



1897 - 2017

(VY) Ferdinandovy hlášky

OBSAH

PIVOVAR VAŘÍ UŽ 120 LET 1
Ferdinand slaví výročí

REPORTÁŽ Z LEŽÁCKÉHO SKLEPA 1

ROZHOVOR S HISTORIKEM 2
Michal Horáček o nové brožuře

ABECEDA ZE SKLEPA 3

ETIKETA VÁM PROZRADÍ VŠE 4

SPECIÁL SEDM KULÍ 5
Jeho ingredienci je bylina

NOVÝ LEŽÁK - BEZLEPKOVÉ PIVO 5



SKUTEČNÉ PIVO Z BENEŠOVA

Pivovar vaří už 120 let

Historie pivovaru Ferdinand v Benešově, tak jak ho známe dnes, se začala psát před 120 lety. Krachující pivovar na okraji města koupil František Ferdinand d'Este a po deseti letech tu vystavěl zcela nový. Jméno po arcivévodovi dostal až v roce 1992, kdy byl v soukromých rukách. Významné výročí si připomeneme na tradičních i speciálních akcích.



První letošní oslavy 120 let jsme uspořádali v pátek 19. května a v sobotu 20. května. Na páteční Den otevřených dveří zavítalo mnoho příznivců pivovarnictví. Stejně tak na sobotní akci - třetí ročník Veteráni s Ferdinandem. Ve výjimečných kulisách spilky desítky návštěvníků shlédli divadelní hru Audience v podání pražského Divadla D21. Pro herce to byla už 45. repríza a přímo v pivovaru ji hráli poprvé. Na závěr zahrála kapela Rozjetý Veverky.

Mezi tradice už patří festival pro příznivce tvrdší muziky. Čtvrtý Punk Rock for Ferdinand zaplní nádvoří 8. července.

Klasické pivovarské slavnosti se letos pod hlavičkou 120 let budou konat 9. září. Kromě toho chystáme na 10. června pochod na Konopiště.

O historii jsme vydali také unikátní brožuru, kterou napsal historik Michal Horáček. Připomíná pivovarnictví v Benešově ještě před koupí areálu arcivévodou až po současnost. Zájemci si knihu doplněnou dobovými fotografiemi budou moci zakoupit v pivovarském obchůdku nebo na internetových stránkách www.pivovarferdinand.cz. K dostání jsou nově i turistické vizitky - výroční a absolventská. Ta je určena hlavně pro ty, kteří navštívili nebo navštíví některou z našich akcí.

Za kvalitou dnešního piva stojí výrobní ředitel a sládek Jaroslav Lebeda a sladmistr David Mareš. Posledním počinem sládka je nové bezlepkové pivo. V současné době vyrobíme ročně kolem 25 000 hektolitrů, produkujeme sedm druhů piv, ale i limonády – Ferdinandu a nově s mandarinkovou příchutí.



Benešovské pivo má ve sklepě tu nejlepší péči



Sklepmistr Bedřich Vlček

Zatímco vinaři zvou do vinných sklípků téměř denně, do sklepa pivovaru Ferdinand Benešov jen tak někdo nezavítá. Právě tady probíhá důležitý proces před tím, než se pivo stočí do „obalu“. Pivo tu dozrává, neboli leží. Na prohlídku jsme se vydali se sladovníkem a sklepmistrem Bedřichem Vlčkem.

Pivo do podzemí přichází po hlavním kvašení na spilce samospádem, přímo hadicemi do tanku. Z dlouhé chodby ve sklepě se vchází do šesti oddělení, v nichž jsou tanky o objemech od 80 do 265 hektolitrů. Teplota je kolem tří stupňů Celsia. Tanky jsou železné, uvnitř nastříkané speciálním potravinářským nátěrem. Je to vlastně tlaková nádoba. Stojíme právě v oddělení se čtrnácti tanky, z nichž jeden má objem 193 hektolitrů a všechny jsou plné. Tady dokvašuje dvanáctka. „Ve sklepě dochází k dokvašování a přirozenému sycení piva oxidem uhličitým. Velké pivovary sytí pivo uměle oxidem uhličitým. My používáme přírodní kysličník uhličitý, který se tu sám vytváří,“ doplnil sklepmistr Vlček a načepoval si z tanku dvanáctku. „Pivo se musí ochutnávat každý den, chuť je u piva to nejdůležitější,“ pokyvuje.

Když je pivo správně uleželé, putuje hadicemi z tanků do filtrace. Benešovský pivovar používá svíчковý – stojatý křemelinový filtr.

Křemelina je zvláštní druh horniny rozemletý na prášek. Prodává se ale i pivo nefiltrované. To stáčí pomocí ručního stáčecího stroje do PET lahví.

Veškeré druhy piva odchází vždy z filtrace do přetlačných tanků. Těch je pět o obsahu 130 hektolitrů. To je už poslední „zastávka“ piva. Odtud putuje do sudárny nebo lahvárny.

Tanky se musejí při každém vyprázdnění vyčistit, odkamenit. „To znamená, že do nich dáme louh, který má zhruba 2,5 procenta hydroxidu sodného, a necháme ho tam přibližně čtrnáct dní,“ popisuje Vlček. Ovšem to ještě není konec. Do každého vyprázdněného tanku musí někdo vlézt, aby pivní kámen vydrhnul ručně. Takto se čistí několikrát týdně. Do velkých nádob s malým otvorem se spíše plazí Tomáš Mrkvička. Je jeden z nejmladších a nejužlejších zaměstnanců. „Tank se ale musí nejdříve vystříkat, protože uvnitř zůstává oxid uhličitý a pracovník by se v něm mohl udusit,“ upozorňuje Vlček. Výbavou „čističe“ je gumový oblek včetně rukavic, holín, a také světlo na čelo, kartáč a voda. A jak dlouho tu leží piva? Zatímco desítko zraje 40 dní, dvanáctka 60 dní a speciály jako Max 11 st., Sedm kulí 13 st. a D'Este 15 st. 80 až 90 dní.

Etiketa na láhvi vám prozradí vše

Pivaři, přiznejte se. Když si koupíte lahvové pivo, čtete etiketu? V drtivé většině vás to ani nenapadne. Chyba. Podle legislativy musí na etiketu výrobce vypsát popravdě všechny suroviny, které použil. Tím zjistíte, jak kvalitní pivo si ližete do hrdla.

V Benešovském pivovaru používáme tradiční výrobu piva a na jeho etiketě ve složení najdete – pitná voda, ječný slad, upravený chmel. Slovní spojení „ječný slad“ musí být vyznačeno podle legislativy tučně. A proč? Jde o alergen – lepek. Suroviny se uvádějí po sobě tak, v jakém množství jsou obsažené (od největšího do nejmenšího). „Upravený chmel není nic špatného či chemického, jak by si někdo mohl myslet,“ upozorňuje výrobní ředitel a sládek Jaroslav Lebeda. Chmelové šišťice jsou rozemleté na jemný prášek a pouze slisované do granulí. Existují i chmelové extrakty. A tady už tak trochu o chemii jde. V poslední řadě se můžete na etiketách setkat i s isoextraktem, což je to nejhorší. „To je čirá kapalina, která je extrémně hořká. Obsahuje výluh z chmele a má funkci nejen hořčit pivo, ale i stabilizovat pěnu. Používají ho pivovary, které hodně ředí pivo vodou,“ vysvětluje Lebeda. Mezi další pojmy na etiketách patří náhražky sladu, maltozový sirup či různé škrobové náhražky.

Etiketa musí také dobře držet, ale na druhé straně se i snadno smýt. Na připevnění používáme lepidla na bázi škrobu, který je rozpustný vodou a lze lehce odstranit. Z klasického papíru je například etiketa na desítce. Z takzvaného alu (hliníkový lesklý povrch) se používá na prémiová piva, speciály.

A může na etiketě stát vedle sebe chmelový produkt a chmelový extrakt? Ano. „Některé pivovary používají na jednu dávku extrakt a na další dvě granule. My plně chmelíme všechny tři dávky v granulích,“ doplňuje Lebeda. Na etiketě se uvádět odrůda chmelu nemusí. „Já bych byl pro, protože by to bylo pro konzumenty přehlednější. Viděli by, který pivovar chmelí českým a který německým,“ dodal sládek.

Benešovský „lahváč“ má tři etikety – břicho, zadek a krček (pouze desítka má dvě). Na hlavní etiketu se musí vecpat veškeré informace (druh piva, složení, výrobce, datum trvanlivosti, objem lahve, obsah alkoholu). U Ferdinanda je to ta největší na břichu lahve. Minimální výška písma je 1,2 milimetry. Například se mluvilo i o nutnosti uvádět nutriční hodnoty, tedy že by na etiketě musela být tabulka s obsahem prvků jako sodík, vápník, soli, tuky. „V pivu jsou ve stopových množstvích, nemá to tedy žádné opodstatnění. Má se to zavádět v roce 2018 na nealkoholickém pivu, takže by se nás to týkalo,“ upozorňuje Lebeda. Zadní etiketa se využívá na reklamu, propagaci. Najdeme tu povídání o pivovaru, čárové kódy či ocenění. Doplnění: Jakousi etiketou je i pivní zátka. Jaká je, to zatím závisí z hlediska legislativy na vůli pivovaru. Benešovský pivovar používá barevné s vyražením loga a ladí svou barvou s etiketou – desítka je zelená, dvanáctka zlatá, Max stříbrný, Sedm kulí červená a černé pivo černá.



POZVÁNKA

Za Ferdinandem vyražte do jihočeského Chlumu

Pivo Ferdinand si koupíte i na výletech po České republice. Například v Chlumu u Třeboně. Nemluvíme o této malebné vsi jen náhodou. František Ferdinand d'Este tu často pobýval na letním sídle a právě odtud odjížděl se svou ženou do Sarajeva, kde na ně byl spáchán atentát. Samotný zámek přístupný není, ale vyrazit můžete alespoň na procházku do parku.

Pivo Ferdinand točí v Chlumu Restaurace a kavárna Růženka v areálu rekreačního střediska Lesák. Funguje na hrázi rybníka Hejtman a také nedaleko zámku, který kdysi patřil Františku Ferdinandovi. Jeho odkaz připomínají i ve svém jídelním lístku, v němž nabízí Ferdinandovu panenku. Chlum u Třeboně vyhledávají hlavně aktivní turisté. „Především na cyklistiku, koupání, rybaření. Známý je rybník Hejtman a poblíž Staňkovský rybník,“ vyjmenoval starosta Petr Kolezsar. Nejvýznamnější památkou je právě barokní zámek z roku 1710.

Se svou manželkou Žofií Chotkovou žil Ferdinand střídavě mezi jeho oficiálním sídlem následníka trůnu zámek Belvedere ve Vídni, jejich domovským sídlem na zámku Konopiště a letním sídlem v Chlumu.

Zámek získal současnou podobu v letech 1902 až 1904, kdy Ferdinand například navýšil zámek o jedno patro. Zámeckou zahradu rozšířil tím, že všechny obytné hospodářské budovy dal zbořit. „Z nařízení arcivévodky byla veškerá průmyslová výroba v okolí zámku zastavena. A to včetně vaření piva v pivovaru, který v té době značně prosperoval. Pivovar byl přestavěn na byty pro služebnictvo, kanceláře a na inspekční pokoje. Jako o náhradě bylo v té době uvažováno o výstavbě nového pivovaru v místech dnešních garáží ČSAD. Zde totiž sklepy potřebné pro výrobu piva měly být vyraženy do nitra tzv. „Správce kopce“. Nakonec ale zvítězila úspěšná varianta, neboť následník trůnu měl ještě jeden pivovar, a to v Benešově u Prahy, odkud se pivo začalo dovážet,“ píše na webu městyse Antonín Štícha.



Arcivévoda rozestavěl v Benešově dva pivovary

Benešovský pivovar Ferdinand k příležitosti výročí 120 let od svého založení Františkem Ferdinandem d'Este vydal brožuru o své historii. Jejím autorem je mladý historik Michal Horáček, který se o dějiny Benešova zajímá řadu let. Díky bádání v pivovarské minulosti přišel i na informace, které mohou přepsat dějiny.

Existuje dost literatury a pramenů k pivovaru?

Literatury je relativně dost, ale víceméně se v ní opakují stejné věci. V Benešově působil regionální historik Jiří Tywoniak, který o pivovaru hodně psal od 40. do 80. let minulého století. Napsal v roce 1947 podobnou brožuru, když měl pivovar padesát let, a pak se informace z ní dále jen recyklovaly. Nehrála mi nějaká fakta, a tak jsem musel do archivů. Pramenů k historii benešovského pivovarnictví je řada, ale jsou roztržštěné a neúplné, tak je to občas fuška sestavit vše dohromady, ale o to větší je to dobrodružství.

Co vám nesedělo?

Nehrálo mi několik věcí z období od roku 1872, kdy byla v Benešově založena akciová sladovna, až do roku 1897, kdy byl postavený nový, současný pivovar. Na tom období pětadvaceti let jsem archivním výzkumem zjistil, že to, co se doposud napsalo v literatuře, bylo tak trochu jinak. Zejména šlo o dvě zásadní věci. Jedna je, že se dosud udávalo, že sladovna byla rok po otevření přeměněna částečně na pivovar, protože neprosperovala. Zjistil jsem, že to ale bylo až o tři roky později. Navíc se mi podařilo najít, kdo přesně byli lidé, kteří kolem akciové sladovny a pivovaru stáli. Kupříkladu, že člověk uváděný někdy jako první sládek pivovaru byl ve skutečnosti předseda správní rady.

A druhé zjištění?

Možná to zásadní, co se mi podařilo zjistit, je, že když František Ferdinand koupil roku 1887 konopištské panství a asi o dva měsíce později i krachující benešovský akciový pivovar, začal záhy v jeho areálu budovat pivovar nový podle plánů Ing. Rosenberga. Ten nakonec ale jen rozestavěl a nikdy nedokončil. O jeho existenci dosavadní literatura zcela mlčela.

Zabýval jste se více i Ferdinandovou osobou?

Víceméně zájmal, bez toho by to úplně nešlo. Když jsem začal s výzkumem, tak jsem popravdě netušil, že bude tak komplikovaný. Právě i zjištění, že Ferdinand v Benešově postavil jeden pivovar navíc, o kterém se nikdy nemluvilo, trochu rozbořilo i dosavadní představy, které zde panovaly o jeho činnosti. Jsou to samozřejmě částečně spekulace, ale snad i věci, které se budou dát časem dalším výzkumem ověřit.

A proč pivovar v Benešově kupoval?

Z čistě ekonomických důvodů. Na Konopišti byl zastaralý provoz, oproti tomu pivovar v Benešově byl na okraji města s volnými pozemky okolo a velkou možností rozšíření. Navíc s moderní sladovnou. Je

ale pravdou, že se o pivovar zřejmě moc nezajímal. On tady byl jen zřídkka, anebo vůbec. Podnik fakticky řídil ředitel panství, svého času to byl například Jan Svoboda z Benešova.

Jsou i informace, které se do brožury nevešly?

Samozřejmě. Spoustu věcí jsem vynechal, stejně jako mi není řada věcí stále úplně jasná. Doufám ale, že budu mít ještě příležitost napsat o pivovaru něco dalšího. Například za pět let bude 150. výročí postavení benešovské sladovny. To je, myslím, historická stavba nadregionálního významu. Podobně jako dnešní pivovar i ona dodnes funguje v původních prostorech za takřka nezměněných výrobních postupů. Tak uvidíme, benešovský pivovar a sladovna si prezentaci své historie bezesporu zaslouží.

Když jste psal historii o pivovaru, máte osobní vztah i k pivovarnictví?

Ano, jsem historik pivovarnictví, zabývám se historií různých pivovarů i pivovarnictví jako oboru. Přiznám se, že mám navíc vystudovanou i pivovarskou školu a pivo i vařím. Je to výhoda, když píšu nějaké historické věci, tak vím technologicky, jak výroba funguje, mám širší vhled do té problematiky a podobně.



Michal Horáček
autor brožury

Pivovar
jeho císař a král, výsosti nejjasnějšího pana arcivévod
Františka Ferdinanda
Rakouského-Este
v Benešově u Prahy



"SNAD SI NEMÝSLÍŠ, ŽE JSEM TO VŠECHNO VYPIL JÁ?"

Nový arcivévodský pivovar v Benešově

Přestože archivní prameny napovídají, že ještě roku 1846 uvažovalo hohenberské ředitelství o rozšíření benešovského pivovaru pouze o nový ležácký sklep (zřejmě dle původního projektu), padá v roce 1847 rozhodnutí vystavět zcela nový moderní pivovar a sladovnu opět zvětšit do její původní podoby, aby dokázala svou výrobou pokrýt potřeby arcivévodského pivovaru.

Na výstavbu nového pivovaru je vypsaná veřejná architektonická soutěž, do které byly dodány tři projekty. Dva projekty dodala renomovaná firma Novák & Jahn z Prahy, která se zaměřovala jak na stavbu pivovarů, tak na dodávky jejich strojů a zařízení, a pivovary tak dodávala doslova na klíč. Novák & Jahn navíc byli velmi progresivní firmou, která zaváděla do praxe nejnovější vynálezy a zařízení, které modernizovaly výrobu piva. Jedním z takových zařízení byl i vynález umožňující chlazení prostorů chladného hospodářství strojním pohonem, čímž odpadlo náročné a nehygienické chlazení těchto prostor přírodním ledem.

Jeden z dodaných projektů firmy Novák & Jahn s jeho využitím již počítal, druhý stále ještě využíval klasické chlazení s lednicemi. Třetí projekt do soutěže dodala firma Josefa Rosenberga, se kterou již arcivévoda dříve spolupracoval. Zkušená stavební firma se zaměřovala primárně na stavbu ležáckých sklepů s lednicemi vlastního patentu. S dodaným projektem benešovského pivovaru počítal s touto na konci 19. století již pomalu zastarávající koncepcí. Strojní zařízení pivovaru měla dodat řada renomovaných firem v oboru...



...mávanými zdecimovaly či pán doprovázejí populaci u hluboké, pořádnými možnostmi kouzla si hormonálních.



Pivovar
Ferdinand
Skutečné pivo
BENEŠOV 1897

PIVOVAR FERDINAND S.R.O.
Táborská 306, 256 01 Benešov
www.pivovarferdinand.cz

GPS: 49°46'47"E / 14°41'24"W

Ferdinand
SKUTEČNÉ PIVO



PIVOVAR FERDINAND

120 let / 1897-2017

SCHEMA SLADOVNY



ABECEDA Z LEŽÁCKÉHO SKLEPA

Pro rozšíření slovní zásoby pivního znalce nabízíme starší termíny z výkladového slovníku Antonína Kratochvíleho, uznávaného manažera a popularizátora pivní kultury.

abzajch – zbytek piva, který zbyl spolu s kvasnicemi v ležáckém sudu po stočen
bačkorák – ležácký sud s dubovými třískami (podpora vyčefení piva při dokvašování) tzv. třískový sud
bodňák – spodní ležácký sud nebo tank
brak – špatné, neopravitelné transportní a ležácké sudy a kvasné kádě, vyřazované zpravidla na topení
cejchování sudů – úřední stanovení obsahu sudů (na dřevěné vypalováno, na kovové destička na dně)
čelo – přední dno ležáckého sudu, ve kterém byla dvířka
čepovnice – otvor ve dvířkách ležáckých sudů určený k stahování piva při stáčení
ficák – zástupce sklepmistra

foršpunt – krátká dřevěná zátka do narážejícího otvoru ve dvířkách ležáckého sudu
hmoždinka – 1. špička - seřezaný dubový kolíček k uzavření navrtaného otvoru v předním dnu ležáckého sudu pro odebrání vzorku dokvašovaného piva 2. bronzový kohoutek zašroubovaný do sudu pro odběr vzorků, případně měření tlaku
hrazení – uzavření ležáckého sudu nebo tanku po naplnění pivem za spílky
hubatka – konvice na dolévání ležáckých sudů
kantýř – vodorovný nosič k uložení ležáckých sudů (z dřevěných trámů, později z traverz nebo kolejnic uložených na zděných, kamenných nebo litinových sloupcích)
kaplička – hradící aparát (regulační a pojistný ventil) na ležáckých sudech k řízení hradícího tlaku při dokvašování
kellerknecht – hanlivý výraz pro sladovníka pracujícího ve sklepě, sklepáka
kolonové hrazení – vzájemné propojení plnicích otvorů několika ležáckých sudů pomocí hadiček (vyrovnávání a udržení hradícího tlaku)
kromer – železný uzávěr krabice plnicího otvoru ležáckých sudů – nástupce dřevěných zátek
lajtung – pivní nebo vodovodní potrubí

lucerna – průhledítko na různých místech potrubí (vizuální kontrola průtoku)
mazák – široká nízká nálevka k nasazení na plnicí otvor ležáckých sudů při tzv. mazání
mazání – technologický postup (ležácké sudy se nechávaly 1-2 dny otevřené – vyloučení méně chuťově vhodných hořkých látek a zjemnění chuti piva)
mutrák – malý ležácký sud v kterém se připravovalo ze stažek a protlaček domácí pivo
načínák – narážeč, narážecí jehla ke stáčení ležáckých sudů
nasklepování – ukládání ležáckých sudů do ležáckého sklepa po vypořahování a opravách
nasudovat – naplnit prokvašené pivo do ležáckých sudů (tanků)
odhradit – otevřít ležácký sud v horním plnicím otvoru
pachole – dřevěná zátka na plnicí otvor ležáckého sudu po naplnění, těsnilo se koudelí
pivo kvete – stav, kdy se v otevřeném plnicím otvoru ležáckého sudu při mazání obje víla první bílá pěna
rígl – silné široké ploché železo používané na upevnění dvířek ležáckého sudu
satlík – menší ležácký sud 25-40 hl umístěný v horní řadě, v sedle nad spodními sudy (bodňáky), které jsou větší, cca 50-70 hl
sedlák, sedýlko, sedlo, satlík – různé názvy pro nasádané ležácké sudy
spodňák – ležácký sud umístěný přímo na kantýřích (dtto bodňák)

Speciál Sedm kulí je polotmavá třináctka a jde o výjimečné pivo mezi sortimentem pivovaru Ferdinand. V jejím složení je léčivá bylina.

Benešovský pivovar je tak jeden z mála v Česku, který vaří polotmavé pivo s přídavkem byliny. A jaké? Její název sládek dlouho tajil.

Sedm kulí má netradiční barvu a složení. Vyrábí se ze tří druhů sladů, které jsou přidány v různém poměru. Pivo obsahuje ječný slad z vlastní humnové sladovny plzeňského typu, slad mnichovský, slad karamelový, žatecký chmel a samozřejmě vodu. „Vše je zkombinované poměrově tak, aby pivo mělo krásnou rubínovou barvu. Není tedy ničím přibarvované,“ upozorňuje sládek Jaroslav Lebeda. Chuť piva je hořkosladká, má středně silný říz a alkoholu obsahuje 5,5 procent. Důležitou a výjimečnou přísadou je bylina benedikt lékařský, který dává pivu část hořkosti. „Její hořkost je jiná - suchá na jazyku a nepřidává k tomu jinou další chuť ani barvu. Dlouho jsme neprozrazovali, jakou bylinu do speciálu přidáváme, ale poslední dobou se s tím netajíme. „Naše pivo stejně nikdo nenapodobí,“ poznamenal Lebeda.

Bylina má blahodárné účinky na lidský organismus, hlavně na regeneraci jater. Bylinu kupuje pivovar sušenou. Namele se na velmi jemno, aby se v pivě rozvařila. Nedává se tedy její výluh, jak by si někdo mohl myslet. Speciál leží v tanku 90 dní.

Sedm kulí začal pivovar vařit v roce 2001, předcházelo tomu několik let pokusů s pracovníky Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského. Sedm kulí má díky své barvě i červenou etiketu. Slaví úspěchy – stalo se Regionální potravinou či Českou chuťovkou.

Sedm kulí



Recept

Pivní chléb Ferdinand

Restaurace Babiččina zahrada v Průhoncích nenabízí jen naše pivo, ale také domácí chléb, jehož ingrediencí je černé pivo z benešovského pivovaru. Kolektiv šéfkuchařů nám poskytl recept na tento výborný chléb, který si můžete vyzkoušet i vy doma.

Suroviny na jeden bochník

Hladká mouka 275 g

Žitná mouka – 225 g

Droždí – 15 g

Sůl 12 g

Černé pivo Ferdinand 425 g

Ocet 12 g



Postup

Suroviny smícháme a těsto necháme kynout 20 minut pod utěrkou. Poté vyválíme a vytvoříme bochánek, který uložíme do ošatky na 50 minut kynout pod utěrkou.

Pečeme 3 až 5 minut na 250 st. C a pak 35 minut na 175 st. C.

Novinka

Nový ležák s přeškrtnutým klasem

Pivovar Ferdinand začal na jaře vařit novinku v podobě speciálního piva. Devátým bratrem v řadě skutečných piv se stalo **bezlepkové pivo**, které je vhodné především pro celiaky, tedy lidi s nesnášenlivostí lepku či přímo s alergií na lepek. Jde o dvacístistupňový světlý ležák s označením GLUTEN FREE či přeškrtnutým klasem. Pivo bylo testováno odborníky a obsah lepku je menší než 10 mg/l (legislativní limit je 20 mg/l). Pšeničný prolamin znám jako gliadin obsahuje méně než 5 mg/l. Poprvé pivovar prezentoval bezlepkové pivo na 12. Fóru celiaků – Gluten Free Prague Expo 2017 v PVA Letňany koncem května.



CZ-105-001

