

PIVOVARSKÉ KVASNICE: jsou to jednobuněčné organismy se schopností přetvářet kvasné cukry na alkohol a oxid uhličitý CO₂ a podílejí se tak na utváření sensorických vlastností piva. Kvasnice pro spodní vašení potřebuje teplotu kvašení max. 15°C.

VODA: používá se jak pro samotnou výrobu piva, tak i v jednotlivých výrobních procesech. Na 1 litr vyrobeného piva je spotřebováno až 8x více vody. Pivovar využíval dříve vodu ze studní, nyní vaří z kvalitní vody městského řádu.

CHMEL: Chmel ořechovitý (Humulus lupulus L.) je víceletá dvou- domá rostlina (pouze samičí rostliny vytvářejí hlávký, které po dozrání obsahují lupulin). Chmel je kořením piva a nejvyšším chmelem je Zatecký polovaný červeňák (nízký obsah myrcenu a vysoký obsah alfa a beta kyseliny). Tento aromatický chmel dává pivu jeho typickou hořkost, plnost chuti a lahodné chmelové aroma dané vzájemným poměrem všech jednotlivých složek chmelových silic. Při výrobě kvalitních značkových piv tak zaujímá nezastupitelné místo. Pro přípravu piva se používají chmelové granulace.

JEČMEN: ječmen setý (Hordeum vulgare L.) patří k nejvýznamnějším kulturním rostlinám a patří mezi nejstarší zemědělské plodiny. Nejvyšší část produkce v Česku (30% jarních ječmenů) slouží k výrobě sladu (obsahuje asi 80% sacharidů). Naše sladovna nakupuje jarní ječmeny odrůd Bojos a Malz.

Z ČEHO SE VAŘÍ SKUTEČNÉ PIVO



JAK SE VAŘÍ SKUTEČNÉ PIVO

- 1) Sladovnický ječmen

2) Máčení

3) Klíčení

4) Hvozdní

5) Odkličování sladu

6) Šrotování

7) Vystírání a rmutování

8) Scezování
- 9) Chmelovar

10) Chlazení

11) Hlavní kvašení

12) Zrání ve sklepech

13) Křemelinová filtrace

14) Mikrofiltrace

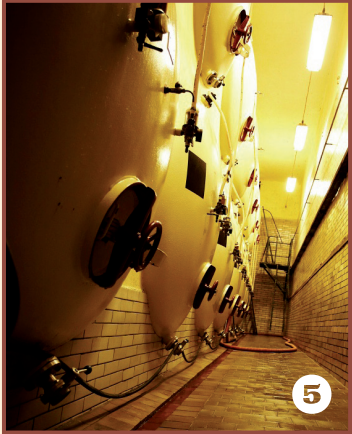
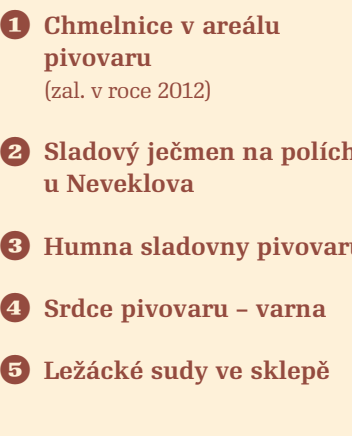
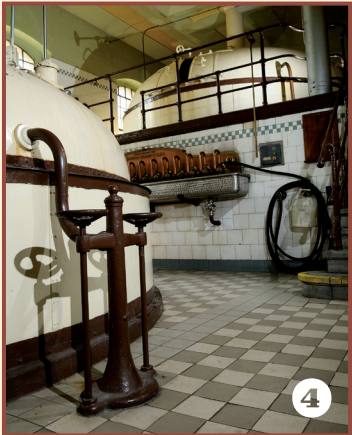
15) Stáčení piva
- Skutečné pivo**

Ferdinand

Skutečné pivo

BENEŠOV 1897

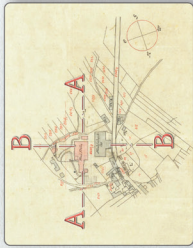
HISTORIE



BENEŠOVSKÝ PIVOVAR FERDINAND

V 19. století začaly vznikat společné měšťanské pivovary. To platilo i pro Benešov, kde byl měšťanský pivovar postaven v roce 1872. Tento spolkový pivovar kupuje od Benešovské akciové společnosti 15. 5. 1887 nový majitel konopištského panství arcivévoda František Ferdinand d'Este za 90 000 zlatých. V roce 1897 byly dokončeny velké přestavby k vybudování nového podniku pivovarského podle plánů stavební firmy Rosenberg z Jihlavy. Vznikl tak na tehdejší dobu jeden z nejmodernějších, technicky a účelně vybavených pivovarů s roční kapacitou 60 000 hl. Tvář pivovaru zůstala až do dnešních dnů stejná. Stejný je i způsob vaření piva, jehož technologický postup se za posledních více jak 100 let nezměnil. Pivovar má dvojitou varnu a pivo se kvasí v otevřených spilkách spodním kvašením a dokvašováním v ležáckých sklepech. Tato technologie se používá výhradně v českých zemích a pouze v některých českých pivovarech, čímž se stává naprosto jedinečnou a výsledkem je pivo poctivé, typicky české, prostě pivo skutečné.



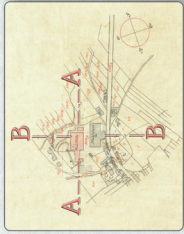


ŘEZ AA

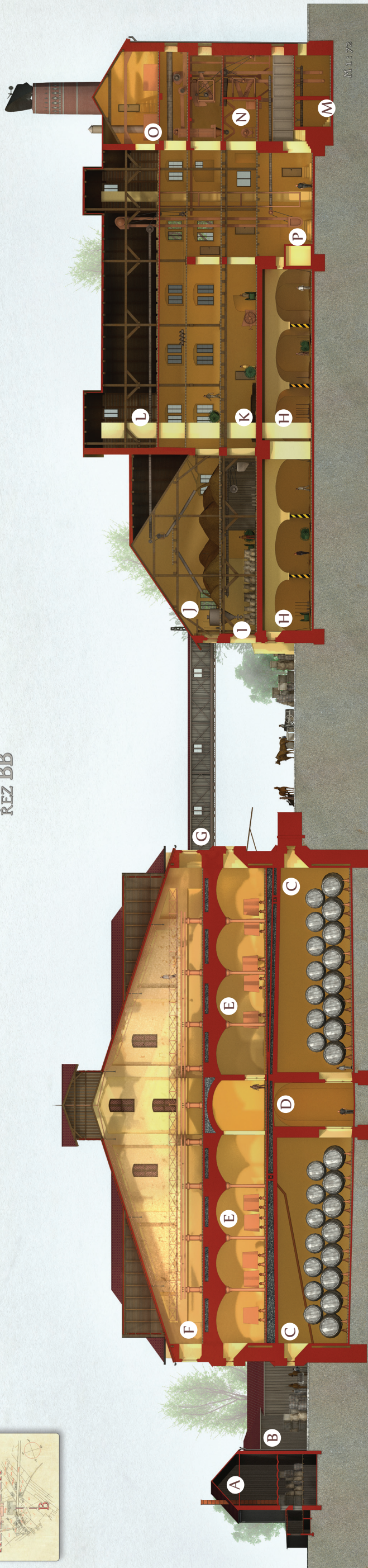


M 1 : 72

A/ UHELNÁ	E/ PŘEDSÍŇ KANCELÁŘE FINANČNÍ STRÁŽE	I/ NAKLÁDACÍ RAMPA A VÝTAH DO SKLEPŮ	M/ CHLADÍCÍ PÁNVE
B/ PARNÍ STROJOVNA, DÝNAMO	F/ REZERVOÁŘ PŘEDEHŘÁTÉ VODY	J/ SKLEP SLADOVÉHO PIVA	N/ LEDOVÉ SKLEPY
C/ TRANSMISE	G/ ŠROTOVNA A TRANSPORT SLADU	K/ SKLEP VÝCERNÍHO PIVA	O/ SPILKY
D/ VÁRNA	H/ CHMELÁRNA	L/ LEŽÁCKÉ SKLEPY	P/ MANIPULAČNÍ LEDOVÝ SKLEP PRO HOSTINCE



ŘEZ BB



M 1 : 72

A/ POŽBOVNA SUDŮ	E/ SPILKA	I/ SLADOVÁ PŮDA	M/ PODHVOZDI
B/ BEDNÁRNA, TRUHLÁRNA	F/ CHLADÍCÍ PÁNVE	J/ JECEMNÁ PŮDA	N/ HVOZDY
C/ LEŽÁCKÉ SKLEPY	G/ MOST NA ŠTOKY	K/ PŘEDSÍŇ MAČIRNY	O/ ODKLÍČOVÁNÍ
D/ CHODBA LEŽÁCKÉHO SKLEPA	H/ SLADOVÁ HUMNA	L/ PŘEDPŮDI JECEMNÉ PŮDY	P/ PODZEMNÍ CHODBA KE STUDNÁM

PIVOVAR BENEŠOV 1897