



JAK SE VAŘÍ SKUTEČNÉ PIVO

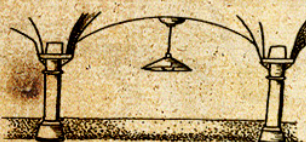
1) SLADOVÝ JEČMEN

čištění, třídění
a skladování



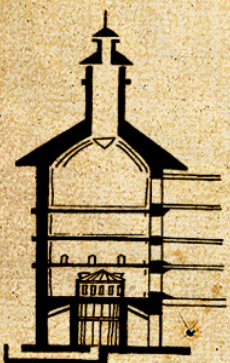
2) MÁČENÍ

48 hodin se vzdušnými
přestávkami se zvyšuje
obsah vody z cca 14 %
na 45 %



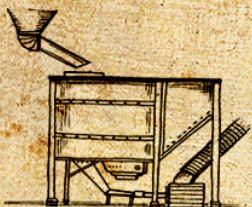
3) KLÍČENÍ

ječmen se vymáčí
na humna, každých
8 hodin se převrací,
ječmen klíčí 4-5 dnů
do teploty 25°C



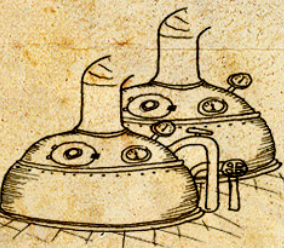
4) HVOZDĚNÍ

sušení sladu při teplotách
30-80°C, 2 x 24 hodin,
obsah vody klesá na 4 %,
slad dostává barvu a vůni



5) ŠROTOVÁNÍ

slad se rozelele na
sladovou drť, pluchy,
zrna zůstávají ve velkých
kusech



6) VYSTÍRÁNÍ

míchání sladu s vodou při
teplotě do 37°C, vytváří se
správné PH

7) RMUTOVÁNÍ

štěpení škrobů
na zkvasitelné cukry,
dvourmutový způsob:
1. rmut - 63 a 72°C, vaření,
2. rmut - 72-75°C



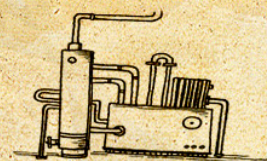
8) SCEZOVÁNÍ

oddělení kapalného podílu
(sladina) od pevného
podílu (sladové mláto)



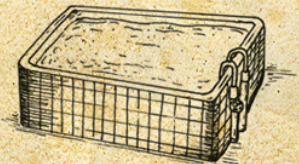
9) CHMELOVAR

sladina se v kotli „okoření“
chmelem (100-200 g/hl),
vaří se 2 hodiny,
chmel se přidává 3x
a je tu horká mladina



10) CHLAZENÍ

horká mladina zchlazena
deskovým chladičem na
zákvasnou teplotu 6°C



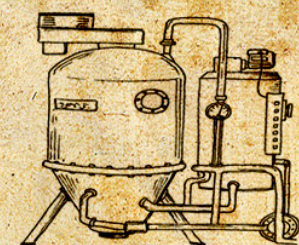
11) HLAVNÍ KVAŠENÍ

do mladiny kvasnice
a v otevřených spilkách
spodní kvašení do 11°C
6-10 dnů, vzniká alkohol
a uvolňuje se oxid uhličitý



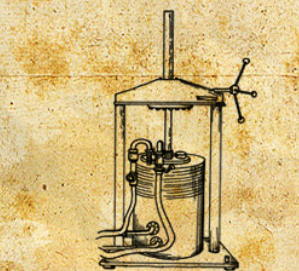
12) ZRÁNÍ VE SKLEPÍCH

mladé pivo se v tancích
při teplotě 2-3°C dokvašuje
30-90 dnů, pivo se tak
nasytí oxidem uhličitým
a dotváří se pěnivost



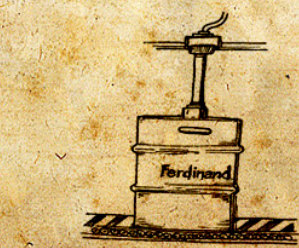
13) KŘEMELINOVÁ FILTRACE

odfiltrování zbývajících
kvasinek a ostatních
nežádoucích látek



14) MIKROFILTRACE

studená pasterace



15) STÁČENÍ PIVA

pivo se stáčí do KEG sudů
a lahví

PIVO, CHMEL, SLAD - TO MÁM RÁD

Projekt společnosti Posázaví o.p.s a Rakovnicko o.p.s. je zaměřen na tradiční téma - chmelařství, sladovnictví a pivovarnictví a připomene Vám tradiční výrobu zlatavého moku. O chmelu se vše dozvíte například v Žatci, můžete si prohlédnout tyčovou chmelnici v Kolečovicích a v pivovaru Ferdinand v Benešově, který se zapojil do tohoto projektu, si můžete ověřit, kolik toho o vaření piva víte. I v pivovaru uvidíte malou chmelnici a na naučné stezce, kde Vás očekává obrazový model pivovaru z roku 1897 a dvanáct zastavení piva, budete moci proniknout do tajů vaření zlatavého moku podle receptu sládka Lebedy:

SKUTEČNÉ PIVO FERDINAND

Z ČEHO: sladový ječmen, chmel, pивní kvasnice, voda

JAK NA TO: ječmen namočíme, na humnech vyklíčit necháme, usušíme, klíčků zbavíme, dozrát necháme, rozeleme, s vodou smícháme, škroby na cukry štěpíme, 2x rmutujeme, přes mláto sladinu scedíme, v kotli vodu přilejeme, chmelem 3x okoříme, dvě hodiny vaříme, uvařenou mladinu zchladíme, kvasnice přidáme, ve spilce spodně kvasíme, alkohol vznikat necháme, kysličník uvolňujeme, ve sklepě jako mladé pivo patřičnou dobu dokvašujeme, přes filtraci proženeme, do sklenice čepujeme a s chutí se napijeme...

Tak dej Bůh štěstí a na zdraví!

PIVO, CHMEL, SLAD - TO MÁM RÁD

poučení pro všechny v areálu pivovaru

EXPOZICE „12 ZASTAVENÍ SKUTEČNÉHO PIVA“

SLOUPOVÁ DRÁTĚNÁ CHMELNICE

PIVNÍ KUŽELKY

OBRAZOVÝ MODEL PIVOVARU 1897

VENKOVNÍ ČLOVĚČE NEZLOB SE

PIVOVARSKÉ SLAVNOSTI

HUDEBNÍ VYSTOUPENÍ A FESTIVALY

TRŽIŠTĚ A JARMARKY / DĚTSKÁ ODPOLENE

PROHLÍDKY PIVOVARU

PIVOVARSKÁ PRODEJNA



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí



www.pivovarferdinand.cz

Pivo typicky české, nepasterované, neředěné, neuspěchané.

Dej bůh štěstí a na zdraví!

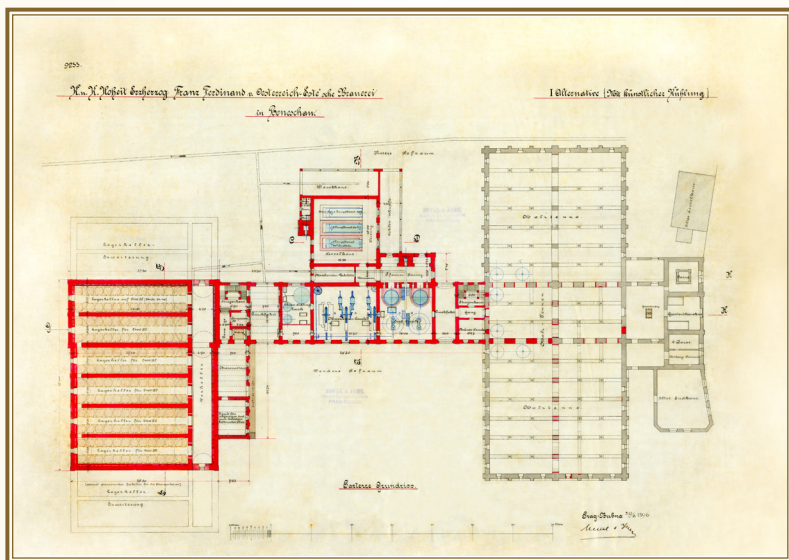
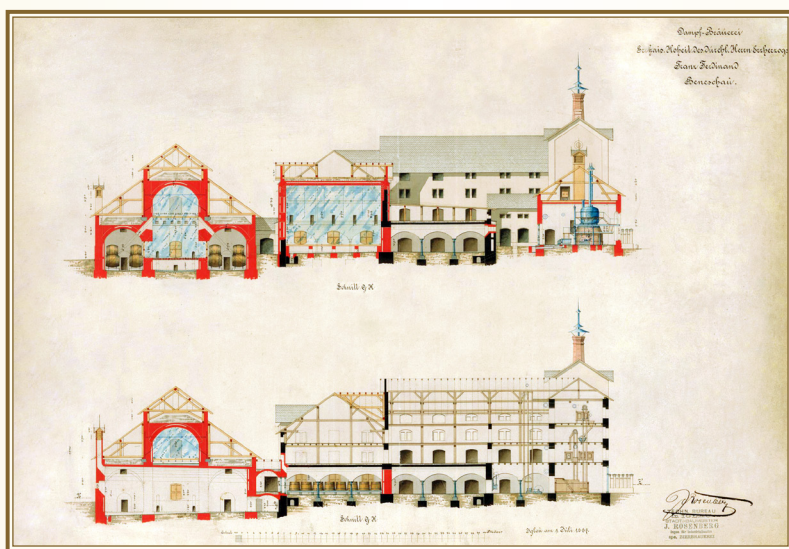


HISTORIE PIVOVARU

Pan Archleb z Kunovic, pán na Brodě Uherském a Konopišti, r. 1595 písemně benešovským měšťanům zaručil privilegium vaření piva. Tato listina je právním potvrzením zvykového práva a zaručuje, že měšťané mohou „nyní i na časy budoucí a věčně svobodně bez překážky... držitelův statku a panství konopištského slady černé i pšeničné dáti sobě dělati a piva z nich černá, stará bílá, i hořká vařiti i šenkovati...“. Nejprve si každý vařil pivo sám doma, později, hlavně v 19. století, však začaly vznikat společné měšťanské pivovary. To platilo i pro město Benešov, kde byl první měšťanský pivovar postaven v roce 1872. Tento spolkový pivovar kupuje od Benešovské akciové společnosti 15. 5. 1897 nový majitel konopištského panství arcivévoda František Ferdinand d'Este za 91 000 zlatých.

Arcivévoda tak vlastní dva pivovary, jeden na Konopišti a druhý v Benešově. V letech 1896-1897 přistupuje arcivévoda k vybudování nového podniku pivovarského. Stavba byla provedena podle plánů stavební firmy Rosenberg z Jihlavy a vznikl tak na tehdejší dobu jeden z nejmodernějších, technicky a účelně vybavených pivovarů s kapacitou 60 000 hl, který dal vlastní základ k dnešnímu pivovaru Ferdinand v Benešově.

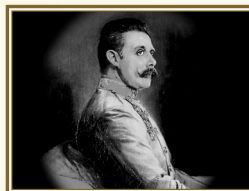
Tvář pivovaru, kterou František Ferdinand d'Este v roce 1897 nechal vytvořit, zůstala až do dnešních dnů stejná. Stejný je i způsob vaření piva, jehož technologický postup se za posledních více jak 100 let nezměnil. Jedná se o kla-



sickou technologii s otevřeným spodním kvašením a dokvašováním v ležáckých sklepích, která se používá pouze v českých pivovarech, čímž se stává naprosto jedinečnou. V žádném případě se nepoužívají moderní metody vaření piva, zvláště pak CK tanky a ani se dodatečně neředí pivo vodou na požadovanou stupňovitost pomocí tzv. HGB systému. Pivovar se tak důsledně odlišuje od producentů unifikovaných „Europiv“.

Vaření piva vychází z původních receptur a zásadně z principu použití nejkvalitnějších surovin, tedy výhradně ječného sladu z vlastní humnové sladovny, kdy ječmen je nakupován od sedláků z oblasti Benešovska. Chmel je ze Žatecké oblasti, naprosto jedinečný svými vlastnostmi, zejména chutí a vůní. Stejně vysoké kvalitativní nároky jsou kladeny na používané kmeny pivovarských kvasnic a vodu. Hlavní filozofií vedení pivovaru tak je vařit pivo z prvotřídních a nejlepších surovin, které se na trhu nabízejí, protože jenom takový přístup zajišťuje unikátní chuťové a senzorycké vlastnosti benešovského piva. Je to pivo poctivé, typicky české. Heslo „skutečné pivo“ v jeho názvu není jen pouhými slovy, je zákonem pro sladovnu i varnu, pro všechny zaměstnance od sládků až po stáčírnu. A díky jejich zkušenostem se tak může šířit sláva přes sto let staré technologie a lidské dovednosti.

Věříme, že jdeme správnou cestou a děkujeme Vám, že se k nám přidáváte. A nezapomeňte, že skutečné pivo je slad, chmel a voda, nic míň, nic víc.



Pivovar
Ferdinand
Skutečné pivo
BENEŠOV 1897



Pivo,
chmel,
slad,
to mám
rád

