



Zemědělská
fakulta
Faculty
of Agriculture

Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA

Katedra krajinného managementu

Diplomová práce

Analýza pivovarského odvětví v Jihočeském kraji s ohledem na
minipivovary

Autor práce: Bc. Patrik Neubauer

Vedoucí práce: Skořepa Ladislav, doc. Ing. Ph.D.

České Budějovice

2021

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem autorem této kvalifikační práce a že jsem ji vypracoval(a) pouze s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu použitých zdrojů.

V Českých Budějovicích dne

Podpis

Abstrakt

Tato diplomová práce se zabývá analýzou pivovarnického odvětví v Jihočeském kraji s ohledem na minipivovary a vývojem pivovarského odvětví od roku 2015 v daném kraji.

Literární rešerše je zaměřena především na základní pojmy v oblasti pivovarnictví, seznamuje čtenáře s historií vaření piva, rozdělení piv a pivovarů a způsoby vaření piva. V práci jsou popsány hlavní rozdíly mezi velkými pivovary a minipivovary a jejich výhody a nevýhody.

Analytická část je potom věnována vybraným pivovarům a minipivovarům v Jihočeském kraji, jenž je v práci charakterizován. Dále jsou popsány vybrané pivovary a jejich historie, současný stav, způsob vaření piva a jejich produkty. Nezbytnou součástí práce jsou grafy, tabulky a obrázky, které zajišťují lepší přehlednost a prezentaci dat v oblasti zkoumané problematiky.

Klíčova slova: pivo, pivovar, historie, pivovarský průmysl, vývoj

Abstract

This thesis deals with the analysis of the brewing industry with regard to minibreweries and the development of the brewing industry since 2015 in the South Bohemia region.

The literary research is focuses mainly on the basic terms connected with brewery, the history of beer brewing, the division of beers and breweries and the methods of brewing beer. The work describes the main differences between large breweries and minibreweries and their advantages and disadvantages.

The analytical part is devoted to selected breweries and minibreweries in the South Bohemia region, which is characterized in the work. Furthermore, selected breweries and their history, current state methods of brewing beer and their products are described. An essential part of the work are graphs, tables and pictures, which provide better clarity and presentation of data in the field of research.

Keywords: beer, brewery, history, brewing industry, development

Poděkování

Rád bych tímto poděkoval vedoucímu své práce Ladislavovi Skořepovi, doc. Ing. Ph.D. Dále bych chtěl poděkovat konzultantce Ing. Monice Březinové Ph.D., za cenné rady a odborný dohled.

Obsah

Abstrakt	3
Abstract	4
Obsah	6
1 Úvod.....	8
2 Literární rešerše	9
2.1 Historie výroby piva	9
2.2 Pivovarnické odvětví v České republice.....	10
2.2.1 Historie výroby piva na našem území	10
2.2.2 Současná situace pivovarského odvětví	15
2.3 Pivo a jeho výroba	16
2.3.1 Suroviny pro výrobu piva.....	16
2.3.2 Výroba piva	19
2.3.3 Rozdělení piv	23
2.4 Pivovary a jejich rozdělení.....	24
2.5 Minipivovary.....	26
2.5.1 Výroba piva v minipivovaru.....	28
2.6 Pivovary a minipivovary v Jihočeském kraji.....	28
3 Metodika a cíle	32
3.1 Hlavní cíl práce	32
3.2 Použité metody.....	32
3.3 Zdroje informací	32
4 Vlastní práce.....	33
4.1 Charakteristika Jihočeské kraje.....	33
4.2 Vývoj pivovarského odvětví v Jihočeském kraji v letech 2015–2020 s ohledem na minipivovary	34
4.3 Vybrané pivovary.....	38

4.3.1	Pivovar Budějovický Budvar, n. p.....	39
4.3.2	Pivovar Samson, a.s.....	46
4.3.3	Pivovar Protivín, a.s.....	52
4.3.4	Minipivovar Kněžíněk	56
4.3.5	Minipivovar Krajinská 27	60
4.3.6	Minipivovar Solnice	64
5	Výsledky a zhodnocení	67
6	Závěr	68
7	Zdroje	71
	Seznam obrázků.....	75
	Seznam tabulek.....	76
	Seznam grafů.....	77

1 Úvod

Téma své diplomové práce jsem si zvolil na základě mého zájmu o pivovarnictví v České republice, kde je pivo velkým pojmem již po staletí. České pivo je uznáváno jako jedno z nejlepších piv na světě a jedná se o tradiční národní záležitost. Můj vztah k pivovarnictví navíc prohloubil fakt, že můj otec pracuje řadu let pro tradiční a nejstarší budějovický pivovar Samson.

V posledních letech se stále větším hitem stává pojem minipivovar, který udává pivní trendy v poslední době. Tento trend se rozmohl také v Jihočeském kraji a právě proto jsem se rozhodl zpracovat analýzu pivovarského odvětví v této oblasti.

Cílem této práce je přehledně poskytnout informace a porovnat pivovary a minipivovary v Jihočeském kraji a seznámit čtenáře s pojmy z oboru pivovarnictví.

V literárním přehledu se budu zabývat vysvětlením jednotlivých pojmů týkajících se oblasti z pivovarnictví, které se v práci budou vyskytovat. V praktické části popíšu a zhodnotím současný stav a vývoj pivovarského odvětví v Jihočeském kraji během uplynulých pěti let. Zaměřím se na pivovary a minipivovary, jejich výstav a obchodní politiku.

2 Literární rešerše

2.1 Historie výroby piva

Pivo je nejstarším kulturním nápojem lidstva. Vůbec první zmínky o tomto nápoji sahají už od historicky nejstaršího známého státu Sumerů. První pivní moky měly s naším dnešním továrním pivem pramálo společného, jednalo se o nápoje ze zkvašených obilovin. Tato tekutina se od dnešních moderních piv lišila vzhledem, chutí, konzistencí a způsobem výroby. Odjakživa však bylo pivo nápoj všech společenských vrstev – chudých i bohatých (Večerníček, 2009).

V první polovině dvacátého století se lidé domnívali, že kolébkou piva je Egypt, odkud se nápoj rozšířil do ostatních zemí. Avšak dle archeologických nálezů v Mezopotámii, podle kterých dovedli vařit pivo tamější národy, byla tato teorie pozměněna. Podle dnešních studií se doba vzniku výroby piva datuje do doby přibližně 10 000 až 15 000 let před Kristem, kdy naši předkové přestali vést kočovný život a začali se usazovat (Chládek, 2007).

Předpokládá se, že výroba kvašených nápojů vznikla nezávisle na sobě v různých částech světa ve stejné době. Rozdíl byl v použité obilovině, která se odvíjela od místa použití. Například v jihovýchodní Asii se pilo rýžové pivo, v některých oblastech Afriky byl známý kvašený nápoj z prosa a v Americe se pro výrobu kvašených nápojů používala kukuřice. Podobně to bylo i na území dnešní Evropy, kde se našly kvašené nápoje z obilí Keltů, Germánů a Slovanů (Basařová, 1998).

Na území dnešní Evropy byl jedním z hlavních impulsů pro rozvoj pivovarství církevní koncil ve městě Aix la Chapelle z roku 816, kdy církevní otcové doporučili zejména klášterům věnovat se spolu se zemědělstvím také výrobě piva. Někteří historici uvádějí, že to byly právě kláštery, které jako první začaly pěstovat na svých pozemcích chmel. Chmelová piva si rychle našla své spotřebitele. Používání chmelu pro výrobu piva dlouho zůstávalo doménou pouze našich zemí. V západní Evropě se chmel začal používat poměrně později, až v 15. století (Večerníček, 2009).

V roce 1040 bylo založen nejstarší pivovar na celém světě - doposud fungující státní pivovar v Německu s oficiálním názvem Bayerische Staatsbrauerei Weißen Stephan, který je od svého založení v nepřetržitém provozu. Tento pivovar stojí na místě právě starého benediktinského klášterního pivovaru nedaleko Mnichova (Chládek, 2007).

S postupem času klášterní pivovary ve velkém upadaly a nahrazovaly je městské pivovary, které měly podporu panovníků. Mimo jiné to byly i zdroje finančních prostředků. Největší rozmach ve výrobě piva nastal kolem 19. století, kdy se objevují a podrobně zpracovávají novodobé technologie pro výrobu piva a jsou založeny první pivovary pro masovou výrobu piva (Basařová, 1998).

Posledními trendy v pivovarnictví jsou minipivovary, které se začaly objevovat v druhé polovině 20. století zejména na území Velké Británie a Spojených států amerických (Novotný, 2017).

2.2 Pivovarnické odvětví v České republice

2.2.1 Historie výroby piva na našem území

První důkazy o výrobě piva u nás se vážou k Břevnovskému klášteru k roku 993, kde ho vařili společně s vínem tamní benediktíni. Avšak biskup Vojtěch, který považoval vaření piva za zkázu mravů, vysvětil klášter a zakázal vaření piva pod trestem exkomunikace. Toto nařízení se povedlo změnit až o dvě staletí později, kdy král Václav I. získal pro své „bohabojné a pivo milující poddané Čechy“ u papeže Innocence IV. zrušení tohoto zákazu. Prvním historickým dokladem, který souvisí přímo s výrobou piva, je nadační listina prvního českého krále Vratislava II. z roku 1088, která přiděluje desátek chmele pro vařená piva kanovníkům vyšehradské kapituly. Vaření piva nebylo pochopitelně jen výsadou šlechty, vařili ho i obyvatelé v pražském podhradí, od kterých byl desátek vybírán původně v naturáliích, později v penězích kanovníky kapituly. Povinnost plateb církvi byla u nás zrušena až roku 1848 (Basařová, 2010).

Na našem území ve dvanáctém a třináctém století roste počet založených královských měst a s tím roste i rozvoj pivovarství. V té době vzniklo také „právo várečné“, které umožnilo pouze obyvatelům uvnitř města s vlastním domem vařit, skladovat a šenkovat pivo. A tak začalo pivovarství v řadě královských měst. Mezi ty nejstarší patří města Svitavy (rok založení 1256) a Žatec (rok založení 1261), který je dobře známý po celém světě díky svému vynikajícímu chmelu. Výslovně zmíněno bylo právo várečné již při založení královského města České Budějovice v roce 1265 Přemyslem Otakarem II. Dalším významným královským městem s várečným právem

byla právě Plzeň, založena Václavem II. v roce 1295. Nejstarší plzeňský pivovar se sladovnou je doložen již v roce 1307.

Následujícím významným privilegiem bylo právo mílové, které pochází z 12. století. To praví, že v okruhu jedné míle od městských hradeb, dnešních přibližně 10 km, nikdo nesmí vařit pivo, skladovat chmel či slad, ani provozovat pivovar. Až v roce 1788 došlo ke zrušení tohoto práva panovníkem Josefem II. (Novák, 2015). Ve středověku byla česká piva velmi vyhlášená a s úspěchem se pivo např. z Rakovníka, Domažlic, Starého města pražského a dalších měst dováželo na královské a císařské dvory (Novák, 2015).

Zajímavostí je fakt týkající se výroby sladu. Tato činnost nebyla ve středověku považována za řemeslo, nicméně vaření piva a jeho další výroba byla podle tehdejšího práva vydané českým králem Václavem IV. Ačkoliv se na první pohled může zdát, že tento zákon byl pro právovárečného měšťana nevýhodný, opak je pravdou, protože jako svoje řemeslo pivo vyráběl a ve „vedlejších pracovních poměru“ pivo prodával.

Během čtrnáctého a patnáctého století na našem území roste počet městských pivovarů, jenž byly zakládány bohatými měšťany. Pracovníkům zaměstnaných pro manuální práci v pivovarech se přezdívalo „pivovarská chasa“. Neměli moc lichotivou pověst a spíše jim šlo o konzumaci piva, než o jeho výrobu. Dnešnímu sládkovi pivovaru, který má na starost vaření piva i výrobu sladu, se od středověku až doposud přezdívá tradičním titulem „pan starý“, který měl k ruce další řadu pomocníků. Např. pan podstarší přezdíváný „sekyra“, jenž měl na starost dohlížení na dodržování všech nařízení sládka (Chládek, 2007).

Na začátku 16. století vyvrcholily spory mezi měšťany a šlechtou, kdy šlechta nezákonně zakazovala používat měšťanům majetek, který měli zapsaný v zemských deskách a začala si ve svých poddanských městech budovat pivovary. Došlo i na otevřené boje, a tak spor vyřešila až Svatováclavská smlouva, podle které si šlechta mohla také vařit svoje pivo, ale nesmělo být převáženo do měst k prodeji o výročních trzích. Navíc bylo zavedeno tzv. „propinační právo“, jenž udávalo, že pivo mohou vařit pouze stavy měšťanské, panské a duchovní a výstavba nových pivovarů byla pouze za vysoký poplatek. Tím pádem výroba piva ve šlechtických pivovarech rychle stoupala a naopak výroba piva v měšťanských časem upadá (Večerníček, 2009).

Do konce první poloviny devatenáctého století u nás převládala převážně výroba svrchně kvašeného piva, ale ani spodně kvašené pivo na našem území nebylo

výjimkou. Vařilo se hlavně v zimě, kdy byl dostatek ledu potřebného ke chlazení při kvašení a během ležení. Nicméně k nárůstu výroby spodně kvašeného piva došlo po roce 1840, kdy jej vařil sládek Vojtěch Wanka v pražském pivovaru U primasů, jenž sídlil na území dnešního Václavského náměstí. Důvodem mnoha českých pivovarů pro přechod na tento druh výroby piva byla jistě vyšší kvalita piva a větší trvanlivost produktu. Roku 1781 bylo v Čechách zrušeno nevolnictví, což znamenalo příliv pracovní síly do měst a tím pádem i rozvoj průmyslu včetně pivovarnictví. Dalším důležitým faktorem pro výrobu piva byl rozvoj a nové vynálezy v oboru techniky.

Jméno František Ondřej Poupě, jenž žil v letech 1753 až 1805, má pro české pivovarství velikou váhu. Tento český sládek se zasloužil o podobu dnešních českých piv. Jako první bral výrobu piva jako vědu a způsobil revoluci v pivovarském průmyslu. Vymyslel a navrhl řadu nových postupů a zařízení ve svém oboru. Apeloval na používání ječných sladů, upravil dávkování chmele, začaly se stavět sladovny a pivovary podle jeho návrhů a začíná se uplatňovat spodní kvašení. Ke konci svého života věnovanému pivu založil pivovarskou školu v Brně, která byla pravděpodobně první svého druhu v celé Evropě (Basařová, 1998).

Roku 1839 přišel velký mezník pro české i světové pivovarství – založení měšťanského pivovaru v Plzni. Zajímavostí je, proč vůbec k tomuto aktu došlo, a to, že se právováreční měšťané rozhodli řešit absenci dobrého piva vařeného v tomto městě. Stavitel Stelzer dostal za úkol obhlédnout bavorské pivovary a zjistit, jak nejlépe postavit a připravit pivovar na technologii přípravy spodně kvašeného piva. Vrátil se nejen se zkušenostmi, ale i s bavorským sládkem Josefem Grollem, jenž uvařil v roce 1842 první várku piva v nově postaveném měšťanském pivovaru. Uvařené světlé pivo vyrobené spodním kvašením se zvýšeným dávkováním chmelu předčilo všechna očekávání plzeňských měšťanů a dá se říci, že zavedením nového typu piva z Měšťanského pivovaru v Plzni zapříčinilo změnu z pivovarnického řemesla na pivovarský a sladovnický průmysl. Postupem času během druhé poloviny devatenáctého století a začátkem dvacátého se většina tehdejších pivovarů buď modernizovala na vaření nového typu piva, nebo začaly upadat. Případně svojí existenci musely skončit (Chládek, 2007).

Přechod na výrobu spodně kvašeného piva si vyžádal spoustu nových změn a jiných postupů, včetně výroby vlastních kvasnic. Jako první u nás si zařízení

na výrobu kvasnic, tzv. propagační stanici, nechal postavit pivovar Protivín v roce 1895 a po něm následovala většina závodů, takže před první světovou válkou měly téměř všechny pivovary svoje vlastní zařízení na výrobu kvasnic.

V roce 1864 bylo v Čechách zaznamenáno 1026 produkujících pivovarů s celkovým výstavem 3 328 000 hl ročně. Z těchto pivovarů vyrábělo pouze 117 závodů svrchně kvašená piva, 311 spodně kvašená piva a 598 vystavovalo oba typy zmiňovaných piv. V roce 1879 funguje již jen 884 pivovarů a pouze jeden z nich vyrábí svrchně kvašená piva. Avšak i ten v roce 1884 končí svoji výrobu a od té doby se v Čechách vyrábějí pouze spodně kvašená piva. Trend poklesu pivovarů trval i nadále a v roce 1910 jich bylo v provozu pouze 571, což je téměř o polovinu méně, než tomu bylo o 50 let dříve.

V průběhu let 1860 až 1910 si technicky zastaralejší pivovary byly nuceny půjčovat na moderní techniku a zařízení, jehož cena se vzrůstající poptávkou výrazně stoupala. Zatímco finančně slabší podniky nezřídka končily svou existenci, během tohoto období vznikla celá řada technicky velmi vyspělých pivovarů. Např. v roce 1869 Akcionářský pivovar (dnešní Staropramen) a První akciový pivovar v Plzni (Gambrinus), roku 1872 pivovary ve Velkých Popovicích a v Brně a v roce 1898 pivovar Braník. V letech 1911 až 1912 se na našem území vyrobilo téměř 11 milionů hektolitrů piva. 650 – to je číslo, které představuje počet pivovarů v českých zemích v roce 1914 před první světovou válkou (Basářová, 1998).

První světová válka byla velká rána pro pivovarnický průmysl. Všichni bojeschopní zaměstnanci museli do války a armáda rekvírovala pracovní dobytek i pivovarnické zařízení z použitelných kovů, což se velmi podepsalo na chodu pivovarů. Během první světové války se počet pivovarů u nás zredukoval z počtu 648 na 526 pivovarů, což je úbytek o 122 podniků. Nicméně mnohem citelnější byl úbytek na výstavu – z ročního výstavu před válkou 11 milionů hektolitrů klesl výstav po válce na necelých 1,5 milionu hektolitrů. Po válce se výstav pomalu zvyšoval až do roku 1930, kdy pracovalo 430 pivovarů a vyprodukovalo se přes 11 milionu hektolitrů piva. Poté přišel v důsledku světové krize prudký pokles v letech 1933 až 1937. Tehdy bylo provozu schopných jen 366 pivovarů a ročně vyrobily přibližně 7,3 milionu hektolitrů piva (rok 1936). Příchod druhé světové války znamenal rozběhnutí průmyslu, kdy začala výroba zbraní, takže mohly ve větší míře vařit i pivovary. Nicméně po začátku

války přišel zábor Sudet, tudíž tehdejší Československo přišlo o řadu pivovarů (Kratochvíle, 2005).

Jak se dá očekávat, ani druhá světová válka neprospěla pivovarnickému průmyslu. Během válečného období byl průměrný roční výstav kolem 6 milionu hektolitrů, ale vyrábělo se jen nízkostupňové pivo (3,5 %, přibližně jako naše nealkoholické pivo). Jedinou výjimku tvořil Plzeňský Prazdroj, jenž vyvážel svůj produkt na území Německa a německé armádě. Období mezi lety 1945 až 1989 přineslo pro majitele pivovarů a jejich akcionářům řadu nepříjemných změn. V roce 1946 vznikl celostátní ústřední orgán s názvem „Československé pivovary, národní podnik“ a pivovary se začaly znárodňovat. Ze začátku byly znárodňovány pivovary s větším výstavem než 150 000 hektolitrů ročně, ale postupem času přišly na řadu další. V roce 1960 se centrálně zavedly nové kraje a organizace pivovarů tyto kraje v podstatě zkopírovala, a tak vzniklo osm národních podniků – Pražské pivovary, Středočeské pivovary, Jihočeské pivovary, Východočeské pivovary, Západočeské pivovary, Severo

a Jihomoravské pivovary. V tomto období bylo privilegium exportovat svůj produkt do zahraničí, protože pouze tyto pivovary mohly vyrábět svoje pivo podle svých představ a nakupovat nové zařízení, byť jen v omezené míře (patří mezi ně Plzeňský Prazdroj, Samson, Budějovický Budvar a Staropramen) (Chládek, 2007).

Období po roce 1989 přineslo další významné změny v pivovarnickém průmyslu. V této době fungovalo v českých zemích 71 pivovarů s výstavem 18,3 milionu hektolitrů za rok. Během privatizace byly zprivatizovány veškeré pivovary až na menší výjimky a Budějovický Budvar. Některé rodinné pivovary se vrátily k původním majitelům, jiné se prodaly nejvyšším nabídkám, z nichž ty největší se dostaly do rukou zahraničních majitelů (např. Plzeňské pivovary spolu s pivovary Velké Popovice a Nošovice patří jihoafrické skupině SAB, Pražské pivovary skupině Inbev, dnešní ABInbev). Díky zahraničním majitelům a jejich investicím se české pivovary dostaly na velmi moderní technickou úroveň, což se projevilo na kvalitě vyrobeného piva, rostoucí objem výroby a exportu (Kratochvíle, 2005).

2.2.2 Současná situace pivovarského odvětví

Od roku 2010 je v České republice průměrný roční výstav přibližně 19 milionů hektolitrů piva. Dle českého svazu pivovarů a sladoven se uvádí, že v roce 2015 byla překročená hranice výstavu 20 milionů hektolitrů piva, zejména kvůli velké poptávce ze zahraničí o české pivo. V roce 2018 dosáhl výstav piva dokonce rekordních 21,3 milionů hektolitrů, kde hraje opět velkou roli rostoucí export, který dosáhl hranici 5,16 hektolitrů piva a zvýšil se o 11,8 %. Nicméně posílila i tuzemská spotřeba, a to o 2,9 % oproti roku předešlému. Podíl čepovaného piva v českých restauracích a hospodách se o něco méně snížil, jeho podíl z celkového výstavu byl 36 %. Spotřeba na obyvatele se v České republice drží již 10 let průměrně kolem 141 litrů ročně, nicméně trendem posledních let je taktéž přesun konzumace piva z hospod do domácnosti, což neprospívá pivní kultuře ani české ekonomice (www.ceske-pivo.cz, 2020).

Export piva od roku 2010 představuje průměrně 4 miliony hektolitrů piva ročně, nicméně neustále roste. Největší podíl exportu tvoří vývoz do zemí Evropské unie. Mezi největší odběratele českého piva patří tradičně Slovensko, následuje Německo a Polsko. Dále se ve velkém množství dováží do zemí jako je Švédsko či Velká Británie. Z neevropských zemí se v poslední době českému pivu mimořádně daří na Ruském trhu, kde je meziroční nárůst exportu až o polovinu.

Velkým trendem na tuzemském trhu jsou v posledních letech hojně vznikající minipivovary. Spotřebitelů, kteří raději vyhledávají pivní speciály a produkci minipivovarů, stále přibývá. A to i přes fakt, že minipivovary nabízí především prodej točeného piva, které je dražší než lahvové – tím pádem je to výhodnější pro výrobce. Na tento trend se snaží reagovat i velké pivovary, které začínají vařit a produkovat různé pivní speciály a tím konkurovat minipivovarům.

V roce 2019 bylo v Česku okolo 480 minipivovarů a uvařily cca 400 000 hektolitrů piva (2,5 % z celkového výstavu piva v Česku). Velkých pivovarů, tedy pivovarů, který mají roční výstav vyšší než 10 000 hektolitrů, v roce 2019 bylo 64. Mezi největší z nich v České republice patří Budějovický Budvar, Plzeňský Prazdaj, Pivovary, Staropramen, Heineken ČR, Pivovary Moravskoslezské a Pivovary Lobkowicz (www.pivovary.info, 2020).

2.3 Pivo a jeho výroba

Jak již bylo dříve zmíněno, pivo vyráběné v Čechách je slabý alkoholický nápoj, který vzniká řízeným kvašením cukernatého roztoku, povařeného s chmelem nebo chmelovým výrobkem, kvašený vybraným kmenem pivovarských kvasinek při technologicky určených teplotách a dobách kvašení a ležení piva. Definice piva podle vyhlášky č. 248/2018 Sb. zákona 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích:

Vyhláškou o požadavcích na nápoje, kvasný ocet a droždí, se rozumí, že „Pivem je pěnivý nápoj vyrobený zkvašením mladiny připravené ze sladu, vody, neupraveného chmele, upraveného chmele nebo chmelových výrobků, který vedle kvasným procesem vzniklého etanolu a oxidu uhličitého obsahuje i určité množství neprozkvašeného extraktu; slad lze do výše jedné třetiny hmotnosti celkového extraktu původní mladiny nahradit extraktem zejména cukru, obilného škrobu, nesladovaných obilovin nebo rýže; u piv ochucených může být obsah alkoholu zvýšen přidávkem lihovin nebo ostatních alkoholických nápojů“ (www.zakonyprolidi.cz, 2020).

2.3.1 Suroviny pro výrobu piva

Obilniny, slad

Jedním ze základních prvků piva je použitý druh obilniny, která dodává škrob, a tím i cukry. Cukr se ve fázi výroby přeměňuje na alkohol a oxid uhličitý (Kosař, 2000).

Ječmen je pro vaření piva obilninou nejpoužívanější, skládá se zhruba z 65 % ze škrobu, čímž dává pivu jemnou nasládlou chuť. Ječmen má oproti jiným obilninám vyšší podíl enzymů, jež mají za příčinu odbourávání škrobů. Druhů ječmene je více a jeho výběr je pro sládky obtížný, ale důležitý, jelikož každý druh má svou osobitou charakteristiku a chuť. Mezi nejpoužívanější druhy ječmene při výrobě piva patří ječmen šestiřadý či dvouřadý, český nebo kalifornský (Basářová, 2015).

Pšenice je další obilninou, která se používá pro vaření piva. Oproti ječmenu má však nevýhodu, že nedisponuje přirozeným filtrem, což může způsobovat problémy při prvním filtrování po rmutování. Známá německá a belgická piva obsahují přibližně 30–50 % pšenice (Verhoef, 1998).

Jako další obilniny využívané pro výrobu piva, se dají použít rýže nebo kukuřice. Rýžové piva sice existují, ale známější jsou piva, kde je rýže použita jen jako přísada.

Přidáním této obilniny se zvýší poměr škrobu, což má za následek, že vyrobené pivo touto metodou může být poněkud řidší. Kukuřice je sice levnější než cena ostatních obilnin využívaných pro výrobu piva, avšak je obtížně ji zpracovat, aniž by měla silný vliv na chuť piva (Balšík, 2002).

Pro výrobu nejčastěji používaného ječného sladu se na našem území pěstují vybrané odrůdy ječmene jarního dvouřadého, např. Rubín, Jubilant, Forum a další. U výroby sladu vše začíná u zrna, které se namáčí, dokud nezačne klíčit. Jakmile je zrno na humně správně naklíčené, musí se začít hvozdit neboli sušit. Nejdřív je zrno (nyní již slad) předsušeno při teplotě 60 stupňů Celsia, poté je dosušen při teplotách 80-105 stupňů Celsia, kdy nastává zastavení procesu klíčení. Podle nastavení teploty sušícího vzduchu se řídí druh vyrobeného sladu. Po skončení hvozdění se slad zbavuje nečistot a dopravuje se do sila, kde musí před dalším zpracováním určitou dobu ležet. Dalším krokem je tzv. šrotování, jehož cílem namlít zrno tak, aby došlo k zpřístupnění škrobového jádra, ale zároveň namlít i slupky, které později slouží jako filtr.

Převážnou část výroby tvoří světlé slady plzeňského typu, které se používají pro výrobu speciálů, ležáků a výčepních piv. Další slady jsou Vídeňský světlý slad, tmavé slady určené pro výrobu černých piv jsou např. bavorské nebo mnichovské. Poté máme slady speciální jako karamelový, diastatický či nakuřovaný. Barvicí slad se praží při teplotě až 240 stupňů Celsia (Basařová, 1998).

Voda

Složení vody je dalším důležitým faktorem při vaření piva. Může ovlivnit celý proces vaření piva a způsobit, že pivo bude buď jemnější nebo tvrdší, anebo sladší. V dnešní vyspělé době není vliv použité vody tak určující jako dříve, nicméně je to stále činitel, se kterým zkušený sládek musí počítat.

Vodu používanou při procesu vaření piva rozdělujeme na tyto typy – varní voda, používaná pro vaření piva. Poté voda užitková, která se používá pro mytí a čištění provozu v pivovaru. Na proces výroby jednoho litru piva se mnohokrát spotřebuje až 12 litrů vody. Minipivovary mají však samozřejmě spotřebu vody výrazně menší.

Nejdůležitější použitá voda – voda varní – se získává v přírodě buďto z vody spodní nebo povrchové. Spodní voda je čerpána ze studní nebo pramenů a má vyšší obsah iontů a rozpuštěných plynů a nižší obsah mikroorganismů. Naopak voda

povrchová se získává z řek, jezer, přehrad a rybníků. Tato voda obsahuje částice nerozpustných zemin, organické a anorganické látky a mikroorganismy.

Jeden z nejdůležitějších kritérií pro vodu varní je její tvrdost, kterou ovlivňuje obsah zejména vápníku a hořčíku. Rozlišujeme dva typy tvrdosti vody – stálou a přechodnou. Vždy však platí, že voda použitá pro vaření piva musí splňovat stejné podmínky jako voda pitná podle zákona. Pro výrobu světlých piv je vhodnější voda měkká s menším podílem hořčíku. Naopak pro piva tmavá nevádí voda tvrdší (Chládek, 2007).

Chmel a koření

Chuť získaná použitím chmele a koření může být tak charakteristická, že ostatní prvky piva zastíní. Je to chuť, která je známá již předem, proto je jednodušší výslednou chuť piva ovlivnit právě chmelem. Používá se ke konzervaci piva a k přidání typické hořkosti a aroma. Jedná se o popínavou rostlinu a pro vaření piva se používají pouze neoplozené samičí šišky, známé také jako chmelové hlávky.

Čerstvé chmelové hlávky je nutno okamžitě použít, nebo zpracovat do 24 hodin pro další použití, jinak se začínají kazit. Nejčastějším způsobem zpracování chmele je sušení hlávek vcelku, nebo se zpracují na granule, které jsou skladnější. Anebo se z chmele získává tekutý chmelový extrakt používaný některými pivovary za účelem ušetření místa i času (Goldstein, 2019).

Dělení odrůd chmelů pro pivovarnické účely:

- Chmele jemné – zastoupené především žateckými odrůdami, které mají příjemné chmelové aroma.
- Chmele hořké – mají vysoký obsah pryskyřic, ale zpravidla hrubé aroma.

Dále se chmel dělí podle zbarvení:

- „Červeňák“ – česká žatecká odrůda, mající jemnou hořkost a příjemné aroma.
- „Zeľeňák“ – odrůda pěstovaná v zahraničí, zejména v Anglii, Belgii, Americe atd.

Nejznámější chmelařské oblasti v Čechách jsou na Žatecku a Ústecku. Česká republika patří mezi významné producenty chmele, hlavně díky nejpopulárnější žatecké odrůdy chmele Poloraný červeňák,

I přesto, že například němečtí sládci většinou naprosto odmítají přidávání koření do piva, ve zbytku světa sládci experimentují a zkoušejí do piva přidávat koření jako zázvor, koriandr či ovocné plody, čímž piva dostávají svůj osobitý charakter.

Pivovarské kvasnice

Sládkové se kvasnicemi zabývají již od počátku dob vaření piva, protože je to jeden z nejobtížněji kontrolovatelných faktorů. Kvasinky jako organismy patří do třídy hub a jedná se o organismy jednobuněčné. Při kvašení dochází k oddělení buněk kvasinky, přičemž se cukry mění na alkohol a oxid uhličitý. Kvašení ovlivňuje chuť a aroma piva. Je to další nástroj, čímž sládkové určitým způsobem kontrolují tyto chuti (Bendová, 1981).

Bez použití kvasnic by nevznikl kvašený nápoj. Proto je výběr vhodného kmene kvasnic prvním krokem pro dosažení požadované kvality piva. V současné době se používají dva základní druhy kvasinek:

- Kvasinky svrchního kvašení – používají se pro výrobu piva svrchně kvašeného, např. typů „ale“, „porter“, „stout“. Teplota kvašení je v rozsahu 20 až 24 stupňů Celsia. Po ukončení procesu kvašení jsou oxidem uhličitým vynášeny na hladinu, kde tvoří tzv. „deku“.
- Kvasinky spodního kvašení – používají se pro výrobu piva plzeňského typu. Tyto kvasinky po ukončení kvasného procesu usedají na dno kvasných nádob. Kvasný proces probíhá za teplot v rozsahu 8 až 14 stupňů Celsia.

2.3.2 Výroba piva

Proces výroby piva se skládá z těchto fází: šrotování sladu, rmutování, scezování sladiny, vaření, filtrace mladiny, hlavní kvašení a ležení (dozrávání). Od počátku 20. století se navíc pivo po skončení vaření filtruje a pasterizuje, čímž se stabilizuje.

Šrotování sladu

Jak již bylo řečeno, prvním krokem je rozemletí ječného sladu před várkou, z čehož vznikne sladový šrot, tzv. sladová tluč, která se na varně dál zpracovává (Olšovská, 2017).

Rmutování

Při rmutování jde o to, aby se pevné složky rozpustily ve vodě. Tento proces se provádí v tzv. rmutovací pánvi a roztok sladu, který je do pánve vložen se nazývá rmut. Pro rmutování se používají dvě metody, které se liší jak použitou technologií, tak postupem. Jedná se o infuzní metodu rmutování nebo dekokční metodu rmutování.

Při infuzní metodě používá pivovar jednu rmutovací pánev, ve které se rmut nejprve zahřeje na 50 stupňů, tuto teplotu nějakou dobu udržuje a potom se teplota zvýší přibližně na 65 stupňů, kdy se teplota opět nějakou dobu udržuje a nakonec se teplota zvedne až na přibližně 75 stupňů. V tomto procesu se při 65 stupních škrob přeměňuje na zkvasitelné cukry, které z velké míry určují obsah alkoholu v pivu. Při 75 stupních se zbylý škrob přeměňuje na nezkrasitelné cukry, které určují plnost a sladkost konečného piva. Teploty se musí střídát právě proto, aby enzymy pracující jen při určité teplotě pracovaly tak, jak sládek potřebuje. Tato metoda infuzního rmutování je běžná při vaření piva zejména v zemích jako je Velká Británie či v Německu (Chládek, 2007).

Při použití dekokčního rmutování dostaneme stejný výsledek, ale trochu jinou metodou. V tomto případě se používají dvě nebo tři nádoby, z toho je jedna zahřívána. Rmut se také zahřeje na 50 stupňů, ale místo aby se vše zahřívало v jedné pánvi, přečerpá se část rmutu do další pánve, kde se tato část přivede k varu. Tento vařící se rmut se přesune zpět do zbytku rmutu, a tak dosáhne zvýšení teploty zhruba na 65 stupňů. Pro vaření typicky českého piva se používá výhradně metoda dekokčního rmutování (Verhoef, 1998).

Scezování sladiny – čištění

Po skončení rmutování máme teplý rmut, což je vlastně zkalená směs tekutiny a pevných látek. Aby se pevné látky odstranily, musí se směs přefiltrovat. Sládek může použít tzv. scezovací kád', do které se vyrobená směs přečerpá, což je nejčastěji používaná metoda, nebo může použít rmutovací pánev, která má dvojité dno.

Ve scezovací kádi se po určité době oddělí tekutina od tzv. mláta, které sedimentuje na dnu nádoby a vytvoří vrstvu vysokou 20-30 cm, přes kterou začne protékat a tím pádem se čistit vznikající sladina. První část sladiny je stále zakalená a proto se vrací zpět přefiltrovat přes mláto. Pro zlepšení průtoku sladiny se používá tzv. kypřící zařízení, které prořezává mláto soustavou svisle postavených nožů. Světlá tekutina, která odtékla, se od tohoto okamžiku nazývá sladina (Soukupová, 2004).

Mláto po skončení tohoto procesu obsahuje hodně extraktu a cukru, proto je třeba jej propláchnout teplou vodou. Mláto je žádaný artikl od zemědělců, jenž se prodává jako krmivo pro dobytek (Novotný, 2017).

Vaření – výroba mladiny

Sladina přečerpaná do varného kotle, se nyní vaří. Tato fáze má mnoho účelů. Vařením extraktu se směs oddělí od plev a zředí, zároveň se vařením přivede sladina ke správné hustotě. Hustota udává poměr přítomných cukrů a ostatních rozpuštěných látek a vody. Velmi důležitým faktorem při vaření je zničení zbylých enzymů a bakterií, čímž se nápoj sterilizuje. V tomto procesu se také přidává chmel, ale v různých fázích a pro různé účely. Chmel, který dodává hořkost, se přidává již na začátku vaření. Naopak chmel, který dodává pivu aroma, se přidává několik minut před skončením procesu vaření, aby neztratil příliš mnoho svého aroma. Produkt, který vznikne vařením sladiny s chmelem, se nazývá mladina (Hlaváček, Lhotský, 1966).

Filtrace mladiny

Mladina po fázi vaření obsahuje vysrážené bílkoviny, kterým se říká „klky“ a také další částičky ze sladu a chmele, kvůli kterým se tekutina musí znovu přefiltrovat, protože by tyto kaly způsobovaly komplikace při kvašení. Tento proces se může provádět za pomoci chmelového síta, ale častější je použití metody whirlpool, neboli odstředivka.

Odstředivka je nádoba, do které se mladina vysokou rychlostí nažene a točí se. Síly, vyvolané pohybem rotující tekutiny, vynesou těžší nečistoty ke středu nádoby, kde se ukládají do tzv. „koláče“. Čistá tekutina odtéká na vnějších stranách kádě pryč a zbylý chmel se prodává zemědělcům jako hnojivo.

Mladina z odstředivky putuje pomalu do chladiče mladiny. V této fázi je tekutina stále horká a dosahuje teploty až 95 stupňů, což by usmrtilo kvasnice, které se přidávají

v dalším kroku. Mladinu je třeba zchladit až na 6 stupňů a zároveň provzdušnit, aby pracující kvasnice měly dostatek kyslíku. Chlazení probíhá v deskových zařízeních, kde za turbulentního proudění mladiny a chladicí tekutiny probíhá přenos teplot (Verhoef, 1998)

Hlavní kvašení

Účelem procesu hlavního kvašení je přeměňování přítomných cukrů na alkohol a oxid uhličitý za použití kvasnic. Máme dva typy kvašení – svrchní a spodní. Proces se zahájí velmi jednoduše tím, že se do kvasných kádí přidá sladina a kvasnice. U svrchního kvašení se teploty při tomto procesu pohybují od 15 do 25 stupňů a doba, kterou kvašení zabere, se pohybuje mezi 3 až 7 dny. Kvasnice jsou sebrány z povrchu piva a sládek rozhodne, zda jsou použitelné pro další várku piva či nikoliv.

Spodní kvašení neprobíhá výrazně jinak než kvašení svrchní, nicméně aby proběhlo, potřebuje nižší teploty kolem 5 až 10 stupňů. Kvašení touto metodou trvá až dva týdny, ale je důkladnější. Kvasnice klesají nakonec ke dnu. Tato metoda má výhodu v tom, že není snadno napadnutelná infekcí a dá se lépe odhadnout a kontrolovat. A také proto je velké množství piva, které se dnes dostává na trh, vařeno právě metodou spodního kvašení, protože velké pivovary nestojí o překvapení. Na konci procesu kvašení se z mladiny stává mladé pivo (Chládek, 2007).

Ležení (dozrávání)

Jak pivo svrchně kvašené, tak i pivo dolně kvašené ještě není po tomto prvním kvašení připraveno pro konzumaci. Přečerpává se do ležáckých tanků, kde mladé pivo s nevyrovnanou chutí leží při teplotě 0 až 3 stupních. Během tohoto ležení pivo dosahuje potřebné zralosti a nasycuje se oxidem uhličitým pro získání potřebného řízu. Probíhá zde mnohem pomalejším tempem kvašení zbylých cukrů a odstraňují se nežádoucí látky. Pivo takto v tanku může ležet jeden týden, ale také jeden rok.

Filtrace

Předtím, než se pivo začne stáčet do sudů nebo do lahví, se může – ale nemusí – přefiltrovat. Volba, zda pivo filtrovat či nikoli, je otázkou chuti a vzhledu výsledného moku. Střední a velké pivovary pivo zpravidla filtrují, protože tak zajistí prodloužení životnosti uvařeného piva. Při filtrování se u piva může ztratit prvek, který je pro pivo

charakteristický. Piva, u kterých požadujeme, aby dozrávala v lahvích či sudech, se stáčí nefiltrovaná, nebo i filtrovaná, ale pak se do nich ještě přidává určité množství kvasnic a cukru.

Pivo se filtruje tak, že se pivo nechá prolít přes filtr, jehož náplní je křemelina, což je jemný prášek vyrobený rozemletím organismů, které před miliony let obývaly sladkovodní moře. Filtrace je také příprava pro pasterizaci, ta je totiž možná jen u piva, která neobsahuje kvasničné buňky (Novotný, 2017).

Pasterizace

Louis Pasteur objevil metodu, při které se pivo zahřeje na krátkou dobu, aby se přerušily mikrobiologické aktivity v pivu a tím se prodloužila jeho trvanlivost. Tato metoda se po svém objeviteli nazývá pasterizace. Ne všechny pivovary své piva pasterizují, protože je mnoho sládků, kteří si myslí, že pasterizace je absolutním „zabijákem“ piva, protože se ničí velká část chuti piva. Mnoho velkých pivovarů je stejného názoru a proto svá piva nepasterizují.

Pasterizace se provádí buďto stáčením piva v tepelném výměníku, kde se tekutina zahřeje až na 80 stupňů, Nebo se používá metoda, kdy se láhve, ve kterých je již stočené pivo, nechají projet vyhřívaným tunelem (Chládek, 2007).

2.3.3 Rozdělení piv

Máme několik faktorů, podle kterých můžeme pivo rozdělovat. Těmi základními jsou barva, stupňovitost, obsah alkoholu a dle speciální úpravy.

Typy piva dělené dle barvy:

- Světlé pivo – nejčastěji vyrobeno z převážně světlých sladů
- Polotmavé pivo – vyrobeno ze směsy světlých a tmavých či karamelových sladů
- Tmavé pivo – nejčastěji vyrobeno z převážně tmavých či karamelových sladů
- Pivo řezané – jedná se o pivo smíchané, tzv. „říznuté“ pivem světlým a pivem tmavým (Basařová, 2017).

I přes fakt, že se dnes stále setkáme s označováním piva jako „desítka“ či „dvanáctka“, oficiálně se to dnes např. na pivních etiketách již nepoužívá. Původně desetistupňové pivo označovalo pivo, které obsahovalo na začátku kvasného procesu

10 procent zkvasitelného extraktu a 90 procent vody. U „dvanáctky“ to pak bylo 12 procent zkvasitelného extraktu a 88 procent vody apod. Dnes je podle legislativy České republiky pojem „stupeň“ vyhrazen obloukové míře a má se používat pojem „extrakt v původní mladině“ (EPM), což je matematicky podstatně stejné označení, tedy 12 EPM je naše stará „dvanáctka“. Avšak díky tomuto vzniklo i řazení piva dle EPM, neboli původní stupňovitosti.

Pivní kategorie dle EPM:

- Lehká piva – s extraktem v původní mladině do 7,99 %
- Výčepní piva – s extraktem v původní mladině v rozsahu od 8,00 % do 10,99 %
- Ležáky - s extraktem v původní mladině v rozsahu 11,00 % až 12,99 %
- Speciální piva – s extraktem v původní mladině v rozsahu nad 13,00 %.

Rozdělení piv dle určení:

- Pivo se sníženým obsahem alkoholu – do 1,2 % procenta alkoholu, není pivo pro řidiče
- Pivo nealkoholické – s obsahem alkoholu do 0,5 %.
- Pivo diabetické – se sníženým obsahem cukru označováno jako “dia” pivo, obsahuje maximálně 7,5 g zatěžujících sacharidů v litru.

Rozdělení piv dle speciální úpravy:

- Pivo kvasnicové – filtrované pivo, do kterého se následně přidala část ušlechtilých kvasinek.
- Pivo nefiltrované – pivo, které neprošlo pasterizací ani filtrací.
- Pivo bylinné – pivo vyrobené s přísadou bylinek nebo dřevin.
- Pivo pšeničné – pivo, které obsahuje více než jednu třetinu extraktu z pšeničného sladu (Chládek, 2007).

2.4 Pivovary a jejich rozdělení

Legislativa nezná žádné oficiální rozdělení pivovarů, avšak nejčastější rozdělení pivovarů probíhá na základě jejich ročního výstupu. Roční výstav představuje celkovou produkci pivovaru za jeden rok.

Pivovary dle výstavu lze rozdělit takto:

- Domáci/amatérský pivovar – méně jak 20 hl/rok - pivo vařené zejména pro vlastní potřebu a přátele
- Minipivovar – s celkovým ročním výstavem do 10 000 hl.
- Restaurační pivovar – s celkovým ročním výstavem do 250 000 hl.
- Regionální pivovar – s celkovým ročním výstavem do 500 000 hl.
- Průmyslový pivovar – s celkovým ročním výstavem nad 500 000 hl.

Homebrewer – domácí pivovar

Jedná se o amatérský domácí pivovar, kde je pivo vařeno pro vlastní potřebu sládků a jeho přátel. Pivo může být vařené ve větším hrnci za použití amatérského vybavení, ale i v malé domácí profesionální varně, avšak pivo uvařené doma nesmí být dle zákona prodáváno. Domáci sládek si takto může uvařit až 20 hl piva ročně. Nad 20 hl pak už výroba podléhá spotřební dani. Většina amatérských sládků v domácích podmínkách vaří svrchně kvašené pivo, protože je to metoda méně náročná, a to hlavně kvůli zchlazování mladiny, které je nutné u vaření piva spodně kvašeného (Verhoef, 2003).

Minipivovar

Minipivovary jsou stále rostoucím trendem dnešní doby. Jedná se o pivovar, kde je roční výstav maximálně 10 000 hl. Sládků v minipivovaru již většinou pracují s kvalitní technikou a výsledky jsou tudíž velmi příznivé. Hlavním benefitem minipivovaru je možnost experimentovat a přizpůsobit se aktuálním požadavkům zákazníka. Pivo vařené v minipivovary je většinou nefiltrované a nepasterizované, což nápoji dodává plnou chuť a osobitý charakter, avšak nevydrží zdaleka tak dlouho, jako pivo vyrobené v průmyslovém pivovaru (Verhoef, 2003).

Restaurační pivovar

Jedná se o pivovary, které jsou většinou součástí restauračního zařízení. Jedná se o velmi podobný model jako u minipivovaru. Restaurační pivovary vaří pivo, které nabízí svým zákazníkům v restauraci a nejbližšímu okolí. Jedná se o atraktivní formu pivovaru, jež láká zákazníky jednak čerstvým pivem, ale také svým vzhledem, kdy

jsou varny většinou součástí dekorace interiéru a zákazníci tak vidí do varného procesu.

Regionální pivovar

Mezi regionálním pivovarem a průmyslovým pivovarem lze hranici jen velmi těžko definovat, avšak hlavním faktorem regionálního pivovaru je jeho nezávislost. Pro provoz takovýchto pivovarů jsou klíčové hostince a restaurace, které mají smlouvu o výtoči s daným pivovarem, což zajišťuje stálý odběr. V dnešní době je bohužel stále těžší konkurovat velkým průmyslovým pivovarům, které dokážou nabídnout výhodnější nabídku pro hostinského a získávají stále více hospod (Kozák, 2013). Typickým regionálním pivovarem je například pivovar Samson v jihočeském kraji.

Průmyslový pivovar

Do této kategorie patří velkopivovary s celkovou produkcí vyšší než 500 000 hl piva ročně. Během průmyslové revoluce v 19. století zažily tyto velkopivovary rozmach díky modernizaci výroby a technickému rozvoji. Největší výhodou průmyslových pivovarů je přístup k obrovskému kapitálu, jenž se projevuje na kvalitě technického vybavení pivovaru, marketingu a propagaci. Piva vařené v těchto pivovarech jsou většinou filtrovaná a pasterizovaná, kvůli prodloužení trvanlivé doby (Kozák, 2013). Avšak v posledních letech se i velké pivovary snaží experimentovat a dostávají na trh různé speciály či ovocné pivní mixy, čímž se snaží přilákat nové zákazníky.

Typickým příkladem průmyslového pivovaru je národní pivovar Budějovický Budvar z jihočeského kraje, který je jedním z největších vývozců piva v České republice.

2.5 Minipivovary

Minipivovary se na našem území začaly objevovat na konci 90. let ve 20. století. Po pivu vařeném v minipivovaru je stále větší poptávka, a proto není žádné překvapení, že i počty minipivovarů nadále rostou. Každoročně přibude průměrně až 40 minipivovarů v České republice. Minipivovary jsou zdrojem čerstvého piva, jenž se vaří tradičními způsoby. Pro mnoho sládků je to koníček, pro jiné i zdroj obživy.

Minipivovary nabízejí chuťově velmi rozmanitá piva a tím doplňují trh velkých pivovarů a uspokojují poptávku konzumentů. Navíc pomáhají k rozvoji k turistickému ruchu, a to nejen ve městech, ale i v malých městečkách a vesnicích, kde jsou vyhledávány turisty. Minipivovary často lákají společně se svým produktem i na exkurzi v pivovaru a pohoštěním v restauračním minipivovaru, nebo dokonce nabízí i pivní lázně (Richmond, 1990).

Aby minipivovar mohl fungovat, je zapotřebí kvalitní sládek a kvalitní suroviny, z nichž se pivo vaří. Takový minipivovar většinou nemá svého vlastního sládka, ale najímají si externistu, který může takto fungovat ve 3 dalších pivovarech (www.pivovary.info, 2020).

V roce 2013 bylo na našem území 192 minipivovarů a jejich počet se v České republice v roce 2019 více než zdvojnásobil. Dnes se zde nachází okolo 480 a jejich růst i nadále stoupá. Stejněho roku se v Česku uvařilo cca 400 000 hl piva v minipivovarech, což je 2,5 % z celkového výstavu naší země (www.zpravy.aktualne.cz).

Tabulka 1 - Počty minipivovarů v jednotlivých krajích v roce 2020 (www.pivovary.info, (2020))

Kraj	Počet minipivovarů
Praha	52
Středočeský kraj	51
Jihočeský kraj	43
Plzeňský kraj	43
Karlovarský kraj	10
Ústecký kraj	27
Liberecký kraj	18
Královehradecký kraj	23
Pardubický kraj	13
Vysočina	28
Jihomoravský kraj	58
Olomoucký kraj	36
Zlínský kraj	16
Moravskoslezský kraj	47
Bez sídla	14

2.5.1 Výroba piva v minipivovaru

Výroba piva v minipivovaru se ve své podstatě neliší od klasického postupu vaření piva, který byl již popisován. Proces vaření je dá se říci jednodušší a pochopitelné probíhá v menších objemech a zařízeních. Sládek si zvolí, jestli bude vařit pivo metodou spodního či svrchního kvašení a pivo vaří dle tradičních metod. Suroviny nakupují v podstatně menších dávkách.

Největší specifika vaření piva v minipivovaru spočívají v tom, že má sládek volnou ruku a může experimentovat, používat různé druhy koření a surovin a vařit charakteristické speciály. A právě na tyto speciály pak minipivovary lákají zákazníci, protože těch se u většiny velkopivovarů nedočkají. Piva uvařené v minipivovaru se ve většině případů nefiltruje ani nepasterizuje, protože ho není tolik a stihá se vypít dřív, než se zkazí. Tím pádem je chuť piva plnější a bohatější. Avšak minipivovary nikdy nebudou plnohodnotnými konkurenty velkopivovarů, jelikož jejich výrobní náklady na jednotku jsou mnohokrát vyšší, než u pivovarů průmyslových. Proto se také ani nesnaží konkurovat cenám velkých pivovarů a ceny piva minipivovarů bývají dražší.

2.6 Pivovary a minipivovary v Jihočeském kraji

V Jihočeském kraji se v roce 2020 nachází 6 pivovarů.

Tabulka 2 - Pivovary v Jihočeském kraji (www.pivovary.info, 2020)

Pivovar	Rok založení	Značky	Výstav v roce 2019
Budějovický Budvar n.p.	1895	Budvar, Budvar 33, Bud, Pardál, Redix, Cvikl	1 679 000 hl
Pivovar Samson, a.s.	1795	Samson, Crystal, Praga, 1795, Bock	88 000 hl
Pivovar Protivín	1598	Platan, Schwarzenberg,	244 000 hl

		Lobkowicz Premium, Bruncvík	
Pivovar Strakonice	1649	Nektar, Dudák	60 000 hl
Pivovar Regent, Třeboň	1379	Regent	80 000 hl
Pivovar Vlachovo Březi	1538/2019	Březi Koza	-

Minipivovarů, které se v roce 2020 nachází v Jihočeském kraji, je 43.

Tabulka 3 - Minipivovary v Jihočeském kraji (www.pivnici.cz, 2020)

Minipivovar	Rok založení	Značky
České Budějovice – Beeranek	2014	Beeranek
České Budějovice – Krajinská	2014	Krajinská
České Budějovice – ZF JČU	2016	Čtyrák
České Budějovice – Nové Dvory	2012	K 11-13, Černokněžník
Český Krumlov	2016	Světlý ležák
Český Rudolec	2015	Černá Růže, Grasel, Vladyka
Dražič	17. stol.	Lipan
Hlavatce	2016	Diktát
Hluboká nad Vltavou	2017	Baltazar, Kašpar, Melichar
Horní Chrášťany	2017	Wapity
Chotoviny	2011	Chotovinské pivo
Jílovice	2015	Jílovické pivo
Jindřichův Hradec – Jindřichohradecký orel	2013	Heniker, Salamon, Vajgar

Pivovárek pánů z Růže Jindřichův Hradec	2015	Jindřich, Výčepní, Floriant, Bulf Ale
Kvilda	2011	Desterák, Divočák, Dvanáctérák...
Obora u Malšic	2016	Ježibaba, Žitohola
Písek	2017	Písecký ležák
Popelín	2014	Popelínské pivo
Prachatice	2015	Prachatické pivo
Svachova Lhotka	2013	Glok
Veselí nad Lužnicí	2013	Blatské pivo
Vimperk – Šumavský pivovar Vimperk	2010	Vimperké pivo
Volary	2012	Gabretus
Vyšší Brod	2006	Červený Jakub, Jakub
Zvíkovské Podhradí	1994	Jublák, Labuť, Zvíkovský Rarášek
Žumberk	2011	Žumberské pivo
Pivovar Lachtan	2016	Lachtan Kratušínský, Lachtan IPA
Pivovar Transformátor	2016	Transformátor
Frymburk – Pivovar Bajer	2018	Bajer
Truskovice - Hulvát	2018	Hulvát
Bechyně – Pivovar Keras	2018	Keras
Nové Hrady – Zevlův Mlýn	2018	Zevlův Mlýn
Křížek	2018	Křížek
Dolní Bukovsko – Bukovar	2018	Bukovar
Nová Bystřice	2018	Vaska, Vainar, Paluan Ale, Slavata IPA
Pivovar Studánky	2018	Špáca, Jiřina

Pivovar Haďák	2019	Haďák
Pivovar Solnice	2019	Solnice
Brandlínská Kuna	2019	Kuna
Vltavotýnský Pivovar	2019	Hradní Ležák, Tobiáš, Svobodný Pán
Pivovar Čížová	2019	Pepa, Josef, Olaf, Jura, Jirka, Horst
Blatná	2016	Blatenský Kohout
Tábor – Pivovar Pod Besedou	2018	Lichvice

3 Metodika a cíle

3.1 Hlavní cíl práce

Hlavní cíl diplomové práce je analyzovat pivovarské odvětví v Jihočeském kraji s ohledem na minipivovary a zhodnotit vývoj posledních pěti let a současný stav pivovarského odvětví. Dále se zaměřit na velikost výstavu jednotlivých pivovarů a jejich produkty.

Diplomová práce se skládá z teoretické části, která se zabývá odbornou literaturou týkající se pivovarského odvětví. Tato část popisuje historii vaření piva, různé technologické postupy a používané suroviny pro vaření piva, či rozdělení pivovarů. Poslední kapitola se zabývá přímo minipivovary, kde jsou vyzdviženy hlavní charakteristiky a vaření piva v minipivovarech.

Druhá část diplomové práce se zabývá analýzou pivovarského odvětví, kde jsou porovnány vybrané pivovary a minipivovary z Jihočeského kraje a jejich nabídka a obchodní politika.

3.2 Použité metody

- Charakteristika Jihočeského kraje
- Sběr a prezentace dat
- Tvorba tabulek a grafů pro lepší grafický přehled
- Určení faktorů, které udávají trendy v pivovarnictví

3.3 Zdroje informací

- Odborná literatura, zákony a vyhlášky
- Český statistický úřad
- Internetové články s daným tématem
- Sesbíraná data z pivovarů

4 Vlastní práce

4.1 Charakteristika Jihočeské kraje

Jihočeský kraj se nachází v jižní části České republiky. Sousedí s Plzeňským krajem, Středočeským krajem a krajem Vysočina. Nachází se zde 623 obcí a žije přes 644 tisíc obyvatel. Rozloha kraje je 10 056 km² a hustota obyvatel nejmenší v celé České republice – 64 obyvatel na 1 kilometr čtvereční. Nachází se zde 7 okresů, přičemž největším a zároveň krajským městem jsou České Budějovice. Další okresní města jsou Český Krumlov, Jindřichův Hradec, Písek, Prachatice, Strakonice a Tábor.



Obrázek 1 - Mapa Jihočeské kraje (spravnimapa.topograf.cz/, 2020)

Jihočeský kraj není příliš bohatý na nerostné suroviny, přírodní bohatství zde spíše představují lesy a rybníky, které zaujmají více než 40 % území kraje. Důležitými odvětvími jsou lesnictví, zemědělství a rybářství.

V druhé polovině 20. století se v Jihočeském kraji začalo s budováním průmyslových podniků zaměřených především na strojírenský průmysl. Velikou rolí při rozmístění a rozložení podniků je tradice průmyslové výroby v městských centrech

a geografické umístění v blízkosti ekonomicky rozvinutých států – Rakouska a Německa.

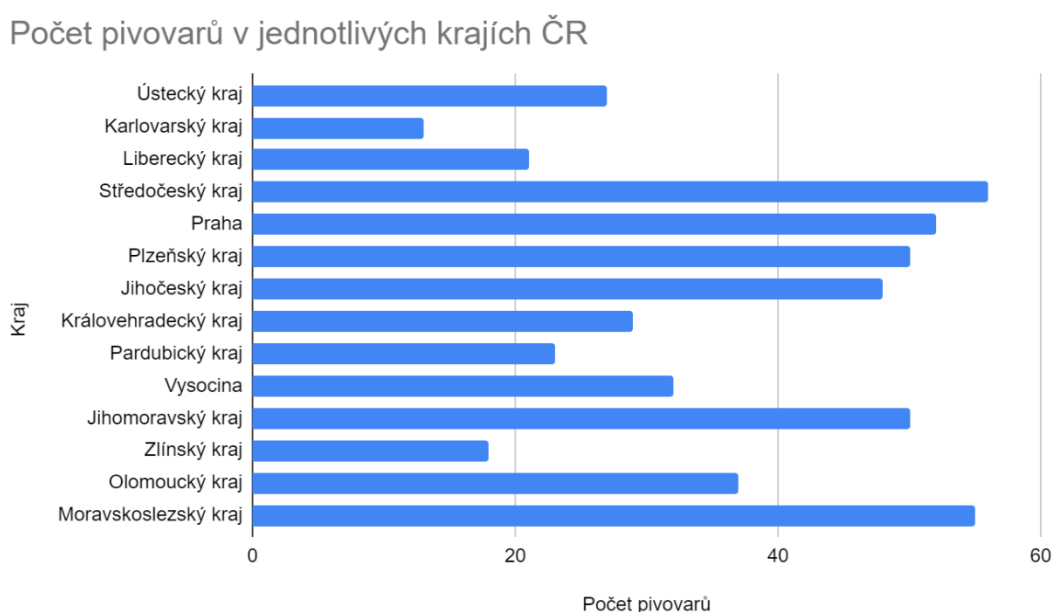
Jeden z hlavních sektorů hospodářství v Jihočeském kraji je i přes velmi silný industriální vliv stále zemědělství, které má vysoký podíl zaměstnanosti, a to 8,9 %, což je druhý nejvyšší podíl v zemědělství z krajů ČR. Pěstování plodin se zde orientuje především na obiloviny, olejniny, brambory a ovoce. V živočišné výrobě je významný chov skotu, drůbeže a prasat. Dále je v Jihočeském kraji tradiční rybníkářství. Chov ryb se provozuje na 25 000 ha vodních ploch, což představuje polovinu produkce v rámci celé České republiky.

Kulturní a správní metropole České Budějovice leží na soutoku řek Vltava a Malše a mají přibližně 94 tisíc obyvatel. Toto město je ve světě známo hlavně kvůli národnímu pivovaru Budějovický Budvar (Budweiser Budvar).

4.2 Vývoj pivovarského odvětví v Jihočeském kraji v letech 2015–2020 s ohledem na minipivovary

V roce 2020 se na území České republiky nacházelo celkem 511 aktivních pivovarů. Z toho 48 pivovarů průmyslových a 463 malých pivovarů. V následujícím grafu je zobrazeno zastoupení všech pivovarů podle jednotlivých krajů.

Graf 1 - Počet pivovarů podle jednotlivých krajů ČR (vlastní zpracování)



V současné době se na území jihočeského kraje nachází celkem 49 pivovarů. Z toho 6 větších pivovarů a 43 minipivovarů. V následující tabulce jsou zařazeny pivovary, které vznikly během posledních pěti let.

Tabulka 4 - Seznam minipivovarů založených v letech 2015-2020 v Jihočeském kraji (www.pivnici.cz, 2020)

Název minipivovaru	Rok založení
Pivovárek pánů z Růže Jindřichův Hradec	2015
Jindřichohradecký pivovar Černý orel	2018
Pivovar Český Rudolec	2015
Pivovar Jílovice	2015
Pivovar Prachatice	2015
Pivovar Obora	2016
Minipivovar ZF JU	2016
Pivovar Lachtan	2016
Pivovar Blatná	2016
Pivovar Transformátor	2016
Pivovar Hluboká	2017
Pivovar Horní Chrášťany	2017 (uzavřeno 2019)
Písecký Hradební pivovar	2017
Pivovar Bukovar	2018
Pivovar Keras Bechyně	2018
Pivovar Nová Bystřice	2018
Pivovar Pod Besedou	2018
Pivovar Křížek	2018
Pivovar Hulvát	2018
Pivovar Studánky	2018
Pivovar Bajer	2019
Pivovar Haďák	2019
Pivovar Solnice	2019
Pivovar Brandlínská Kuna	2019
Pivovar Březí Koza	2019

Pivovar Čížová	2019
Vltavotýnský pivovar	2019

Z tabulky vychází, že během let 2015 až 2020 vzniklo na území jihočeského 27 minipivovarů, což je více než polovina z celkového počtu pivovarů v tomto kraji. V následujícím grafu je zobrazeno, jak se vyvíjel trend vzniku minipivovarů v letech 2015-2020.

Graf 2 - Počet založených minipivovarů v jednotlivých letech v Jihočeském kraji (vlastní zpracování)



Desítky minipivovarů vznikaly v předchozích letech v celém Česku a jejich obliba stále rostla. Investice do vaření piva znamenala téměř jistý zisk. Minipivovary nabízely to, co velké výrobci piva nemohly a spotřebitelé si za to byly ochotni připlatit. Z tohoto grafu vyplývá, že trend zakládání pivovarů stále rostl a zastavila ho až pandemická krize v roce 2020.

V roce 2015 byly založeny 4 minipivovary na území jihočeského kraje, jedná se o Pivovárek pánů z Růže Jindřichův Hradec, Pivovar Český Rudolec, Pivovar Jílovice a Pivovar Prachatice.

V roce 2016 byly opět založeny 4 minipivovary – Pivovar Obora, Minipivovar ZF JU, Pivovar Lachtan a Pivovar Blatná.

Rok 2017 vzniklo nejmenší množství minipivovarů během posledních pěti let, jednalo se o Písecký hradební pivovar a Pivovar Hluboká. V tomto roce vznikl i minipivovar Horní Chrášťany, ten ale svou činnost již ukončil.

V roce 2018 byl zaznamenán největší přírůstek minipivovarů, a to 8 – Pivovar Keras Bechyně, Pivovar Nová Bystřice, Pivovar Pod Besedou, Pivovar Křížek, Pivovar Hulvát, Pivovar Studánky a Jindřichohradecký pivovar Černý orel.

V roce 2019 bylo zaevidováno 7 nových minipivovarů, jednalo se o Pivovar Bajer, Pivovar Hadřák, Pivovar Solnice, Pivovar Brandlínská Kuna, Pivovar Březí Koza, Pivovar Čížová a Vltavotýnský pivovar.

Během roku 2020 nevznikl na území Jihočeského kraje žádný nový minipivovar, nejspíše kvůli pandemické krizi.

Co se týče větších pivovarů v Jihočeském kraji a jejich vývoji v posledních letech – Budějovický Budvar, který v roce 2015 oslavil 120. výročí založení pivovaru, modernizoval a rozšiřoval výrobu o vlastní stáčírnu plechovkového piva v roce 2013, dále v roce 2017 byl v pivovaru osazen technologický most, který slouží k přepravě lahvového piva z výrobních linek do automatizovaného skladu a opačným směrem putují prázdné obaly. Stejně roku uvedl na trh pivovar dvě sezónní piva: Cvikl a London pride. V říjnu 2018 bylo uvedeno do provozu nové logistické centrum, jež získalo ocenění za logistický projekt roku 2018. V roce 2019 začalo budování třetí linky na stáčení lahví a v plánu pivovar je do budoucna výstavba nové varny. Téhož roku uvedl pivovar nové pivo na trh s názvem Budvar 33. Chuť budvarského piva byla vždycky mezi pivaři považována za sladkou, avšak to se změnilo s novým hořkým ležákem, kterým se Budvar snaží konkurovat hořkým pivům.

Velikou modernizací prošel také pivovar Samson, a.s., který vlastní od roku 2011 nadnárodní společnost AB InBev. V roce 2014 zde byla modernizována výrobní linka za téměř půl miliardy korun a chystají se modernizace další, jako například nová sudová linka a další etapa modernizace strojovery. Od provedení modernizace se pivovaru začalo po dlouhé době dařit a získal i mnoho ocenění na národních i mezinárodních soutěžích. Na začátku roku 2019 přišel pivovar Samson s novým speciálem po 16 letech – silné pivo Samson Bock.

V jediném pivovaru v ČR, které vlastní město - Strakonice, se také můžou pochlubit rozsáhlou modernizací výrobní linky a provozu v podobě obnovy chlazení a nového sanitačního zařízení, která byla dokončena v roce 2019. Dále Strakonický

Dudák zahájil postupnou rekonstrukci technologií v roce 2020, jedná se o modernizaci šrotovníku na slad a zásobníku na pitnou vodu. Podle výroční zprávy by tato rekonstrukce měla skončit v roce 2022.

Pivovar Protivín, který od roku 2008 patří do skupiny Pivovary Lobkowicz Group, je výjimečný svojí varnou, která vznikla před 93 lety a pivovar neustále udržuje její chod pomocí původní technologie. Jedná se pravděpodobně o nejstarší varnu v České republice. V posledních letech zde také probíhá modernizace, avšak velmi šetrná, aby nebyl narušen interiér a původní technologie výroby.

Prostory znovuotevřeného pivovaru Břeží Koza byly od roku 1946, po konfiskaci a komunistické devastaci, rekonstruovány v letech 2014-2015. V roce 2017 byla založena společnost Panský pivovar Vlachovo Břeží s.r.o. s cílem obnovit vaření piva v historických prostorách pivovaru. V roce 2018 byly šetrně rekonstruovány sklepy, varny, skladové a administrativní prostory a v roce 2019 byly nainstalovány pivovarské technologie.

Třeboňský pivovar Regent, kde výstav posledních pět let roste, začal v roce 2017 prodávat i plechovkové pivo. Další modernizace začaly v roce 2018, kdy pivovar investoval do nové lahvárny a sudárny.

4.3 Vybrané pivovary

Pro analýzu pivovarského odvětví v Jihočeském kraji bylo zvoleno celkem 6 pivovarů jako vzorek. Z toho 3 průmyslové pivovary – Budějovický Budvar, pivovar Samson a pivovar Protivín. Jako 3 zástupce z minipivovarů byly zvoleny minipivovar Kněžíněk, minipivovar Krajinská 27 a minipivovar Solnice. Cílem analýzy je získat informace a popsat jednotlivé podniky. Je popsána historie pivovaru, současná situace pivovaru, produkty podniku a způsob vaření piva.

4.3.1 Pivovar Budějovický Budvar, n. p.



Obrázek 2 - Budějovický Budvar logo (budvar.cz, 2021)

Historie Pivovaru

První várka piva v Českobudějovickém pivovaru byla uvařena v roce 1895 v čele se sládkem Antonínem Holečkem. Založení pivovaru předcházelo mnoho politických roztržek, vzhledem k národnostně smíšenému obyvatelstvu, nakonec se ale založení Českého akciového pivovaru povedlo. Dle dochovaných historických pramenů se však první kvalitní várka povedla uvařit až v roce 1896, čímž se odstartoval plný rozjezd pivovaru. S kvalitním produktem se zvýšila i poptávka a pivo bylo dodáváno do Prahy, Vídně a Terstu.

Důsledky první světové války na pivovarnictví v Československu byly decimující ještě mnoho let po válce. Z 90 pivovarů, které vařily pivo před válkou, se jich po válce podařilo „vzkřísit“ jen 28. Avšak na konci dvacátých let 20. století se v pivovaru opět vařily všechny druhy piv. Roku 1930 byla pivovarem zaregistrována značka Budvar spojením dvou slov – Budějovický a pivovar. V roce 1934 byla zaregistrována německý ekvivalent značky Budbräu.

Během druhé světové války kvalita piva obecně klesá, a to zejména kvůli nařízením, které nařizovala snížení stupňovitosti piva postupně až na hranici 3,2°. Po válce se stupňovitost začala vracet k normálnímu stavu a vařila se piva silnější. Velmi důležitým faktorem při vývoji pivovaru byly tzv. Benešovy dekrety. Roku 1946 byl z Českého akciového pivovaru zřízen Českobudějovický pivovar, n.p., který byl v roce 1948 přejmenován na Českobudějovické pivovary, n.p.

V poválečném období nebyla pivovarnická profese příliš podporována, poněvadž tehdejší státní politika podporovala hlavně těžký průmysl. I přes to se pivovaru celkem dařilo a ke konci 80. let export piva činil tři čtvrtiny z celkového výstupu a na

tuzemském trhu byl Budvar nedostatečné zboží. V roce 1967 byla zahájena generální rekonstrukce pivovaru, která trvala více než 20 let.

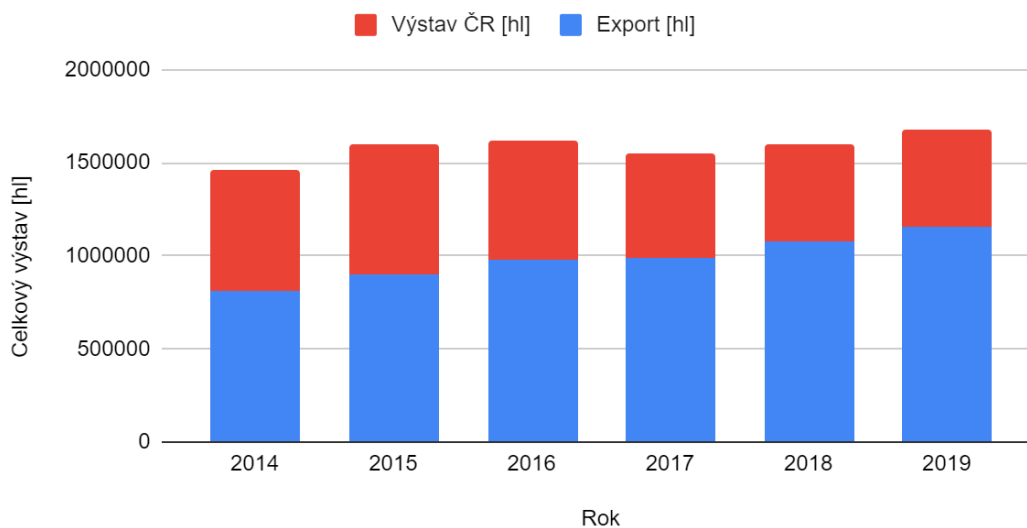
Budějovický Budvar, n.p. se stal nástupcem akciového pivovaru i pivovaru měšťanského 1. ledna 1967. Na přelomu 20. a 21. století pivovar zakládal vlastní dceřiné společnosti na území Evropy a export se významně rozšířil na různé zahraniční trhy.

Současná situace pivovaru

Budějovický Budvar je z dlouhodobého hlediska jedním z nejúspěšnějších potravinářských podniků v celé České republice. Je to stabilní, ziskový a neustále se rozvíjející národní podnik, který získává na tuzemsku i v zahraničí mnoho ocenění. Jeho roční výstav piva v posledních letech jen roste, přičemž v roce 2019 byl celkový výstav piva 1 679 000 hl, což je nejvíce v celé historii pivovaru. Budvar exportuje svůj produkt do více než 70 zemí po celém světě.

Graf 3 - Celkový výstav piva Budějovického Budvaru v uplynulých letech (budvar.cz, 2021)

Celkový výstav piva Budějovického Budvaru za období 2014-2019



Vaření piva

Budějovický Budvar se vaří pouze v Českých Budějovicích, kde pivovar stojí přímo na zdroji podzemní vody, odkud se z 300 m hluboké artéské studny voda čerpá a používá pro vaření piva. Suroviny se používají jen ty nejkvalitnější, která musí splňovat četná kritéria. Používají se suroviny výhradně českého původu – ječmen pěstovaný na žateckých polích a jedna jediná odrůda chmele z žatecké oblasti, Žatecký poloraný červeňák.

Budějovický Budvar vaří tradiční pivo s moderními technologiemi. Typický způsob vaření je metodou spodního kvašení. Technologie a postup výroby piva v Budvaru je tradiční výrobní postup, který je dlouhé roky neměnný. Samozřejmostí je modernizace výrobní linky, především v používání nových materiálů pro zařízení a větších nádob. Postupem času i automatizace, která stabilizuje kvalitu piva.

Produkty podniku

V nabídce pivovaru je výčepní pivo Budvar 10°, který má 4 % alkoholu. Jako suroviny jsou použity Český slad a hlávkový Žatecký poloraný červeňák. Produkt se balí do lahví, plechu, sudů a tanků.



Obrázek 3 - Budvar výčepní (budvar.cz, 2021)

Dále pivovar nabízí nový světlý ležák Budvar 33, který má 12 stupňů a 4,6 % alkoholu. Je vyroben ze tří různých sladů – z českého, bavorského a Crystal light. Jako chmel byla použita odrůda Agnus. Pivovar prodává tento ležák v lahvích, plechu, sudech a tanku. Jedná se o zástupce hořkého piva z dílny Budějovický Budvar



Obrázek 4 - Budvar 33 (budvar.cz, 2021)

Další produkt českobudějovického pivovaru je tradiční Budweiser Budvar original – světlý ležák. Jedná se o pivo s 5 % procenty alkoholu a stupňovitostí 12°. Pivo je vařeno z Českého sladu a hlávkového chmele odrůdy Žateckého poloraného červeňáku a je možné ho zakoupit v lahvi, plechu, sudu či tanku.



Obrázek 5 - Budvar Original (budvar.cz, 2021)

Dalším produktem, který nabízí Budějovický Budvar, je Budvar tmavý ležák, který má 12 stupňů a 4,7 % procent alkoholu. Vyrábí se z Českého, Bavorského, karamelového a barvicího sladu a je použitý hlávkový chmel odrůdy Žatecký poloraný červeňák. Dá se koupit v lahvi, plechu nebo v sudu.



Obrázek 6 - Budvar tmavý ležák (budvar.cz, 2021)

V nabídce pivovaru najdeme i nealkoholické pivo – Budvar nealko/Budvar free. Nápoj má maximálně 0,5 %, je uvařený z Českého a karamelového sladu a hlávkového chmele odrůdy Žateckého poloraného červeňáku. Lze jej koupit v lahvi, plechu či v sudu.



Obrázek 7 - Budvar nealko (budvar.cz, 2021)

Dalším produktem je Bud Strong, silné světlé pivo, které zraje ve sklepích nejméně 200 dní s obsahem alkoholu od 7,4 do 8,2 %. Je uvařeno z Českého sladu a hlávkového chmele odrůdy Žatecký poloraný červeňák. Toto pivo lze koupit pouze v lahvi.



Obrázek 8 - Budvar Bud (budvar.cz, 2021)

Budvar Kroužek je další pivo z nabídky jihočeského pivovaru. Jedná se o kvasnicový ležák, který má 5 % alkoholu a je uvařen z Českého sladu a hlávkového chmele odrůdy Žatecký poloraný červeňák. Pivovar pivo prodává pouze v sudu či tanku.



Obrázek 9 - Budvar Kroužek (budvar.cz, 2021)

Dalším pivem, které se prodává jen v sudech, je Budvar Cvikl. Kvasnicové desetistupňové nefiltrované pivo s obsahem alkoholu 4 %. Pivo je vařeno z Českého sladu a hlávkového chmele odrůdy Žatecký poloraný červeňák.



Obrázek 10 - Budvar Cvikl (budvar.cz, 2021)

V Budvaru se od roku 2007 vaří produktová řada Pardál, která se vyznačuje oproti klasickému Budvaru vyšší hořkostí. Jako první zástupce Pardál, jedná se o světlé výčepní pivo s obsahem alkoholu 3,8 %. Vaří se z Českého, Bavorského a karamelového sladu a ze chmele odrůdy Agnus. Pivovar toto pivo prodává v lahvi či v sudu.



Obrázek 11- Pardál výčepní (budvar.cz, 2021)

Další pivo z produktové řady Pardál je světlý ležák s názvem Pardál Echt. Jedná se o pivo s obsahem alkoholu 4,5 %, které je vařeno z Českého, Bavorského a karamelového sladu a ze chmele odrůdy Agnus. Dá se koupit v lahvi a v sudu.



Obrázek 12 - Pardál Echt (budvar.cz, 2021)

Jako poslední nápoj z produktové řady Pardál je míchaný nápoj z piva s názvem Pardálovo. Jedná se pivní nápoj smíchaný se sirupem z bezových květů a dalšími dochucovadly. Má 2 % alkoholu a pivní základ je vařený stejně jako Pardál. Tento nápoj se prodává pouze v plechu.



Obrázek 13 – Pardálovo (budvar.cz, 2021)

Tabulka 5 - Jednotlivé ceny produktů Budějovického Budvaru (budvar.cz, 2021)

Produkt	Cena – lahev [0,5l/Kč]	Cena – plech [0,5l/Kč]	Cena – sud [0,5l/Kč]
Budvar 10°	13,9	14,9	15,9
Budvar 33	22,9	23,9	23,6
Budvar 12°	23,9	24,9	24,3
Budvar tmavý ležák	23,9	25,9	X
Budvar Kroužek	X	X	26,2
Budvar Cvikl	X	X	16,3
Budvar Bud	43,3	X	X

Pardál výčepní	10,9	X	13,8
Pardál Echt	12,9	X	16,5
Pardálovo	X	17,9	X

4.3.2 Pivovar Samson, a.s.



Obrázek 14 - Samson logo (samson.cz, 2021)

Historie pivovaru

V roce 1795 vznikl v Českých Budějovicích uzavřením smlouvy o sloučení dvou pivovarů, který mezi sebou vedly spory, dnešní pivovar Samson. Od té doby byly oba pivovary pouze rekonstruovány až do roku 1851, kdy byl na novém pozemku na Lineckém předměstí vybudován první objekt dnešního pivovaru – lednicový sklep. V roce 1871 byla dokončena sladovna v pivovarském areálu a veškerá výroba se sjednotila v jediném pivovaru. Vzhledem k obavám o práva a ochrannou známku z nově vznikajícího akciového pivovaru v Českých Budějovicích nechala správní rada roku 1894 přejmenovat pivovar na „Budějovičtí právovárečníci – Měšťanský pivovar Budějovice – založen v roce 1795“. V tu dobu se v pivovaru vařily čtyři druhy piva – světlé výčepní, dvojitý ležák, exportní ležák a tmavý kozel.

Na přelomu 19. a 20. století se začaly objevovat první střety s konkurenčními pivovary Budvarem a Plzní. Důsledkům první a druhé světové války se nevyhnul ani pivovar Samson a v roce 1945 se pivovar dostal do národní správy, podnik byl konfiskován a po roce 1948 se stává součástí spojených jihočeských pivovarů. V té době byl první českobudějovický pivovar ochuzován vedením na úkor Budvaru, byl mu odebrán export a zastavila se veškerá modernizace.

V roce 1960 byl pivovar přejmenován na Pivovar Samson, avšak po revoluci v roce 1989 došlo k vytvoření společnosti a návrat k původnímu označení Jihočeské pivovary, a.s. a roku 1992 byl podnik přejmenován na První českobudějovický pivovar Samson. Proběhla rychlá ale nutná modernizace a pivovar začal opět vyvážet své pivo na západ i do Ameriky.

Na začátku 21. století v roce 2001 byl změněn název na Budějovický měšťanský pivovar, a.s. a v roce 2014 byl pivovar prodán pivovarnické skupině Anheuser-Busch, která je dnes součástí světového pivovarnického lídra AB InBev.

Současná situace pivovaru

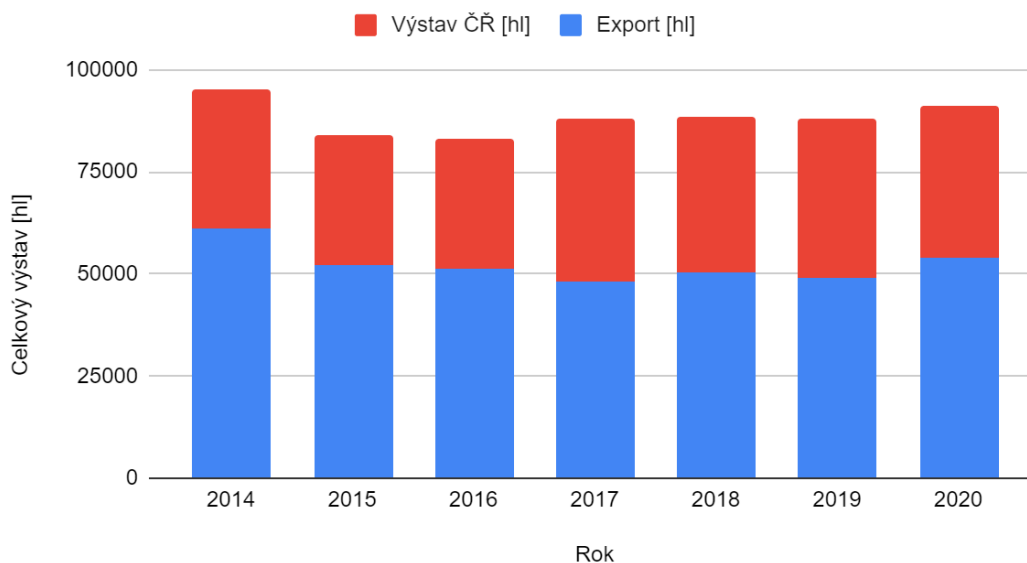
V posledních letech se po vysoké investici do výrobního procesu od brazilsko belgické skupiny AB InBev, jenž pivovar vlastní, začalo pivovaru dařit. Investice ve výši zhruba 400 milionů korun v roce 2014 „nakopla“ českobudějovický podnik a nyní zaznamenává boom zájmu o piva Samson jak na tuzemském, tak na zahraničním trhu. Podle ředitele pivovaru Dřevíkovského (2018), pivovar registruje velikou změnu v chápání značky Samson, která se pozitivně projevuje v návratu zákazníků k jejich pivu. Ačkoliv je maximální roční kapacita pivovaru 450 000 hektolitrů, za poslední rok byl celkový výstav piva 88 300 hl.

V roce 2017 investoval majitel do Samsonu dalších 16,1 milionů korun, jednalo se o nové kvasné hospodářství, další fáze rekonstrukce chlazení a vybavení laboratoře.

Pivovar Samson exportuje své pivo do 27 zemí po celém světě. Nejvíce do Evropy, například do Dánska či Rakouska, velká část jde do Ruska a nedávno se pivo Samson dostalo i na Australský trh. Českobudějovický pivovar exportuje více než 50 % veškeré své produkce a z toho tvoří přes 90 % exportní prémiový ležák 1795, jenž byl na trh uveden v roce 2017.

Graf 4 - Celkový výstav piva pivovaru Samson za období 2014-2020 (samson.cz, 2021)

Výstav piva pivovaru Samson období 2014-2020



Vaření piva

Základem každého piva je voda, kterou pivovar Samson bere z artézské studny s hloubkou 274 metrů, na které byl objekt pivovaru postaven. Chmel používá pouze český žatecký a slad dováží hlavně z blízkého města Tábora. Kvasnice si pivovar kultivuje vlastní.

Co se týče přímo vaření piva, v Samsonu se pivo vaří v tzv. cylindro-kónických tancích. Pro tuto metodu je typický vysoká automatizace a zkrácení celého procesu vaření, kdy pivo nezraje ve sklepech, ale přímo v „CK tancích“. Mezi výhody této metody patří lepší regulace, stabilita kvality a ekonomika výroby.

Produkty pivovaru

V nabídce pivovaru Samson najdeme Samson 10°, jenž má 4,3 % alkoholu. Vyrábí se ze žateckého chmele a Českého sladu. Prodává se v lahvi a v sudu.



Obrázek 15 - Samson výčepní (samson.cz, 2021)

Dalším pivem v nabídce budějovického pivovaru je Samson 11°. Jedná se o pivo s obsahem alkoholu 4,7 %, které je vařeno ze žateckého chmele a Českého sladu. Toto pivo se prodává lahvové a sudové.



Obrázek 16 - Samson 11° (samson.cz, 2021)

Další pivo od Samsonu je Samson 12°. Světlý ležák s obsahem alkoholu 5,1 %. Vyrábí se ze žateckého chmele a Českého sladu. Pivovar toto pivo prodává v lahvi a v sudu.



Obrázek 17 Samson ležák (samson.cz, 2021)

Tmavým pivem z nabídky pivovaru Samson je zástupce Samson tmavá 12°. Obsahuje 4,7 % alkoholu a je vyráběna ze žateckého chmele a Českého sladu s karamelovým. Prodává se v lahvi a na objednávku i v sudu.



Obrázek 18 - Samson tmavý ležák (samson.cz, 2021)

Dalším pivem z dílny Samsonu je legendární Pito, první pivo pro řidiče vyráběné na našem území v 70. letech. Jedná se o nealkoholické pivo s obsahem alkoholu maximálně 0,5 % vyráběno ze žateckého chmele a Českého sladu. Prodává se v lahvi a v sudu.



Obrázek 19 - Samson Pito (samson.cz, 2021)

Dalším produktem je exportní ležák 1795. Jedná se o 12 stupňové pivo s obsahem alkoholu 4,7 %. Vaří se ze žateckého chmele a Českého sladu. Lze jej koupit v lahvi a v sudu.



Obrázek 2020 - Samson 1795 (samson.cz, 2021)

Posledním produktem z pivovaru Samson je novinka speciál Bock. Jedná se o silnější pivo s obsahem alkoholu 6,1 % a je vyráběno z žateckého chemel a Českého a karamelového sladu. Prodává se v lahvi a v sudu.



Obrázek 21 - Samson Bock (samson.cz, 2021)

Tabulka 6 - Jednotlivé ceny produktů pivovaru Samson (samson.cz, 2021)

Produkt	Cena – lahev [0,5l/Kč]	Cena – sud [0,5l/Kč]
Samson 10°	10,9	14,2
Samson 11°	11,9	15,2
Samson 12°	12,9	16,2
Samson tmavý ležák	16,9	20,2
Samson Pito	11,9	15,2
Samson 1795	12,9	17,9
Samson Bock	17,9	21,2

4.3.3 Pivovar Protivín, a.s.



Obrázek 22 - Pivovar Platan logo (pivovar-protivin.cz, 2021)

Historie pivovaru

Přesný rok založení pivovaru není znám, kvůli nedostatku písemných zpráv. Jisté je pouze to, že to bylo roku 1540 či dříve. Nicméně, jako rok založení pivovaru se udává rok 1598, ze kterého existuje první písemná zmínka o provozu podniku.

Původně byl pivovar součástí zámku, kde se pivo vařilo až do roku 1876. V roce 1711 se zámecký pivovar dostal do rukou rodu Schwarzenbergů, v jehož vlastnictví vydržel až do roku 1947. Vzhledem k nedostatečným kapacitám a modernizaci technologie výroby piva, původní kapacity pivovaru musely být nahrazeny a mezi roky 1873 až 1876 byl vybudován nový areál pivovaru s názvem Knížecí schwarzenberský pivovar a Sladovna Protivín. Ke konci 19. století se jednalo o jeden z nejmodernějších pivovarů na našem území. Přelom 19. a 20. století bylo pro protivínský pivovar „zlatým obdobím“. V roce 1896 zde bylo vyrobeno 125 tisíc hektolitrů piva, roku 1899 už 140 tisíc hektolitrů piva a v roce 1902 dokonce více jak 147 tisíc hektolitrů piva. V té době se pivo vařené v protivínském pivovaru vyváželo do Rakouska-Uherka a zámoří. Toto „zlaté“ období pro pivovar skončilo během první světové války, kdy pivovar ztratil své velké zahraniční odběratele.

Po druhé světové válce roku 1948 byl pivovar znárodněn a později začleněn do národního podniku Jihočeské pivovary. V letech 1953-1955 byl v protivínském pivovaru změněn majitel, kdy se stal majetkem Pošumavského pivovaru, avšak o tři roky později se závod vrátil zpátky do rukou podniku Jihočeské pivovary, kde zůstal až do roku 1989. Po změně režimu v České republice se podnik stal součástí akciové společnosti Jihočeské pivovary a.s., České Budějovice.

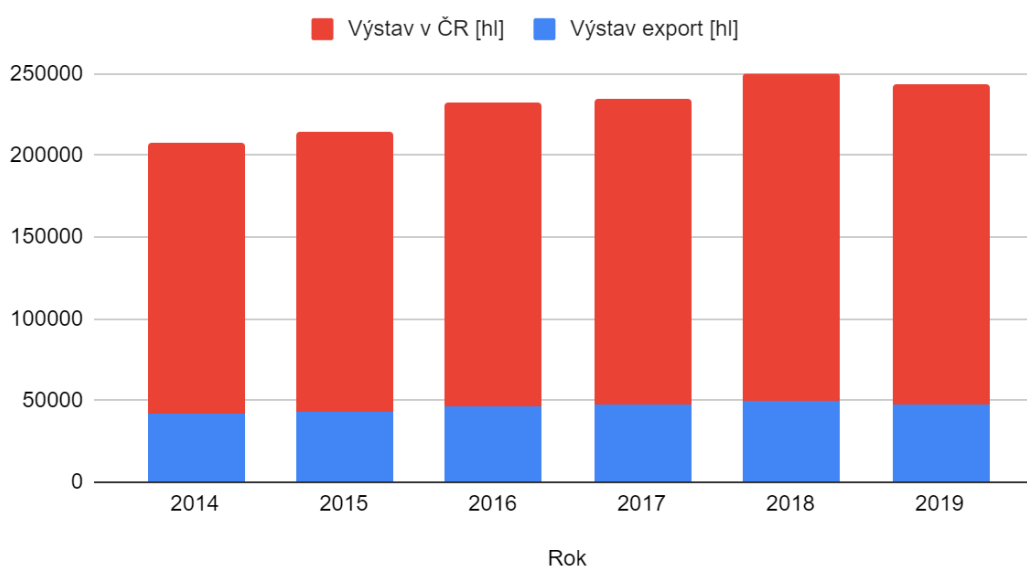
V červnu roku 2000 prodaly Jihočeské pivovary majoritní podíl 100 % městu Protivín, které se tak stalo jediným majitelem pivovaru. Avšak ještě stejného roku město prodalo pivovar libereckým podnikatelům. Největší zlom v novodobé historii přišel v lednu roku 2008, kdy se majitelem stává společnost K Brewery Group, a.s. (dnes Pivovary Lobkowicz Group).

Současný stav pivovaru

V roce 2020 oslavil protivínský pivovar, který vyrobí ročně přibližně 230 000 hektolitrů piva, 480. výročí vzniku pivovaru. Jedná se o pivovar, který používá varnu starší více jak 90 let a pivovar její chod udržuje pomocí původních technologií. Jedná se o tak pravděpodobně o nejstarší varnu v České republice. Dalším specifickým spojeným s vařením piva v protivínském pivovaru je to, jakým způsobem kontroluje kvalitu vody, kterou využívá pro vaření piva – využívá k tomu raky. Raci, kteří se nachází v dané vodě, jsou monitorováni. Když se jim zrychlí tepová frekvence a změní své chování, je to náznak zhoršení kvality vody.

Graf 5 - Celkový výstav piva pivovaru Platan v období 2014-2019 (vlastní zpracování)

Celkový výstav piva pivovaru Platan v období 2014 - 2019



V roce 2017 bylo v pivovaru zainvestováno více než 100 milionů českých korun do plechovkové stáčírny. Nachází se zde také nová stáčecí linka na lahve. V posledních šesti letech zrekonstruoval pivovar chlazení, plynovou kotelnu, centrální sanitační stanici a varnu. Poslední modernizací byla automatizace filtrace ve výrobní

lince. Pivovar vyváží přes 20 % produkce a export stále roste. Nejvíce se vyváží do Evropy, ale i do Ruska, Hongkongu, Japonska či Brazílie.

Vaření piva

Pivo v protivínském pivovaru vyrábí z vlastních zdrojů podzemní vody. Jako typy sladu jsou používány pouze odrůdy českého sladovnického ječmene a chmel ze žatecké oblasti. Pivovarské kvasnice si pivovaru pomnožuje na vlastní propagační stanici.

Využívá se zde tradiční český způsob vaření piva – metoda spodně kvašeného piva, vařeného na varně s dvourmutovým dekokčním způsobem, s odděleným hlavním kvašením a dokvašováním. Doba, po kterou ležáky dozrávají v ležáckém sklepě, odpovídá české tradici, a to 30-50 dnů. Postup výroby piva probíhá tradičním způsobem spojeny s moderními technologiemi.

Produkty pivovaru

V nabídce protivínského pivovaru je Platan 10°, jedná se o světlé pivo vyráběné z tradičních českých kvasnic, chmelových produktů a ječného sladu. Obsah alkoholu je 4 %. Prodává se v plechu, v lahvi a v sudu.



Obrázek 23 - Platan 10° (pivovar-protivin.cz, 2021)

Dalším produktem pivovaru je světlé pivo Platan 11°. Při výrobě tohoto piva je použitý český a moravský slad a žatecký chmel. Obsah alkoholu je 4,6 % a je k dostání v lahvi, v plechu i v sudu.



Obrázek 24 – Platan 11° (pivovar-protivin.cz, 2021)

Dalším pivem z Protivína je Protivínský Granát 11°. Jedná se o pivo granátové barvy, které je vyráběno z českých sladů a žateckého a karamelového chmele. Pivo obsahuje 4,6 % alkoholu a je dostupné v lahvi a v sudu.



Obrázek 25 - Platan Protivínský Granát (pivovar-protivin.cz, 2021)

Předposledním nápojem z pivovaru Protivín je nealkoholické pivo Platan Nealko. Jedná se o světlé pivo s maximálním obsahem alkoholu 0,5 %. Je vyráběno z českého sladu a Žateckého chmele. Pivovar toto pivo prodává v lahvi a v sudu.



Obrázek 26 - Platan Nealko (pivovar-protivin.cz, 2021)

Poslední produkt z protivínského pivovaru je Platan Premium. Jedná se o tradiční světlý český ležák s obsahem alkoholu 5,0 %. Při výrobě tohoto piva se používají české slady a Žatecký chmel. Prodává se pouze jako sudové.



Obrázek 27 - Platan Premium (pivovar-protivin.cz, 2021)

Tabulka 7 - Jednotlivé ceny produktů pivovaru Protivín (pivovar-protivin.cz, 2021)

Produkt	Cena – lahev [0,5l/Kč]	Cena – plech [0,5l/Kč]	Cena – sud [0,5l/Kč]
Platan 10°	11	12	14
Platan 11°	14	15	16
Platan Granát	16	X	17
Platan Nealko	12	X	14
Platan Premium	X	X	17

4.3.4 Minipivovar Kněžíněk



Obrázek 28 - Kněžíněk logo (knezinek.cz, 2021)

Historie minipivovaru

Pivovar Kněžíněk nemá nijak dlouhou historii, jelikož byl založen v roce 2012 jako první českobudějovický minipivovar. Pivovar byl založen v Haklových Dvorech

blízko Českých Budějovic. V areálu pivovaru se nachází také ubytování, wellness, restaurace, multifunkční sportovní hřiště a kongresové centrum.

Varna minipivovaru je umístěna přímo v restaurační části podniku, kde zákazník může sledovat sládka přímo při práci.

Současný stav minipivovaru



Obrázek 29 - Interiér pivovaru Kněžinek (knezinek.cz, 2021)

V současných výrobních kapacitách pivovaru lze uvařit 1080 hektolitrů piva ročně, přičemž v jedné várce až 500 hektolitrů. Avšak ročně se zde pravidelně vaří průměrně 800 hl piva za rok. Sládek minipivovaru Kněžinek se výrobě sladu a piva věnuje 35 let. Začínal jako sladovnický učeň v Plzeňském Prazdroji a prošel si mnoha pivovarským provozy.

Vaření piva

V minipivovaru Kněžinek se vaří pivo českého typu, což charakterizuje pivo vyrobené v Čechách s použitím českých surovin a tradičními výrobními postupy. Používá se zejména metoda spodně kvašeného piva, kdy je dodržován dekokční způsob rmutování. Avšak při vaření pšeničných piv je využívána také metoda svrchně kvašeného piva. Výhodou minipivovaru, který vaří pivo v malých objemech a tudíž se vyrobený produkt spotřebuje relativně rychleji, než je tomu v pivovarech

průmyslových, je že pivo vyrobené v minipivovaru se nemusí filtrovat, což pivu zanechá původní charakter.

Produkty minipivovaru

Všechny piva z jihočeského minipivovaru lze zakoupit v sudech o objemu 20 litrů, 30 litrů či 50 litrů. Dále ve skleněných lahvích o objemu 0,75 l a 2 l nebo plastové lahvi o objemu 1 l.

Jedno z piv vařených v pivovaru Kněžíněk je Kněžíněk -Světlý ležák 11°. Jedná se o světlé pivo s obsahem alkoholu 4,5 %. Je vařeno z českých surovin a upraveno filtrací ani pasterací.



Obrázek 30 - Kněžíněk světlá 11° (knezinek.cz, 2021)

Dalším pivem pivovaru z Haklových Dvorů je Kněžíněk – Polotmavý ležák 11°. Tentokrát jde o polotmavé pivo vařeno pouze z českých surovin a opět není upraveno filtrací ani pasterací. Obsahu alkoholu je 4,5 %.



Obrázek 31 - Kněžíněk polotmavá 11° (knezinek.cz, 2021)

Posledním pivem prvního českobudějovického minipivovaru je Kněžínek – Světlý medový speciál 14°. Jedná se o slabě jantarové pivo s podtóny pravého lesního medu. Je vyrobeno z českých surovin a opět není upraveno filtrací ani pasterizací. Je to pivo silnější s obsahem alkoholu 5,8 %.



Obrázek 32 - Kněžínek medová 14° (knezinek.cz, 2021)

Tabulka 8 - Jednotlivé ceny produktů pivovaru Kněžínek (knezinek.cz, 2021)

Produkt	Cena – sud [0,5l/Kč]	Cena – točené [0,5l/Kč]
Světlá 11°	30	43
Polotmavá 11°	30	43
Medová 14°	37	48

4.3.5 Minipivovar Krajinská 27



Obrázek 33 - Krajinská 27 logo (krajinska27.cz, 2021)

Historie minipivovaru

Budova minipivovaru Krajinská 27, kde se nachází restaurační zařízení a výrobní kapacity minipivovaru, má doloženou tradici vaření piva od roku 1482, kdy zde sídlil právovárečný dům. Avšak nejspíše se můžeme domnívat, že se pivo v tomto domě vařilo již mnohem dříve. Postupem času se majitelé měnili, ale tradice vaření piva zde zůstávala. To se změnilo až v roce 1752, kdy se majitelem pivovaru stal řezník František Haas a tradice vaření piva skončila.

Novodobé znovuotevření pivovaru se uskutečnilo v roce 2014, kdy se dnešní majitel vrátil k dávné historii a oživil pivovarnickou tradici.

Současný stav minipivovaru



Obrázek 34- Vstup do pivovaru z ulice Krajinská (krajinska27.cz, 2021)

Roční výstav pivovaru se pravidelně pohybuje kolem 1000 hektolitrů. Nyní se v minipivovaru vaří stálých 5 druhů piv a 2 sezónní speciály. S výrobou piva je také spojená nabídka jídel v místním restauračním zařízení, jenž je součástí pivovaru.

Vaření piva

V českobudějovickém minipivovaru Krajinská 27 se pivo vaří dle starých českých receptur, z prvotřídních surovin a bez chemických přísad. Je používán ječný slad, český chmel a české kvasnice. Až na výjimky se zde používá metoda spodně kvašeného piva a pivo dozrává v otevřené spilce. Následně pak dozrává v ležáckých tancích. Jako u většiny minipivovarů, ani zde nejsou piva upravena filtrací či pasterizací, díky čemuž si zachovává množství přírodních látek, které pivu dodávají charakteristickou chuť.

Produkty minipivovaru

Veškeré pivo z českobudějovického minipivovaru se točí v restauračním zařízení, jenž je součástí pivovaru, nebo ve skleněných lahvích.

Prvním pivem z nabídky pivovaru Krajinská 27 je Krajinská 11°. Jedná se o světlý ležák, pivo s obsahem alkoholu minimálně 4,5 %, je vařeno ze tří druhů ječných sladů, část zkaramelizovaného sladu a z českého chmele.



Obrázek 35 - Krajinská 11° (krajinska27.cz, 2021)

Dalším pivem je Krajinský Jantar 11°. Jde o polotmavý ležák, kde je použitý klasický, karamelový a další speciální slad. Obsah alkoholu je minimálně 4,5 %.



Obrázek 36 - Krajinský Jantar 11° (krajinska27.cz, 2021)

Světlý ležák plzeňského typu s názvem Krajinská 12° je další pivo z nabídky pivovaru Krajinská 27. Při výrobě je použito trojitě chmelení žateckým chmelem a české slady. Nápoj má obsah alkoholu minimálně 5,0 %.



Obrázek 37 - Krajinská 12° (krajinska27.cz, 2021)

Dalším pivem je Krajinská IPA 14°. Jedná se o speciální pivo, vyráběné svrchním kvašením. Vyrábí se z kombinace několika sladů a 4 druhů speciálních chmelů. Obsah alkoholu nápoje je minimálně 6,0 %.



Obrázek 38 - Krajinská IPA 14° (krajinska27.cz, 2021)

A jako další speciál vaří minipivovar pivo Krajinská 27 speciál. Pivo je opět vyráběno svrchním kvašením a používají se speciální chmely, slady i kvasnice. Jedná se o dlouho zrající pivo s obsahem alkoholu 13,5 %.



Obrázek 39 - Krajinská 27 speciál (krajinska27.cz, 2021)

Dvakrát ročně vaří minipivovar sezónní pivo s názvem Krajinský Blondýna. Jedná se o pivo bavorského typu vařeného metodou svrchně kvašeného piva. Obsah alkoholu je 4,2 %. Jako druhý sezónní speciál je silné pivo Krajinská Čertice 14°, což je tmavý ležák.

Tabulka 9 - Jednotlivé ceny produktů minipivovaru Krajinská 27 (krajinska27.cz, 2021)

Produkt	Cena – sud [0,5l/Kč]	Cena – točené [0,5l/Kč]
Krajinská 11°	25	49
Jantar polotmavý 11°	25	49
Krajinská 12°	27	54

4.3.6 Minipivovar Solnice

Obrázek 40 - Pivovar Solnice logo (pivovarsolnice.cz, 2021)



Historie a současný stav minipivovaru

Českobudějovický minipivovar Solnice byl založen roku 2018 v historickém centru města. Původní myšlenka založení pivovaru byla, jak mít pivo rychle a neomezeně pro hosty restaurace Solnice. Tato sesterská restaurace pivovaru stojí jen několik desítek metrů od místa, kde se solnické pivo vaří. Zajímavostí je fakt, že do restaurace je pivo přepravováno unikátním podzemním pivovodem, tím pádem je pivo čerstvé a neztrácí tak kvalitu při jiné náročnější přepravě. Pivovod je po celé své délce v mírném spádu, což umožňuje přirozenou sanitaci. V restauraci se pivo přečerpává do tankového zařízení.



Obrázek 41 - Pivovar Solnice (pivovarsolnice.cz, 2021)

Vaření piva

Všechno pivo vařené v minipivovaru Solnice splňuje požadavky na označení „České pivo“, což znamená, že je vyráběno z kvalitních českých surovin a tradičními způsoby. Průměrný roční výstav v minipivovaru Solnice je pravidelně přibližně 1 000 hl ročně. Jako hlavní sládek zde pracuje persona českého pivovarnictví Ing. Ivan Dufek, který byl v roce 2018 uveden do Síně slávy českého pivovarství ve společnosti a kultuře České republiky. Vaří se zde piva stálá i nárazové speciály.

Produkty minipivovaru

Pivo se z pivovaru Solnice prodává točené v restauraci, stáčené do pet lahví o objemu 1 l nebo i sudové pivo o objemech 15,30 a 50 l.

Prvním pivem z nabídky pivovaru je světlé výčepní pivo Solnice 10°. Vaří se ze 4 druhů humnových sladů a českého chmele odrůdy Sládek a Žatecký poloranný červeňák na dva rmuty. Pivo má obsah alkoholu 3,8 %.



Obrázek 42 - Solnice 10° (pivovarsolnice.cz, 2021)

Dalším pivem z nabídky českobudějovického minipivovaru je Solnice 11°. Jedná se o světlý ležák s obsahem alkoholu 4,1 %. Je vařeno z českého sladu a chmele odrůdy Žatecký poloranný červeňák.



Obrázek 43 - Solnice 11° (pivovarsolnice.cz, 2021)

Jako další pivo vařené pivovarem Solnice je Solnice 12°. Jde o světlý ležák s obsahem alkoholu 5,0 %. Jedná se o výrazně hořčí pivo vařené z českého sladu a chmele odrůdy Žatecký poloranný červeňák.



Obrázek 44 - Solnice 12° (pivovarsolnice.cz, 2021)

Posledním pivem ze stálé nabídky pivovaru je Solnice 11° Polotmavé. Jedná se o polotmavé pivo vařené s přidáním karamelového sladu a ze Žateckého poloranného červeňáku. Obsah alkoholu tohoto piva je 4,4 %.



Obrázek 45 - Solnice Polotmavá 11° (pivovarsolnice.cz, 2021)

Mimo stálou nabídku se v pivovaru Solnice vaří i mnoho druhů speciálů jako například Solnice Pšeničné. Jedná se o pivo bavorského typu – Hefewaizen, čili pivo pšeničné a má 4,2 % alkoholu. Dalším speciálem je Solnice 13°, což je pivo výrazně hořčí a silnější, obsah alkoholu je 5,6 %. Dalšími speciály pivovaru Solnice jsou svrchně kvašená piva typu stout, dubbel, irish red ale a american pale ale, která přichází do nabídky pivovaru nárazově.

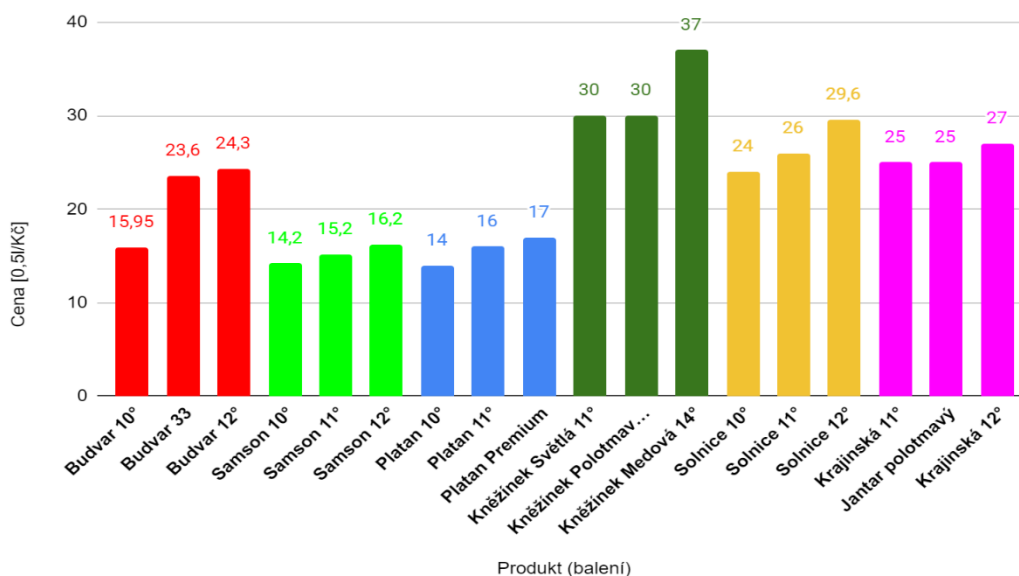
Tabulka 10 - Jednotlivé ceny produktů minipivovaru Solnice (pivovarsolnice.cz, 2021)

Produkt	Cena – sud [0,5l/Kč]	Cena – točené [0,5l/Kč]
Solnice 10°	24	36
Solnice 11°	26	39
Solnice 11° polotmavá	28	42
Solnice 12°	29,6	44

5 Výsledky a zhodnocení

V následujícím grafu jsou uvedeny 3 reprezentativní vzorky piva a jejich ceny z každého vybraného pivovaru i minipivovaru. Ve většině případech se jedná o pivo výčepní stupňovitosti 10 a dva ležáky se stupňovitostí 11 a 12. Pro lepší porovnání je vybrané sudové pivo, které prodává každý vybraný pivovar.

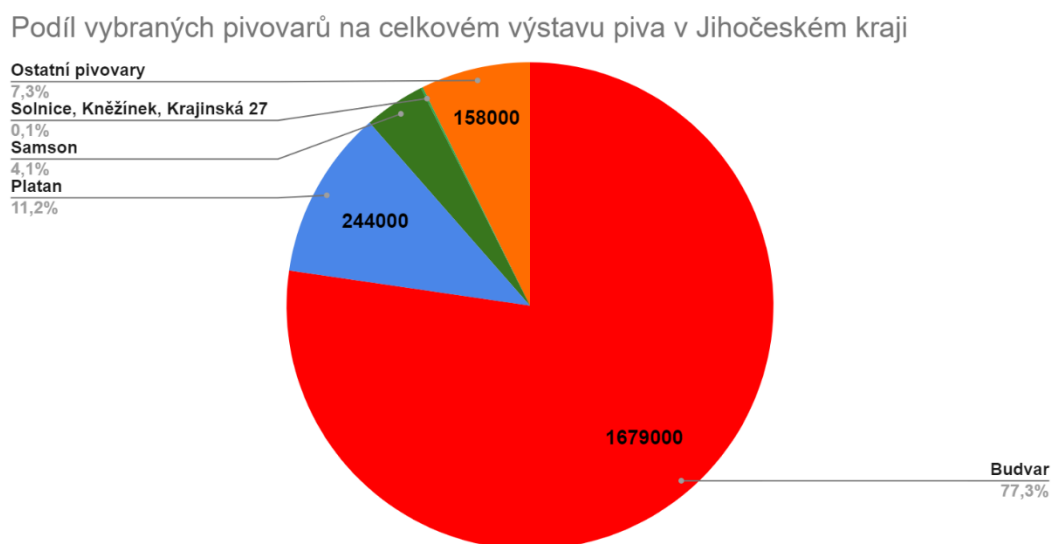
Graf 6 - Srovnání cen sudového piva všech vybraných pivovarů (vlastní zpracování)



Z grafu vyplývá, že piva z minipivovarů jsou přibližně o 25 až 65 procent dražší než piva uvařená ve velkých pivovarech. Avšak vyšší cena zákazníkům nevadí, protože minipivovary jsou schopny rychleji obměňovat svůj sortiment a o jejich produkty je stále větší zájem.

V dalším grafu jsou uvedeny výstavy vybraných pivovarů a jejich podíl na celkovém výstavu Jihočeského kraje. Celkový výstav Jihočeského kraje v roce 2019 byl zhruba 2 157 800 hektolitrů piva a z toho je cca 23 000 hektolitrů piva uvařeno v minipivovarech.

Graf 7 - Podíl vybraných pivovarů na celkovém výstavu piva v Jihočeském kraji v roce 2019 (vlastní zpracování)



Podíl výstavu vybraných pivovarů z celkového výstavu Jihočeského kraje je přibližně 92,7 %. Zejména kvůli národnímu pivovaru Budvar, který sám zaujímal podíl 77,3 % z celkového výstavu kraje. Druhým největším zástupcem z Jihočeského kraje byl pivovar Platan, který měl podíl na výstavu přibližně 11,2 % a třetím největším zástupcem byl pivovar Samson s 4,1 %.

6 Závěr

Cílem diplomové práce bylo analyzovat odvětví pivovarnictví v Jihočeském kraji s ohledem na minipivovary. Součástí práce je literární přehled, který byl rozdělen do několika částí. V první kapitole je popsána historie pivovarnictví u nás i ve světě. Další kapitola se zabývá technologickými způsoby a surovinami použité při vaření piva. Poslední část se zabývá pivovary a jejich rozdělení do jednotlivých kategorií.

V praktické části byl nejprve charakterizován Jihočeský kraj a dále pivovary, které se v Jihočeském kraji nachází. Poté byl popsán a zhodnocen současný stav a vývoj pivovarského odvětví s ohledem na minipivovary v Jihočeském kraji během uplynulých pěti let.

Minipivovary se staly fenoménem během několika posledních let a není tomu jinak ani v Jihočeském kraji. Celkově se minipivovarů v tomto kraji nachází 43 a z toho jich 27 vzniklo v období 2015-2020. Tyto pivovary vaří pivo většinou tradičními způsoby a jejich nabídka je často rozmanitější, než je tomu u velkých pivovarů, čímž lákají více a více zákazníku, kteří jsou ochotni za jejich výrobky zaplatit i na úkor vyšších cen.

Velké pivovary se snaží o co největší produkci s požadavky na co nejmenší náklady. To je důvod, proč se často uchylují k nahrazení tradičních způsobů moderními technologiemi a automatizací výroby. To sice zaručuje lepší a stálou kvalitu konečného výrobku, ale za cenu ztráty své osobitosti a odlišností v chuti od konkurence.

Pokud jde o konkurenci jako takovou, když si minipivovary zachovávají kvalitu použitých technologií a surovin, nemusí mít strach z průmyslových pivovarů nebo z jiných minipivovarů. Každý z nich je totiž originál a nabízí svůj jedinečný produkt. K tomu navíc minipivovary často nabízejí další služby, jako jsou restaurace, ubytování a jiné rekreační aktivity, čímž se stávají atraktivnější pro zákazníky. Trendem v poslední době je také tzv. pivní turistika. Jde o turistiku spojenou s ochutnáváním piva z různých minipivovarů, které jsou většinou na seznamu pivní turistické stezky.

Velké pivovary v Jihočeském kraji během posledních pěti let modernizovaly výrobní linky, rozšiřovaly skladové kapacity nebo rozšiřovaly výrobu o nové stáčecí linky. Reagují tak na aktuální trendy, kdy je stále větší zájem o ležák na úkor výčepního piva a roste zájem o pivo v plechovkách. Velké pivovary nevnímají minipivovary jako konkurenci, ale spíše jako průzkum trhu a možnost pro spolupráci. To potvrzuje právě i českobudějovický Budvar, který s několika minipivovary uzavřel spolupráci a ve svých hospodách nabízí jejich nápoje.

V České republice je z celkového výstavu piva uvařeno v minipivovarech přibližně 2,5 % piva a tento podíl stále roste. Minipivovary skvěle doplňují trh piva svými speciály a rozmanitou nabídkou piva. Zákazníci vyhledávají právě tyto pivní

speciály a různé druhy piv vařené v minipivovarech více a více a jsou ochotni si za ně připlatit.

7 Zdroje

Odborná literatura

Balšík, F. (2002). *Chmel – pivo*. Ministerstvo zemědělství ČR, Praha. ISBN 80-7084-210-5

Basářová, G. a Čepička J. (1998). *Sladařství a pivovarství*. SNTL-Nakladatelství technické literatury n.p., Praha. ISBN 80-85903-08-3.

Basářová, G. a Hlaváček I. (1998). *České pivo*. Nuga, Pacov. ISBN 80-85903-08-3.

Basářová, G. (2010). *Pivovarství*. Vydavatelství VŠCHT, Praha. ISBN 978-80-7080-734-7.

Basářová, G. et al. (2015). *Sladařství – teorie a praxe výroby slady*. Havlíček Brain Team, Praha. ISBN 978-80-87109-47-2.

Bendová, O. a Kahler, M. (1981). *Pivovarské kvasinky*. Státní nakladatelství technické literatury, Praha.

Chládek, L. (2007). *Pivovarnictví*. Grada publishing, Praha. ISBN 978-80-247-1616-9.

Goldstein, E. (2019). *Vše, co by měl vědět každý milovník piva*. Knihy Fenix, Praha. ISBN 978-80-7585-037-9.

Hlaváček, F. a Lhotský, A. (1966). *Pivovarství*. SNTL – nakladatelství technické literatury, Praha. ISBN 04-820-66.

Kratochvíle, A. (2005). *Pivovarství českých zemí v proměnách 20. století*. Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, Praha. ISBN 80-86576-16-7.

Kosař, K. a Procházka, P. et al. (2000). *Technologie výroby sladu a piva*. Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, Praha. ISBN 80-902658-6-3.

Maier, T. (2013). *Selected aspect of the microbreweries boom*. Agris On-line Papers in Economics and Informatics. ISBN 1804-1930.

Materna, K. a Hasman, J. (2014). *Český pivní atlas*. Zdeněk Susa, Středokluky. ISBN 978-80-86057-95-8.

Novák Večerníček, J. (2009). *Dějiny piva*. Computer Press, Brno. ISBN 978-80-251-2019-4.

Novotný, P. et al. (2017). *Pivařka, tajemství domácího pivovaru*. Nakladatelství JOTA s.r.o., Moravany u Brna. ISBN 978-80-7565-108-2.

Olšovská, J. et al. (2017). *Senzorická analýza piva*. Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, Praha. ISBN 978-80-86576-74-9.

Richmond, L. a Turton, A. (1990). *The brewing industry: a guide to historical records*. Martin's Press, New York. ISBN 07-190-3032-3.

Soukupová, L. a Frantík, F. (2004) *Pivo – slad – chmel od A do Z*. Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, Praha. ISBN 80-86576-10-8.

Stratlík, O. (2018). *České minipivovary*. Mladá fronta a.s., Praha. ISBN 978-80-204-4823-1.

Večerková, H. a Kiss, J. (2007). *Abeceda piva*. Česká televize, Praha. ISBN 978-80-85005-86-8.

Verhoef, B. (2004). *Kompletní encyklopedie piva*. Rebo Productions CZ, spol. s.r.o., Čestlice. ISBN 80-7234-116-2.

Internetové zdroje

Budvar.cz (2019). *Galerie*. [online]. [cit. 1.2.2021]. Dostupné z:

<https://www.budejovickybudvar.cz/media/fotogalerie>

Budvar.cz (2019). *Obchodní výsledky*. [online]. [cit. 1.2.2021] Dostupné z:

<https://www.budejovickybudvar.cz/pivovar/obchodni-vysledky>

Ceske-pivo.cz (2021). *Produkce českého piva loni rostla, ve světě chutná stále více*.

[online]. [cit. 10.2.2021] Dostupné z: <http://ceske-pivo.cz/tz2019/produkce-ceskeho-piva-loni-rostla-ve-svete-chutna-stale-vice>

Cs.wikipedia.org (2002). *Budějovický Budvar logo*. [online]. [cit. 10.12.2020].

Dostupné z:

https://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor: Bud% C4% 9Bjovick% C3% BD_Budvar_logo_v_ector.svg

Knezinek.cz (2012). *Pivovar*. [online]. [cit. 5.2.2021]. Dostupné z:

<https://www.knezinek.cz/pivovar/>

Krajinska27.cz (2016). *Naše piva*. [online]. [cit. 5.2.2021]. Dostupné z:

<http://krajinska27.cz/nase-piva/>

Pivnici.cz (2011). *Pivovary v zemi Česká republika*. [online]. [cit. 10.12.2020].

Dostupné z: <https://www.pivnici.cz/pivovary/zeme/ceska-republika/dle-data-zalozeni/>

Pivo-platan.cz (2020). *Naše pivo*. [online]. [cit. 1.2.2021]. Dostupné z: <https://pivo-platan.cz/nase-pivo/>

Pivo-platan.cz (2020). *Pivovar*. [online]. [cit. 1.2.2021]. Dostupné z: <https://pivo-platan.cz/pivovar/>

Pivovarsolnice.cz (2018). *Náš pivovar*. [online]. [cit. 8.2.2021] Dostupné z:

<https://www.pivovarsolnice.cz/>

Pivovarsolnice.cz (2018). *Naše pivo*. [online]. [cit. 8.2.2021] Dostupné z:

<https://www.pivovarsolnice.cz/nasepivo/>

Pivovary.info (1999). *Počet činných minipivovarů v jednotlivých krajích ČR.*

[online]. [cit. 14.2.2021] Dostupné z:

<http://pivovary.info/view.php?cisloclanku=2016050001>

Pivovary.info (1999). *Výstav piva v České republice.* [online]. [cit. 14.2.2021]

Dostupné z: <http://www.pivovary.info/search.php?rsvelikost=sab&rstext=all-phpRS-all&rstema=7>

Samson.cz (2018). *Naše pivo.* [online]. [cit. 1.2.2021]. Dostupné z:

<https://samson.cz/nase-pivo.html>

Spravni mapa.topograf.cz (2006). *Jihočeský kraj.* [online]. [cit. 10.12.2020].

Dostupné z: <http://spravni mapa.topograf.cz/84363/jihocesky-kraj/>

Zakonyprolidi.cz (2010). *Vyhláška č. 248/2018 Sb.* [online]. [cit. 12.12.2020]

Dostupné z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2018-248>

Seznam obrázků

Obrázek 1 - Mapa Jihočeské kraje (spravnimapa.topograf.cz/, 2020).....	33
Obrázek 2 - Budějovický Budvar logo (budvar.cz, 2021)	39
Obrázek 3 - Budvar výčepní (budvar.cz, 2021)	41
Obrázek 4 - Budvar 33 (budvar.cz, 2021).....	42
Obrázek 5 - Budvar Original (budvar.cz, 2021).....	42
Obrázek 6 - Budvar tmavý ležák (budvar.cz, 2021)	42
Obrázek 7 - Budvar nealko (budvar.cz, 2021)	43
Obrázek 8 - Budvar Bud (budvar.cz, 2021)	43
Obrázek 9 - Budvar Kroužek (budvar.cz, 2021)	44
Obrázek 10 - Budvar Cvikl (budvar.cz, 2021)	44
Obrázek 11- Pardál výčepní (budvar.cz, 2021).....	44
Obrázek 12 - Pardál Echt (budvar.cz, 2021)	45
Obrázek 13 – Pardálovo (budvar.cz, 2021).....	45
Obrázek 14 - Samson logo (samson.cz, 2021)	46
Obrázek 15 - Samson výčepní (samson.cz, 2021).....	49
Obrázek 16 - Samson 11° (samson.cz, 2021).....	49
Obrázek 17 Samson ležák (samson.cz, 2021)	49
Obrázek 18 - Samson tmavý ležák (samson.cz, 2021)	50
Obrázek 19 - Samson Pito (samson.cz, 2021).....	50
Obrázek 20 - Samson 1795 (samson.cz, 2021)	51
Obrázek 21 - Samson Bock (samson.cz, 2021).....	51
Obrázek 22 - Pivovar Platan logo (pivovar-protivin.cz, 2021).....	52
Obrázek 23 - Platan 10° (pivovar-protivin.cz, 2021)	54
Obrázek 24 – Platan 11° (pivovar-protivin.cz, 2021).....	55
Obrázek 25 - Platan Protivínský Granát (pivovar-protivin.cz, 2021).....	55
Obrázek 26 - Platan Nealko (pivovar-protivin.cz, 2021).....	55
Obrázek 27 - Platan Premium (pivovar-protivin.cz, 2021).....	56
Obrázek 28 - Kněžínek logo (knezinek.cz, 2021)	56
Obrázek 29 - Interiér pivovaru Kněžínek (knezinek.cz, 2021)	57
Obrázek 30 - Kněžínek světlá 11° (knezinek.cz, 2021).....	58
Obrázek 31 - Kněžínek polotmavá 11° (knezinek.cz, 2021).....	58
Obrázek 32 - Kněžínek medová 14° (knezinek.cz, 2021).....	59

Obrázek 33 - Krajinská 27 logo (krajinska27.cz, 2021)	60
Obrázek 34- Vstup do pivovaru z ulice Krajinská (krajinska27.cz, 2021)	60
Obrázek 35 - Krajinská 11° (krajinska27.cz, 2021)	61
Obrázek 36 - Krajinský Jantar 11° (krajinska27.cz, 2021)	62
Obrázek 37 - Krajinská 12° (krajinska27.cz, 2021)	62
Obrázek 38 - Krajinská IPA 14° (krajinska27.cz, 2021)	62
Obrázek 39 - Krajinská 27 speciál (krajinska27.cz, 2021)	63
Obrázek 40 - Pivovar Solnice logo (pivovarsolnice.cz, 2021).....	64
Obrázek 41 - Pivovar Solnice (pivovarsolnice.cz, 2021).....	64
Obrázek 42 - Solnice 10° (pivovarsolnice.cz, 2021)	65
Obrázek 43 - Solnice 11° (pivovarsolnice.cz, 2021)	66
Obrázek 44 - Solnice 12° (pivovarsolnice.cz, 2021)	66
Obrázek 45 - Solnice Polotmavá 11° (pivovarsolnice.cz, 2021).....	66

Seznam tabulek

Tabulka 1 - Počty minipivovarů v jednotlivých krajích v roce 2020 (www.pivovary.info, (2020)).....	27
Tabulka 2 - Pivovary v Jihočeském kraji (www.pivovary.info, 2020).....	28
Tabulka 3 - Minipivovary v Jihočeském kraji (www.pivnici.cz, 2020)	29
Tabulka 4 - Seznam minipivovarů založených v letech 2015-2020 v Jihočeském kraji (www.pivnici.cz, 2020).....	35
Tabulka 5 - Jednotlivé ceny produktů Budějovického Budvaru (budvar.cz, 2021) ...	45
Tabulka 6 - Jednotlivé ceny produktů pivovaru Samson (samson.cz, 2021).....	51
Tabulka 7 - Jednotlivé ceny produktů pivovaru Protivín (pivovar-protivin.cz, 2021)	56
Tabulka 8 - Jednotlivé ceny produktů pivovaru Kněžíněk (knezinek.cz, 2021)	59
Tabulka 9 - Jednotlivé ceny produktů minipivovaru Krajinská 27 (krajinska27.cz, 2021)	63
Tabulka 10 - Jednotlivé ceny produktů minipivovaru Solnice (pivovarsolnice.cz, 2021)	67

Seznam grafů

Graf 1 - Počet pivovarů podle jednotlivých krajů ČR (vlastní zpracování).....	34
Graf 2 - Počet založených minipivovarů v jednotlivých letech v Jihočeském kraji (vlastní zpracování).....	36
Graf 3 - Celkový výstav piva Budějovického Budvaru v uplynulých letech (budvar.cz, 2021)	40
Graf 4 - Celkový výstav piva pivovaru Samson za období 2014-2020 (samson.cz, 2021)	48
Graf 5 - Celkový výstav piva pivovaru Platan v období 2014-2019 (vlastní zpracování)	53
Graf 6 - Srovnání cen sudového piva všech vybraných pivovarů (vlastní zpracování)	67
Graf 7 - Podíl vybraných pivovarů na celkovém výstavu piva v Jihočeském kraji v roce 2019 (vlastní zpracování)	68