 14.4.2008. Dostupné z: < <http://pivovar.miletin.cz> >.

Pivovar u Bulovky P.U.B. [online]. Poslední revize 16.4.2008. Dostupné z: < <http://www.pivovarubulovky.cz> >.

Pivovar U Medvídků [online]. Poslední revize 16.4.2008. Dostupné z:
< <http://www.umedvidku.cz> >.

Pivovar Xaver [online]. Poslední revize 17.4.2008. Dostupné z:
< <http://www.pivoxaver.cz> >.

Pivovarská Bašta [online]. Poslední revize 14.4. 2008. Dostupné z:
< <http://www.hotelbasta.cz> >.

Pivovarská restaurace U Richarda [online]. Poslední revize 17.4.2008. Dostupné z:
< <http://www.uricharda.eu> >.

Pivovarský dům [online]. Poslední revize 16.4.2008. Dostupné z:
< <http://www.pivopraha.cz> >.

Pivovarský dvůr Chýně [online]. Poslední revize 15.4.2008. Dostupné z:
< <http://www.pivovarskydvur.cz> >.

Pivovarský dvůr Lipan [online]. Poslední revize 12.4.2008. Dostupné z:
< <http://www.pivovarlipan.cz> >.

Pivovarský dvůr Purkmistr [online]. Poslední revize 12.4.2008. Dostupné z:
< <http://www.purkmistr.cz> >.

Pivovarský dvůr Zvíkov [online]. Poslední revize 12.4. 2008. Dostupné z:
< <http://www.pivovarsky-dvur.cz> >.

Pivovary.info [online]. Poslední revize 19.4.2008. Dostupné z:
< <http://www.pivovary.info/index.php> >.

Pokusný školní pivovar ČZU [online]. Poslední revize 16.4.2008. Dostupné z:
< <http://pivovar.tf.czu.cz> >.

První dámský pivní klub [online]. Poslední revize 12.2.2008. Dostupné z:
< <http://www.prvni-damsky-pivni-klub.cz/index.php> >.

První Novoměstský restaurační pivovar [online]. Poslední revize 16.4.2008. Dostupné z:
< <http://www.npivovar.cz> >.

Původní technologie výroby likérů, lihovin, piva, vína... [online]. Poslední revize 28.11.2007. Dostupné z: < <http://www.tech-info.cz> >.

Rodinný minipivovar Valášek [online]. Poslední revize 18.4.2008. Dostupné z: < <http://www.minipivovar.com> >.

Rodinný pivovar Berounský medvěd [online]. Poslední revize 15.4.2008. Dostupné z: < www.berounskymedved.com >.

Rodinný pivovar sv. Florian v Lokti [online]. Poslední revize 13.4.2008. Dostupné z: < <http://www.hotel-loket.cz> >.

Rodinný pivovar U Rybiček [online]. Poslední revize 12.4.2008. Dostupné z: < <http://www.urybicek.eu> >.

Rodinný pivovar, hostinec a penzion U Bezoušků [online]. Poslední revize 15.4.2008. Dostupné z: < <http://www.ubezousku.cz> >.

Soukromý pivovárek Sezemice [online]. Poslední revize 15.4.2008. Dostupné z: < <http://www.pivovarek-sezemice.com> >.

Sousedský pivovar U Bansethů [online]. Poslední revize 16.4.2008. Dostupné z: < <http://www.ubansethu.cz> >.

Staročeský pivovárek Dobruška [online]. Poslední revize 14.4.2008. Dostupné z: < <http://dobruska.info/pivovar/uvod.php> >.

Svět piva [online]. Poslední revize 17.3.2008. Dostupné z: < <http://www.pivnidenik.cz> >.

Typy a druhy českého piva [online]. Poslední revize 19.4.2008. Dostupné z: < <http://cesky-sklep.unas.cz/pages/opivu.htm> >.

Valašský pivovar Bon [online]. Poslední revize 18.4.2008. Dostupné z: < <http://pivovarbon.cz> >.

Výzkumný ústav pivovarský a sladařský [online]. Poslední revize 20.4.2008. Dostupné z: < www.beerresearch.cz >.

Zámecký minipivovar Zábřeh [online]. Poslední revize 18.4.2008. Dostupné z: < <http://pivovar-zabreh.cz> >.

Zámecký pivovar Dětenice [online]. Poslední revize 14.4.2008. Dostupné z:
< <http://www.detenice.cz> >.

Zámecký pivovar Chyšě [online]. Poslední revize 13.4.2008. Dostupné z:
< <http://www.chyse.com> >.

Zámecký pivovar Oslavany [online]. Poslední revize 17.4.2008. Dostupné z:
< <http://zamek.oslavany-cz.eu> >.

PŘÍLOHY

Příloha 1: Tab. č. 56: Jarní cena českých sládků (15.3.2008)

Příloha 2: Obr. č. 18: Lokalizace minipivovarů v České republice v roce 2007

Příloha 3: Obr. č. 19: Relativní produkce minipivovarů v České republice v roce 2007

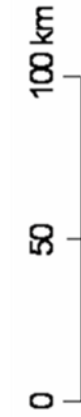
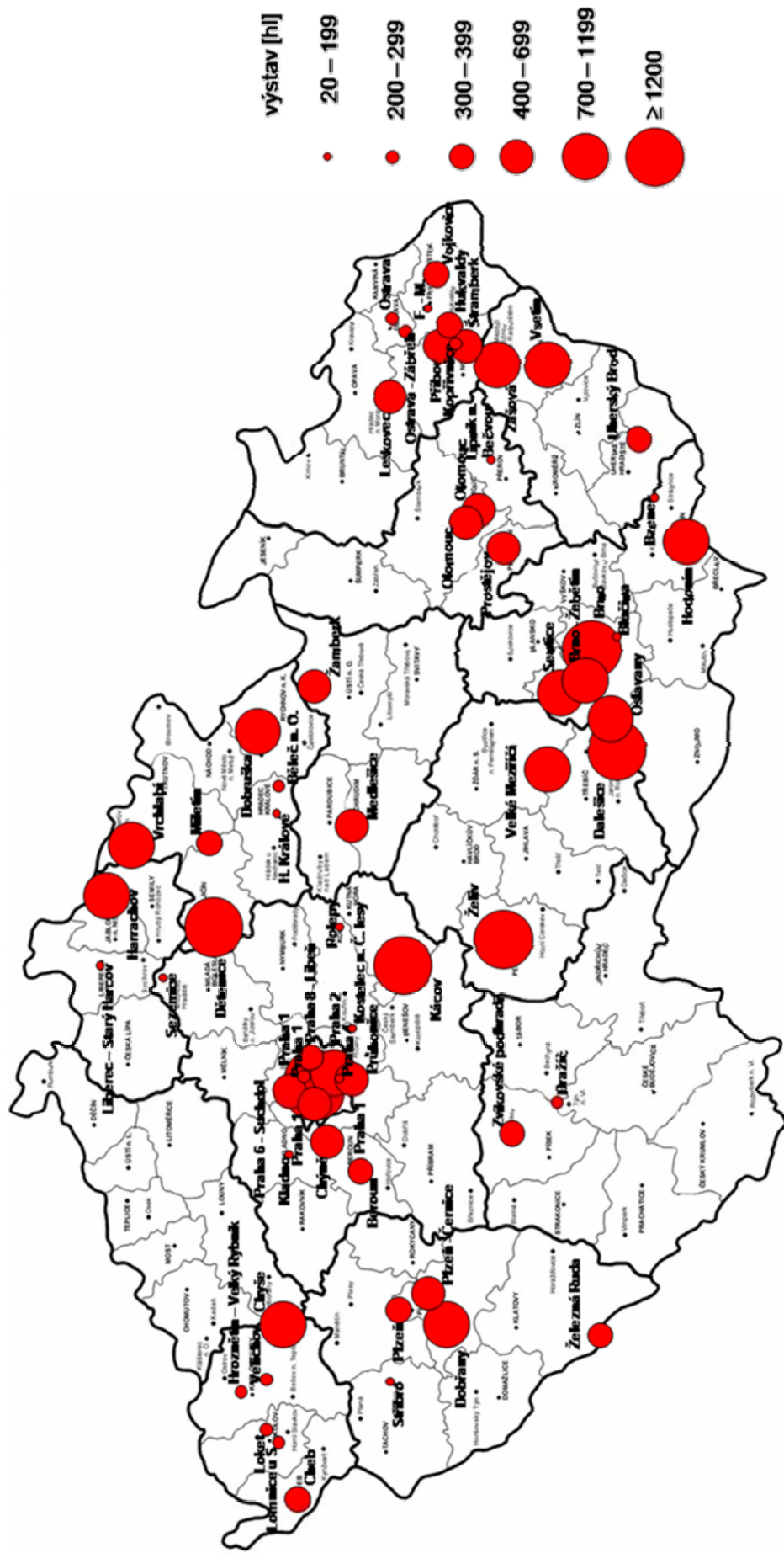
Tab. č. 56: Jarní cena českých sládků (15.3.2008)

Kategorie	Umístění
<p>světlá výčepní piva (hodnoceno 9 piv)</p>	1. Výčepní pivo Stříbrňák (Rodinný pivovar U Rybiček)
	2. Zlatá Labuť (Pivovarský Dvůr Zvíkov)
	3. Koutská 10 (Pivovar Kout na Šumavě)
<p>11° světlé ležáky (hodnoceno 10 piv)</p>	1. Podskalská Koza (Školní pivovar v Podskalské, Praha)
	2. Velkorybnický Hastrman (Domácí pivovárek Velký Rybník)
	3. Prokop (Zámecký pivovar Chyšě)
<p>12° světlé ležáky (hodnoceno 21 piv)</p>	1. Modrá Hvězda (Pivovar-Hotel-Restaurant Modrá Hvězda, Dobřany)
	2. Světlý ležák Argent (Rodinný pivovar U Rybiček)
	3. Javořický ležák (Pivovar Kozlíček Horní Dubenky)
<p>polotmavé ležáky (hodnoceno 10 piv)</p>	1. Prokop (Zámecký pivovar Chyšě)
	2. Novoměstský ležák (Novoměstský pivovar s.r.o., Praha)
	3. Polotmavý ležák (Pivovarský Dvůr Chýně)

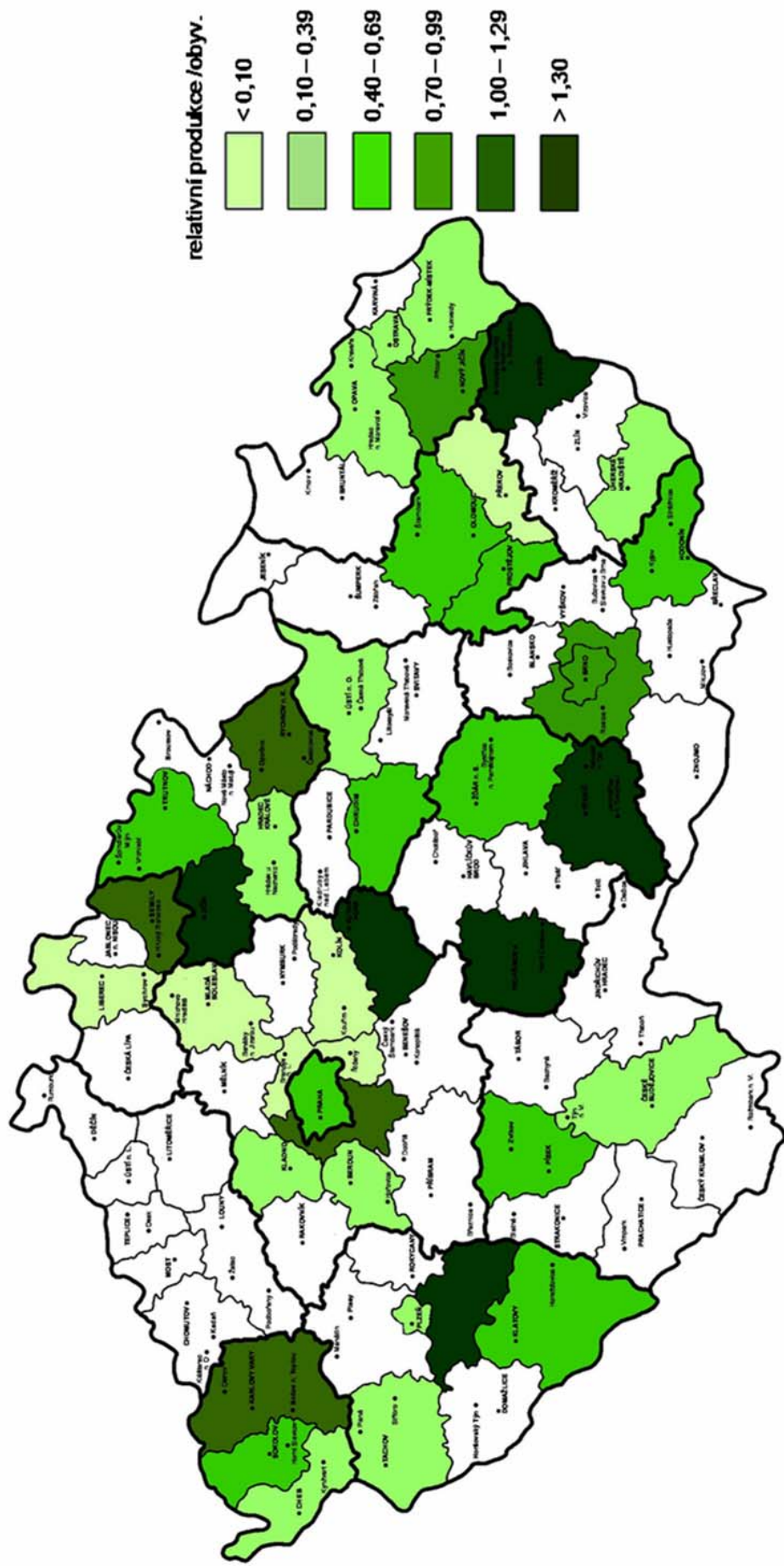
<p>polotmavá speciální piva (hodnoceno 14 piv)</p>	1. Grošák 14% (Minipivovar Koníček Vojkovice)
	2. Dobřanský Dragoun 16% (Pivovar-Hotel-Restaurant Modrá Hvězda, Dobřany)
	3. Svatý Norbert 13% (Pivovar Strahov)
<p>tmavá speciální piva (hodnoceno 16 piv)</p>	1. Lipan 14% (Pivovarský Dvůr Lipan Dražič)
	2. Permon 13% (Minipivovar Permon Lomnice u Sokolova)
	3. Gradl 15% (Minipivovar Belveder Železná Ruda)
<p>pšeničná piva (hodnoceno 10 piv)</p>	1. Pivovarský Dům (Pivo Praha)
	2. Bašta (Pivovar Bašta Nusle)
	3. Zvíkovský Rarášek (Pivovarský Dvůr Zvíkov)
<p>tmavé ležáky (hodnoceno 11 piv)</p>	1. Lipan (Pivovarský Dvůr Lipan Dražič)
	2. Novoměstský tmavý ležák (Novoměstský pivovar s.r.o., Praha)
	3. Tmavý ležák 11,7% (Pivo Praha)

světlá speciální piva (hodnoceno 15 piv)	1.Lipan 14 (Pivovarský Dvůr Lipan Dražič)
	2.Zlatá Labuť 13% (Pivovarský Dvůr Zvíkov)
	3. Kvasar 14,5 % (Domácí výroba piva Sentic)
Extra-speciální piva (více jak 17°) (hodnoceno 5 piv)	1. Koutský extra speciál 18 % (Pivovar Kout na Šumavě)
	2. Dobřanský sekáč 14 % (Pivovar-Hotel-Restaurant Modrá Hvězda, Dobřany)
	3. Kaltenecker India Pale Ale (Restaurační minipivovar Kaltenecker Rožňava)

LOKALIZACE MINIPIVOVARŮ V ČESKÉ REPUBLICE V ROCE 2007



RELATIVNÍ PRODUKCE MINIPIVOVARŮ V ČESKÉ REPUBLICE V ROCE 2007



Radka ŠPAČKOVÁ
Olomouc 2008

