

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA

Studijní program: B4131 Zemědělství

Studijní obor: Agropodnikání

Katedra: Krajinného managementu

Vedoucí katedry: doc. Ing. Pavel Ondr, CSc.

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Vývoj pivovarského odvětví s ohledem na minipivovary

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Monika Březinová, Ph.D.

Autor bakalářské práce: Karel Hrabě

České Budějovice 2020

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH

Zemědělská fakulta

Akademický rok: 2018/2019

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(projektu, uměleckého díla, uměleckého výkonu)

Jméno a příjmení: Karel HRABÉ
Osobní číslo: Z17456
Studijní program: B4131 Zemědělství
Studijní obor: Agropodnikání
Téma práce: Vývoj pivovarského odvětví s ohledem na minipivovary
Zadávací katedra: Katedra krajinného managementu

Zásady pro vypracování

Cílem bakalářské práce je analýza vývoje pivovarského odvětví s ohledem na minipivovary v České republice v období 1999 až 2019. V teoretické části práce, student vypracuje literární rešerši k problematice pivovarského odvětví, v praktické části provede analýzu tohoto odvětví s ohledem na minipivovary.

Metodický postup:

1. Úvod.
2. Cíle práce a metodika.
3. Literární přehled.
4. Vlastní práce.
5. Závěr a diskuze.
6. Seznam literatury.

Rozsah pracovní zprávy: 40 – 45 stran textu
Rozsah grafických prací:
Forma zpracování bakalářské práce: tištěná/elektronická

Seznam doporučené literatury:

Swinnen, J.F.M. et al. (2011). *The Economics of Beer*, Oxford University Press, ISBN 978-0-19-969380-1

Basařová, G. A kol. (2011). *České pivo, HBT*, ISBN 978-80-87109-25-0

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

Daniels, R. (2013). *The Brewers Association's Guide Starting Your Own Brewery*, ISBN 978-1-938469-05-3.

Frantík, F (editoring), (2016- respektive nejaktuálnější). *Pivovarský kalendář*, Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, ISBN 978-80-86576-60-2.

Psota, V (editoring), (2016- respektive nejaktuálnější). *Ječmenářská ročenka*, Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, ISBN 978-80-86576-55-8

Kovařík, M (editoring), (2016- respektive nejaktuálnější). *Chmelářská ročenka*, Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, ISBN 978-80-86576-58-9

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Monika Březinová, Ph.D.
Katedra krajinného managementu

Datum zadání bakalářské práce: 11. března 2019

Termín odevzdání bakalářské práce: 15. dubna 2020

V Českých Budějovicích dne 11. března 2019



prof. Ing. Miloslav Šoch, CSc., dr. h. c.
děkan

JIHOČESKÁ UNIVERZITA 
V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA
studijní oddělení
Zvěřinecká 1865, 370 05 České Budějovice

LS.



doc. Ing. Pavel Ondr, CSc.
vedoucí katedry

Poděkování

Tímto bych chtěl poděkovat především vedoucí práce, paní Ing. Monice Březinové, Ph.D. za její ochotu, vstřícnost, cenné rady a odborné vedení této práce.

PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své bakalářské práce, a to v nezkrácené podobě elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Dále také souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

V Českých Budějovicích dne 9.6.2020

.....
Karel Hrabě

ABSTRAKT

Tato práce se zabývá analýzou vývoje pivovarského odvětví s ohledem na minipivovary v České republice v období 1999-2019. V první části je popsána historie a vývoj pivovarského průmyslu a technologický postup výroby piva. Dále jsou zde charakterizovány jednotlivé druhy pivovarů, minipivovarům je věnována samostatná kapitola. Praktická část mj. popisuje přírůstky a úbytky provozoven v jednotlivých krajích ČR, vývozní a prodejní statistiky českého piva, spotřebitelské preference či celkovou spotřebu piva v jednotlivých letech sledovaného období. Nezbytnou součástí práce jsou grafy, tabulky a obrázky, které zajišťují lepší přehlednost zkoumané problematiky.

Klíčová slova: minipivovar, pivovarské odvětví, pivo, vývoj, historie

ABSTRACT

This thesis deals with the analysis of the brewing industry with regard to microbreweries in the Czech Republic between 1999 and 2019. The first part deals with the history and development of the brewing industry and the technological process of beer production. Furthermore, individual types of breweries are characterized here, while a separate chapter is devoted to microbreweries.

The practical part describes, besides other things, increases and decreases in the production of breweries in individual regions of the Czech Republic, export and release statistics of Czech beer, consumer preferences or total beer consumption in individual years of the observed period.

Graphs, tables and figures provide a better clarity of the researched issues and they are an integral part of the thesis.

Key words: microbrewery, brewing industry, beer, development, history

OBSAH

1 ÚVOD.....	9
2 LITERÁRNÍ REŠERŠE	10
2.1. Historie pivovarnictví na území České republiky	10
2.2 Pivo a jeho výroba	13
2.2.1 Definice piva.....	13
2.2.2 Suroviny potřebné k výrobě piva	13
2.2.3 Rozdělení piv	15
2.2.4 Etapy výroby piva a průběh jednotlivých fází výroby	17
2.3 Pivovary a jejich rozdělení.....	21
2.3.1 Amatérský pivovar	21
2.3.2 Restaurační pivovar.....	21
2.3.3 Minipivovar.....	22
2.3.4 Regionální pivovar	22
2.3.5 Velkopivovar.....	22
2.4 Minipivovary.....	22
3 CÍLE A METODIKA	24
4 PRAKTICKÁ ČÁST	26
4.1 Vývoj minipivovarů v České republice v letech 1999-2019.....	26
4.1.1 Pivní mapa	28
4.2 Minipivovary v České republice dle jednotlivých krajů	28
4.2.1 Jihočeský kraj.....	30
4.2.2 Jihomoravský kraj	31
4.2.3 Karlovarský kraj.....	32
4.2.4 Královehradecký kraj.....	33
4.2.5 Liberecký kraj	34
4.2.6 Moravskoslezský kraj	35
4.2.7 Olomoucký kraj	36
4.2.8 Pardubický kraj	37
4.2.9 Plzeňský kraj.....	38
4.2.10 Středočeský kraj.....	39
4.2.11 Ústecký kraj	41
4.2.12 Kraj Vysočina	42
4.2.13 Zlínský kraj	44

4.2.14 Praha	45
4.3 Vývozné a prodejní statistiky českého piva	47
4.3.1 Export českého piva	47
4.3.2 Prodej českého piva na území ČR.....	50
4.4 Výstav piva, spotřeba, spotřebitelské preference a vývoj ceny.....	52
4.4.1 Výstav českých pivovarů	52
4.4.2 Spotřeba piva	52
4.4.3 Vývoj ceny světlého lahvého piva	53
4.4.4 Spotřebitelské preference	54
5 ZÁVĚR	56
ZDROJE.....	58
Internetové:	58
Knižní.....	64
SEZNAM OBRÁZKŮ	65
SEZNAM TABULEK	66
SEZNAM GRAFŮ.....	67
Příloha 1	68
Příloha 2.....	69

1 ÚVOD

Pivo je tradičním a populárním nápojem, který má na území Česka dlouholetou tradici, a je lidmi vnímán jako hodnota národní identity a hrdosti. Za touto skutečností nestojí pouze velké pivovarské giganty, ale také malé řemeslné pivovary, které v současnosti určují trendy. Hranice mezi pivovarem a minipivovarem je dána množstvím výstavu - minipivovar jej má pod 10 000 hektolitrů za rok, průmyslový pivovar nad touto hranicí.

Minipivovary jsou v České republice svébytnou součástí pivovarnického průmyslu a jejich počet neustále stoupá. Aktuálně se na území Česka nachází kolem 477 fungujících provozoven, které lákají zákazníky nejen svou pivní rozmanitostí, ale i přidruženými aktivitami, jako jsou např. exkurze pivovaru, pivní lázně, degustace apod. Právě díky minipivovarům se některá dosud zapadlá místa stala turistickou destinací. Minipivovary nemohou co do objemu konkurovat průmyslovým pivovarům, ale i přesto mají obrovský vliv na pivní kulturu.

Minipivovarskému trendu dopomohla též změna politického systému po roce 1989, kdy po otevření hranic zahraničnímu kapitálu byly vytvořeny příznivé podmínky pro rozvoj domácího trhu.

Cílem této bakalářské práce je provést analýzu vývoje pivovarského odvětví v České republice v období 1999-2019, a to s ohledem na minipivovary.

2 LITERÁRNÍ REŠERŠE

2.1. Historie pivovarnictví na území České republiky

Pivovarnictví má na území České republiky dlouholetou tradici. Postupně se vyvíjelo od primitivní přípravy v domácnostech přes řemeslnou výrobu a následně na průmyslovou výrobu ve strojních pivovarech až po současnou moderní velkovýrobu. Přičemž základní princip výroby sladu a piva zůstává stále stejný, došlo pouze ke změně strojně technologického vybavení a druhů sladů a piv (Svět-piva.cz, 2012).

Staří Čechové viděli v pivu nejen osvěžující nápoj, ale i lék na mnoho tehdy známých nemocí. První zmínky o tradici vaření piva v Čechách pochází z dob stěhování národů. Pivo se původně vařilo v klášterech, kde byl zároveň pěstován i chmel. Roku 993 nechal český biskup Vojtěch postavit benediktinský klášter na Břevnově, kde začali tamní mniši vařit pivo (Czech Beer Museum, 2020).

Za nejstarší doklad související přímo s výrobou piva lze považovat nadační listinu prvního českého krále Vratislava II. z roku 1088, která přidělovala vyšehradské kapitule desátek chmele na vaření piva. První dochované zmínky o pěstování chmele na českém území dokumentuje nadační listina knížete Břetislava I., která pochází z 30. let 11. století. Ve 12. století bylo vyhlášeno právo várečné, a proto dochází na území českých zemí k největšímu rozkvětu výroby piva.

V těchto dobách vařily pivo ženy v každé domácnosti. To původně nesloužilo pouze jako nápoj, ale také jako základ omáček, kaší nebo polévek. Ve 13. století začala být hojně zakládána nová královská města s řadou privilegií od panovníků a docházelo tak k rozvoji řemeslné výroby piva. Nejdůležitějšími výsadami bylo **právo várečné a právo mílové**, která vedla k rozvoji pivovarství v českých zemích. Poddanská města tyto výhody získala později od příslušných šlechtických rodů.

Rozvoji pivovarství a kvalitě piva významně pomohly sladovnické cechy, které určovaly, kolik piva a z jakého množství sladu může jeden dům vyrobit, dále také kontrolovaly jeho kvalitu, a tím dbaly na to, aby pivo vařili pouze lidé řádně vyučení v oboru. Díky tomu byla česká piva velice kvalitní již ve středověku a vyvážela se hojně do okolních zemí i na dvory jiných panovníků.

Ve 14. až 15. století začaly vznikat společné městské pivovary, které zakládali zbohatlí měšťané. Ke konci středověku a kolem poloviny 16. století došlo k rozvoji výroby piva ve šlechtických pivovarech a zároveň se udržovala či rozšiřovala výroba piva v klášterních pivovarech, které méně podléhaly politickým a hospodářským změnám. Po roce 1547, kdy se řada měst vzbouřila proti nadvládě Habsburků a poté co jim byl konfiskován majetek, začalo městské řemeslné pivovarství upadat.

V 18. století se český sládek František Ondřej Poupě (1753-1805) zasloužil o velkou reformu výroby sladu a piva, což vedlo k rozvoji typických vlastností současných českých piv. V rámci této reformy navrhl František Ondřej Poupě řadu nových zařízení pro výrobu sladu a piva, upravil dávkování chmele a přesvědčoval sládky, aby používali výhradně ječný slad. Na konci svého života založil pivovarskou školu v Brně, která vznikla pravděpodobně jako první svého druhu v Evropě.

Za velmi významný mezník v českém pivovarství lze považovat rok 1842, kdy byl založen Měšťanský pivovar v Plzni (dnešní Prazdroj). Pivovar vyráběl výhradně spodně kvašená piva, která měla velmi dobrou kvalitu. Během krátké doby zavedly všechny pivovary v Čechách a na Moravě stejnou technologii výroby.

Za zlatý věk českého pivovarství lze považovat polovinu 19. století. V tomto období byla zahájena průmyslová výroba sladu a piva, což velmi silně ovlivnilo vývoj pivovarství na celém světě. Rozkvět českého pivovarství a vynikající kvalita jeho výrobků byla postavena na třech základních pilířích:

1. optimální podmínky pro pěstování sladovnického ječmene a chmele,
2. rozvíjející se strojírenský průmysl se zaměřením na výrobu sladařských a pivovarských zařízení a
3. zajištění odborného středoškolského a vysokoškolského vzdělání pivovarských odborníků.

V této době došlo k uvolnění možnosti výstavby pivovarů a na území Čech vzniklo okolo 30 nových měšťanských, akciových a soukromých pivovarů. Ve větších pivovarech docházelo ke zvyšování celkové výroby piva, což vedlo k zániku malých pivovarů. Vyšší produkce vedla k exportu piva téměř do celého světa.

Roku 1918 převzala nově vzniklá Československá republika od bývalé habsburské monarchie asi 60 % výrobního potenciálu pivovarů, z nichž poměrná část byla v relativně špatném stavu.

Velkou zkázu zažilo české pivovarnictví během druhé světové války, což vedlo k uzavření řady pivovarů. Po válce byl pivovarský a sladařský průmysl postupně v celé zemi zestátněn a centrálně řízen.

Během komunistického režimu nebyly pivovary a sladovny dostatečně finančně podporovány, čímž byla značně omezena modernizace pivovarského průmyslu. Přesto byl pivovarský obor schopen zajistit na domácím trhu dostatek piva a byl schopný vyvážet slad i pivo nejen do tzv. socialistických zemí, ale i na náročné trhy kapitalistických zemí.

Po druhé světové válce vznikly v českých zemích pouze 2 pivovary, a to Radegast a Most. V roce 1998 byl však pivovar Most uzavřen (Zejdlik.cz, 2019).

Po roce 1989 došlo k zániku několika pivovarů, avšak dobré české technologie a znalosti byly uchovány v nedotčeném stavu. Z přeživších pivovarů vznikaly akciové společnosti, společnosti s ručením omezeným, soukromé podniky apod. Velké světové společnosti nakoupily po privatizaci řadu českých pivovarů a postupně provedly velkou modernizaci výroby. Největší změnou se nepochybně stal rozvoj malých pivovarů, které skvěle svou pestrostí doplňují základní nabídku těch velkých (Hošťák, 2018).

Roku 1991 došlo k založení Českého svazu pivovarů a sladoven, který pokračoval v tradici Spolku pro průmysl pivovarnictví z roku 1873 (Beerweb.cz, 2019).

V roce 2017 se počet funkčních pivovarů dostal přes čtyři stovky a stále roste (Hošťák, 2018).

Historický vývoj českého pivovarnictví, kvalita českých surovin, pracovitost a odbornost českých sládků a pravděpodobně i nedostupnost investic na modernizace pivovarů v posledním období měly za následek, že chuť českého piva je dnes odlišná než v zahraničí, což lze dokázat i při chemickém rozboru piv (Beerweb.cz, 2019).

2.2 Pivo a jeho výroba

2.2.1 Definice piva

Chládek (2007) definuje pivo jako: „*slabý alkoholický nápoj, který vznikl řízeným kvašením cukernatého roztoku, povařeného s chmelem nebo chmelovým výrobkem, kvašený vybraným kmenem pivovarských kvasinek při technologicky určených teplotách a dobách hlavního kvašení a ležení piva*“.

Česká legislativa charakterizuje pivo ve Vyhlášce č. 335/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů. Tato vyhláška definuje pivo jako: „*pěnivý nápoj vyrobený zkvašením mladiny připravené ze sladu, vody, neupraveného chmele, upraveného chmele nebo chmelových produktů, který vedle kvasným procesem vzniklého alkoholu (ethylalkoholu) a oxidu uhličitého obsahuje i určité množství neprokvašeného extraktu; slad lze do výše jedné třetiny hmotnosti celkového extraktu původní mladiny nahradit extraktem, zejména cukru, obilného škrobu, ječmene, pšenice nebo rýže; u piv ochucených může být obsah alkoholu zvýšen přidávkou lihovin nebo ostatních alkoholických nápojů...*“ (Sagit, a.s., 2019).

2.2.2 Suroviny potřebné k výrobě piva

Z definic uvedených v kapitole 2.2.1 je patrné, že k výrobě piva jsou nutné tři základní suroviny – voda, chmel a slad a jeden základní pomocník – kvasnice.

➤ **Voda**

Voda používaná pro vaření piva se nazývá varní voda. Spotřebovaná voda mnohdy převyšuje objem vyrobeného piva, k výrobě jednoho litru piva se spotřebuje v závislosti na velikosti a technickém stavu velkého pivovaru od 7 do 12 litrů vody. U menších pivovarů je spotřeba vody podstatně nižší (Chládek, 2007).

Voda dává pivu charakteristické vlastnosti, kterých nelze z odlišné vody dosáhnout. Například železitá příchut' není v pivu vadou, nýbrž typickou vlastností (Mezerová, 2017).

Jedním z nejdůležitějších kritérií pro posuzování kvality vody pro pivovarské účely je její tvrdost, která je tvořena obsahem iontů kovů alkalických zemin,

zejména vápníku a hořčíku. Rozlišuje se tvrdost stálá (nekarbonátová) a tvrdost přechodná (karbonátová). Voda použitá pro vaření piva musí mít kvalitu pitné vody a vyhovovat všem požadavkům na pitnou vodu dle současné legislativy. Pro výrobu světlých piv je vhodná měkká voda s menším podílem hořčíku, pro tmavá piva nevádí ani tvrdší voda (Chládek, 2007).

➤ **Chmel**

Chmel je rostlina dvoudomá, což znamená, že květy samčí i samičí jsou na různých rostlinách. K vaření piva se používají pouze samičí rostliny. Kyseliny obsažené v chmelu poskytují pivu typickou hořkou chuť, přispívají k tvorbě charakteristického aroma, ovlivňují pěnivost a mají baktericidní a konzervační účinek. Jejich přítomnost je nenahraditelná pro vytváření chemických a senzorických vlastností piva. (Chládek, 2007).

Chmel lze použít v různých formách:

- Hlávkový chmel
 - tato forma je nejvíce náchylná ke změnám obsahu aromatických látek.
- Mechanicky upravené chmely
 - jedná se o sušené namleté hlávkové chmely, které se používají jen ve formě prášku, nebo prášku slisovaného do pelet či granulí. Tato forma chmele má stabilnější obsah aromatických látek.
- Extrakty a silice získané z chmele extrakcí pomocí rozpouštědel
- Isoextrakty, isopelety a isohořké kyseliny
 - jedná se o látky vzniklé chemickou izomerací, tyto látky vznikají v průběhu zpracování chmele, pivovary je používají např. ke zvýšení hořkosti piva (Mezerová, 2017).

➤ **Slad**

Slad je vyráběn převážně ze sladovnického dvouřadého ječmene (ječný slad) nebo z pšenice (pšeničný slad). Tato surovina dodává pivu barvu, ale také celou řadu aromatických látek. Slad se používá ve formě obilek, které prochází v procesu sladování řadou technologických postupů. Výsledkem jsou slady s různými vlastnostmi, barevností a aromatem. K výrobě světlých piv se využívají světlé slady plzeňského typu a k výrobě tmavých piv slady typu mnichovského. Některé

pivovary používají i tzv. slady speciální, díky kterým pivo získá např. jinou barvu (Mezerová, 2017).

➤ Pivovarské kvasnice

Pivovarské kvasinky lze rozdělit na dva druhy - kvasinky svrchního kvašení a kvasinky spodního kvašení. Tyto druhy se od sebe odlišují svými vlastnostmi, což se odráží v jejich technologickém použití. Kvasinky svrchního kvašení kvasí při teplotách 15-20°C. Říká se jim tak proto, že při kvašení jsou vynášeny na hladinu, odkud se potom sbírají. Z těchto kvasnic se vyrábí převážně piva pšeničná. Kvasinky spodního typu kvasí při teplotách 6-14°C a při kvašení klesají ke dnu (VEČERKOVÁ, Hana a Jan KISS, 2007).

Níže uvedený Obrázek 1 představuje jednotlivé kroky výroby piva.

Obrázek 1: Základní výrobní postup piva



Zdroj: Mezerová, 2017

2.2.3 Rozdělení piv

Pivo je možné třídit hned podle několika různých parametrů, a to dle:

- barvy,
- stupňovitosti (obsahu původního extraktu mladiny),
- obsahu alkoholu,

- d) způsobu kvašení,
- e) dle speciální úpravy.

Ad a) Rozdělení piv dle barvy

Dle barvy dělíme piva na:

- 1. světlá (plzeňského typu) – vyrábí se převážně ze světlých sladů,
- 2. tmavá – vyrábí se z pražených karamelových sladů,
- 3. polotmavá – jedná se o mezistupeň mezi světlými a tmavými pivy, vyrábí se smícháním barevných a světlých sladů,
- 4. řezaná – vznikají až při samotném čepování smíchání světlého a tmavého piva (VEČERKOVÁ, Hana a Jan KISS, 2007).

Ad b) Rozdělení piv dle stupňovitosti

Stupňovitost vyjadřuje procento extraktu původní mladiny vyjádřenou v procentech (EPM). Jedná se o uvedení procent v uvařeném pivu, v žádném případě nejde o vyjádření obsahu alkoholu.

Dle obsahu extraktu původní mladiny dělíme piva na:

- 1. stolní – do 6 %,
- 2. výčepní – 7-10 %,
- 3. ležáky – 11-12%,
- 4. speciály – 13% a více,
- 5. portery – tmavé pivo s 18 % a více (Prášilová Jana, Kameníček Jiří, 2013).

Ad c) Rozdělení piv dle obsahu alkoholu

Dle obsahu alkoholu dělíme piva na:

- 1. nealkoholická – max. 0,5 % obj.,
- 2. se sníženým obsahem alkoholu – 0,6 - 1,2 % obj.,
- 3. alkoholická – nad 1,2 % obj. (VEČERKOVÁ, Hana a Jan KISS, 2007).

Ad d) Rozdělení piv dle způsobu kvašení

Dle způsobu kvašení lze piva rozdělit na:

- 1. spodně kvašené (Ležák) – jedná se o nejoblíbenější způsob kvašení v ČR i ve světě, piva tohoto typu jsou kvašená při nízkých teplotách,

2. svrchně kvašená (Ale) – kvasí při vyšších teplotách – ca při 15-20 °C (PIVOVAR.CZ, 2000).

Ad e) Rozdělení piv dle speciální úpravy

Podle dodatečné (speciální) úpravy dělíme piva na:

1. se snížením obsahem cukru – obsah sacharidů do 0,75 g/100 ml, obsah bílkovin do 0,4 g/100 ml,
2. pšeničná – více než 1/3 extraktu pochází z pšeničného sladu,
3. kvasnicová – do hotového piva se při stáčení přidává rozkvašená mladina,
4. ochucená – obsahují přídavek ochucujících látek, lihovin nebo jiných alkoholických nápojů (VEČERKOVÁ, Hana a Jan KISS, 2007).

V České republice je základním druhem piva světlý ležák.

2.2.4 Etapy výroby piva a průběh jednotlivých fází výroby

Hlavní výrobní operace lze rozdělit do tří etap, které znázorňuje následující Tabulka 1:

Tabulka 1: Hlavní etapy výroby piva

Etapy	Přibližná doba trvání	Teplota
Vaření (příprava mladiny)	až 10 hodin	35-70 °C
Kvašení (hlavní kvašení)	7-12 dnů	8-11 °C
Dokvašování (ležení)	20 dnů (ležáky až 60)	2 °C

Zdroj: vlastní zpracování dle Prášilová Jana, Kameníček Jiří, 2013

Níže uvedený Obrázek 2 velmi názorně vyobrazuje průběh jednotlivých fází výroby. Tyto fáze budou popsány dále v textu.

Obrázek 2: Výrobní fáze piva



Zdroj: Tesco, 2020

Před vlastní přípravou mladiny musí být ječný slad rozemlet na válcových šrotovnicích, které ho rozdrťí na sladový šrot, neboli sladovou tluč, která se dále zpracovává (Chládek, 2007).

1. Příprava mladiny

Proces přípravy mladiny se skládá z několika kroků, během kterých dochází k několika změnám teplot varu meziproductu. Sladový šrot vzniká namletím sladu, který je smíchaný s vodou. Proces míchání, neboli „vystírání“, probíhá ve vystírací kádi. Cílem je převést rozpustné látky do roztoku ve vodě. Typickou fází pro výrobu českého piva je tzv. „rmutování“. V tomto kroku dochází k uvolnění co nejvíce

extrahovatelných látek do roztoku. Rmutování má zásadní vliv na chuť piva, jelikož při stoupající teplotě dochází k působení enzymů, které zajišťují optimální poměr zkvasitelných a nezakvasitelných sacharidů. Přibližně jedna třetina směsi vody a šrotu o teplotě 40 °C se zahřívá ve rmutovací pánvi na teplotu 50 °C, následně pak na cca 70 °C. Rmut se dále přečerpá do vystírací kádě. Vzniklý roztok má světle žlutě zakalené zbarvení. Proces rmutování ve rmutovací pánvi se opakuje dvakrát až třikrát.

Dalším důležitým krokem je „scezování“, které probíhá ve scezovací kádi. Cílem tohoto kroku je oddělit sladinu od zbytků sladového šrotu (pluch¹ a nevyextrahované látky) a tím získat čirý roztok sladiny, který je bohatý na využitelné látky. Proces scezování vzniká tzv. samofiltrací, při níž pluchy vytváří filtrační vrstvu v roztoku. Vaření sladiny s chmelem se nazývá chmelovar a probíhá v mladinové pánvi. Každá značka má svůj unikátní technologický postup a další přidané suroviny. Během chmelovaru by mělo dojít k odpaření 8-10 % vody ze získaného roztoku. Dále dochází k inaktivaci enzymů (zabraňují rozkladu dalších sacharidů) a k sterilizaci mladiny vařením. Dále probíhá také izomerace chmelových pryskyřičných kyselin, jenž ve výsledku dodávají pivu hořkou chuť. Následný proces chlazení vede k poklesu teploty ze 70 °C na 8-9 °C (Prášilová Jana, Kameníček Jiří, 2013).

2. Hlavní kvašení

Proces kvašení mladiny se odehrává na tzv. spilkách s otevřenými vanami (viz. Obrázek č.3) nebo v tzv. CKT tancích (cylindrokonečné tanky, kde se mladina provzdušňuje a mísí se s kvasinkami). Jak je již v Kapitole 2.2.2 zmíněno, rozlišujeme dva druhy pivovarských kvasinek – spodní pivovarské kvasinky, které sedimentují na spodu spilky (tanku), a svrchní pivovarské kvasinky, které jsou vynášeny na povrch a tvoří tzv. kvasnou deku (Prášilová Jana, Kameníček Jiří, 2013).

Hlavní kvašení lze rozdělit do několika fází. První z nich je zaprašování, během kterého se na hladině zakvašené mladiny tvoří pěna. Následně dochází k tvorbě bílých kroužků či růžic na povrchu. Díky kalům vynášeným z kvasícího média dochází během třetího až pátého dne kvašení k zbarvení kroužků pěny do hněda. Poslední fáze hlavního kvašení se nazývá sedimentace kvasnic, při níž se kroužky z hladiny propadají a zůstává vrstva tmavé pěny, tzv. deka. Tato deka může negativně ovlivnit

¹ Plucha = Tvrdý vnější obal zrna, který chrání měkký vnitřek. Při výrobě piva hraje významnou roli jako filtr (Verhoef, 2003).

výslednou hořkost piva a proto je nutné ji co nejrychleji odstranit (Pivní klenoty, 2014).

Obrázek 3: Spilky s otevřenými vanami



Zdroj: Pivní tanky, 2020

3. Dokvašování (ležení)

Po ukončení hlavního procesu kvašení je pivo přečerpáno do ležáckých tanků, kde leží při teplotě 0-3 °C. Mladé pivo dostává chuťovou zralost a dostatečnou nasycenost oxidem uhličitým, který dává pivu potřebný říz (Chládek, 2007).

Střední a velké pivovary pivo filtrují. Účelem filtrace je získání jiskrné průzračnosti piva a pasterace, která je možná jen u piva, jenž neobsahuje kvasničné buňky.

Pasterace i filtrace prodlužují dobu životnosti piva (Chládek 2007).

2.3 Pivovary a jejich rozdělení

Hranici mezi minipivovarem a pivovarem určuje tzv. celkový výstav. Tento pojem se používá pro označení celkové produkce piva za 1 rok. Mnoho pivovarů pořádá prohlídky za účelem upevnění svého vztahu se zákazníky, avšak ne všechny pivovary jsou stejné.

Dle výstavu lze pivovary rozdělit následovně:

- a) < 200 hl – domácí pivovary
- b) 201 hl – 10 000 hl - minipivovary
- c) 10 0001 hl – 200 000 hl střední pivovary
- d) > 200 000 hl – velké pivovary (Pivo.cz, 2017).

Dle Verhoefa (2003) lze na základě roční produkce piva kategorizovat pivovary následovně:

1. „amatérský“ pivovar
2. restaurační pivovar
3. minipivovar,
4. regionální pivovar,
5. velkopivovar.

2.3.1 Amatérský pivovar

Do této kategorie řadíme člověka nebo skupinu lidí, kteří vaří pivo pro vlastní potřebu. Tito „amatérští“ sládky své produkty dále neprodávají, ale poskytují je pouze svým příbuzným či přátelům. Většinou vaří svrchně kvašené pivo, aby se vyhnuli problémům se zchlazováním mladiny a uchováváním čerstvě uvařeného nápoje. Na trhu působí mnoho dodavatelů s pivovarským zbožím, kteří nabízejí základní vybavení pro vaření piva. Většina minipivovarů byla založena právě amatérskými sládky (Verhoef, 2003).

2.3.2 Restauráční pivovar

V posledních letech přibývalo mnoho malovýrobních pivovarů s přidruženou restaurací, tzv. restauračních pivovarů. Nejčastěji se jedná o samostatné podniky, které nabízejí svým zákazníkům čerstvé pivo. Restauráční pivovary mají ve své nabídce většinou dvě stálá piva a jedno speciální (Verhoef, 2003).

2.3.3 Minipivovar

Za minipivovar lze považovat podnik, jehož výstav činí max. 10.000 hl ročně. Minipivovary se nachází na hranici mezi komerční výrobou a koníčkem. V současné době si minipivovary drží pevné místo na trhu svou nabídkou, která se liší od nabídky pivovarských gigantů. Z málokterého minipivovaru vznikne skutečný pivovar. V minipivovarech se většinou vaří svrchně kvašené pivo, i když některé podniky začaly vařit v poslední době i ležáky. Členové Asociace malých a nezávislých pivovarů musí mít výstav do 200.000 hl ročně, většinu z těchto pivovarů lze spíše zařadit do kategorie regionálních pivovarů. Průměrný český minipivovar má výstav obvykle do 1000 hl (max. do 5.000 hl) (Verhoef, 2003).

2.3.4 Regionální pivovar

Hranici mezi regionálním pivovarem a velkou národní či nadnárodní společností lze těžko definovat. Důležitým faktorem je velikost dané země a struktura jejího trhu s pivem. Dříve regionální pivovary zaujímaly velkou část trhu s pivem. V posledních padesáti letech však regionální pivovary těžko konkurují velkým pivovarům, které mohou dodávat pivo za nižší ceny (Verhoef, 2003).

2.3.5 Velkopivovar

Velkopivovary zažily největší rozkvět v průběhu průmyslové revoluce. Konkurenční výhodou velkých pivovarů je přístup ke kapitálu, který jim umožňuje budovat nové závody a distribuční a marketingové sítě. Za další výhodou lze považovat růst úspor ze sériové velkovýroby (Verhoef, 2003).

2.4 Minipivovary

Každý minipivovar nabízí pivo se svým osobitým a originálním příběhem. I přes to, že tržní podíl malých pivovarů není velký, má dle odborníků významný vliv na obnovu pivní tradice v zemi. Právě minipivovary nabídly zákazníkovi chuťovou a druhovou rozmanitost a tím se zasloužily o renesanci českého piva a pivovarnictví. Lze tedy říci, že minipivovary jsou živým důkazem české podnikatelské a řemeslné tradice (Dostál, 2018).

Minipivovary jsou specifické svými druhy piv, které si díky své rozmanitosti a čerstvosti nachází stále více příznivců. Díky nástupu minipivovarů prodělalo české a moravské pohostinství v nedávných letech velký přerod. V České republice vznikne

každým rokem cca 30-50 nových minipivovarů. Malé pivovary nabírají na oblibě nejen jako zdroj českého národního nápoje, ale v poslední době také jako turistický cíl (Nekvinda, 2018).

Dle Dostála (2018) tři turisté z deseti vyhledávají minipivovary jako svoji cílovou destinaci. Dvě třetiny všech turistů malý pivovar cíleně nevyhledávají, ale narazí-li na něj, rádi pivo ochutnají.

Minipivovary skvěle doplňují trh velkých pivovarů tím, že nabízejí chuťově rozmanitá piva, která jsou často spojená s místním příběhem a vazbou na daný region. Boom minipivovarů nastává nejen ve velkých městech, ale hlavně v malých městečkách a vesnicích, pro které jsou významným ekonomickým a kulturním centrem. Minipivovary na venkově přispívají k rozvoji turistického ruchu, nabízí lidem pracovní příležitosti a zabraňují migraci obyvatel do velkých měst. Poslední dobou vznikají tzv. pivní stezky, které přináší podporu ne příliš atraktivním regionům (Nekvinda, 2018).

Předpokladem pro úspěšný minipivovar je kvalitní sládek, který zodpovídá za celý proces výroby. Vzhledem k rychle se zvyšujícímu počtu minipivovarů nemívají často tyto provozovny vlastního sládka pro své potřeby. Zkušení sládci se tak nezřídka starají o tři až čtyři menší pivovary coby „létající sládci“ (E15.cz).

3 CÍLE A METODIKA

Cílem bakalářské práce je analýza vývoje pivovarského odvětví s ohledem na minipivovary v České republice v období 1999 až 2019.

Bakalářská práce se skládá ze dvou částí - teoretické a praktické.

Teoretická část je zaměřena na studium odborné literatury týkající se problematiky pivovarského odvětví. V dílčích částech literární rešerše je mj. popsána historie pivovarnictví na území České republiky, technologický postup výroby piva či rozdělení pivovarů. Závěrečná kapitola literární rešerše je věnována přímo minipivovarům. Informace pro souhrn teoretických východisek byly získány především z odborných knih a webových stránek společností zabývajících se pivovarskou problematikou.

Za účelem naplnění cíle práce je praktická část rozdělena do následujících čtyř subkapitol:

- a) Vývoj minipivovarů v České republice v letech 1999-2019.
- b) Minipivovary v České republice dle jednotlivých krajů.
- c) Vývozkové a prodejní statistiky českého piva.
- d) Výstav piva, spotřeba, spotřebitelské preference a vývoj ceny.

Ad a) Vývoj minipivovarů v České republice v letech 1999-2019

V první subkapitole praktické části je zanalyzován vývoj počtu minipivovarů v ČR ve sledovaném období 1999-2019. Potřebná data byla získána z webových stránek Pivovary.Info. Na základě vybraných dat byly získané údaje graficky zpracovány v programu Excel.

Ad b) Minipivovary v České republice dle jednotlivých krajů

Následující podkapitola se zabývá analýzou vývoje minipivovarů v České republice, a to dle jednotlivých krajů. Pro tuto část byla použita data získaná z webových stránek Pivovary.Info a byla opět následně zpracována v programu Excel. Za účelem zjištění minipivovarských specifik jsou v této podkapitole též detailně popsány vybrané provozovny.

Ad c) Vývozové a prodejní statistiky českého piva

Tato část je zaměřena na množství exportovaného piva, jeho největší zahraniční odběratele a na celkový objem prodaný na území České republiky. Potřebná data byla zpracována z webových stránek Celní správy ČR, porovnána a zanesena do tabulek v programu Excel.

Ad d) Výstav piva, spotřeba, spotřebitelské preference a vývoj ceny

Poslední kapitola praktické části se věnuje celkovým výstavům českých pivovarů v jednotlivých letech sledovaného období, spotřebě piva, vývoji ceny světlého lahvového piva a spotřebitelským preferencím. Část zabývající se výstavem pivovarů byla zpracována z několika webových zdrojů věnujících se pivovarství. Získané údaje byly dále zpracovány v programu Excel. Nejdůležitějším zdrojem pro podkapitoly zaměřené na spotřebu piva a vývoji ceny světlého lahvového piva byly webové stránky českého statistického úřadu. Získaná data byla zanesena do programu Excel a byly z nich vytvořeny grafy.

4 PRAKTICKÁ ČÁST

Praktická část se zabývá vývojem počtu minipivovarů na území České republiky, vývoznými a prodejními statistikami českého piva, jeho výstavem, spotřebou, spotřebitelskými preferencemi a vývojem ceny. To vše se týká sledovaného období 1999-2019.

4.1 Vývoj minipivovarů v České republice v letech 1999-2019

V roce 1999 bylo v České republice v provozu celkem 25 minipivovarů. Nejstarším dochovaným a stále funkčním minipivovarem je Minipivovar u Fleků Praha, který byl založen již v roce 1499. V roce 2019 bylo v provozu celkem 477 minipivovarů, tj. nárůst o 1808 % oproti roku 1999 (České pivo - České zlato, 2020).

Z níže uvedené Tabulky č. 2 plyne, že ve sledovaném období vzniklo celkem 489 nových minipivovarů, z nichž 37 však zaniklo.

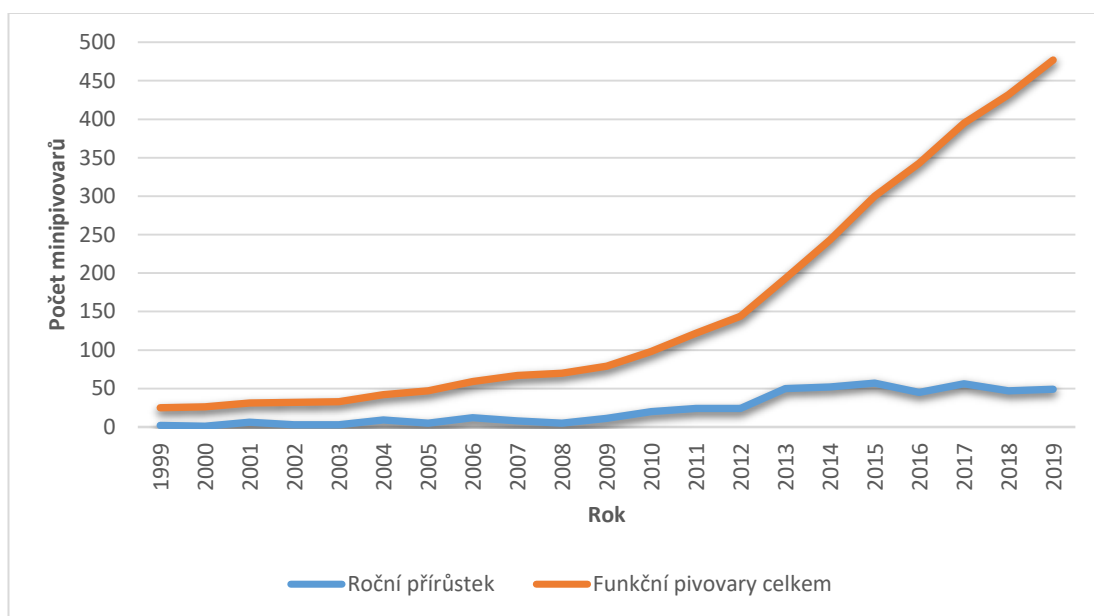
Tabulka 2: Vývoj počtu minipivovarů v letech 1999-2019

Rok	Pivovary		
	Nově vzniklé	Zaniklé	Funkční celkem
2019	49	4	477
2018	47	10	432
2017	56	4	395
2016	45	2	343
2015	57	1	300
2014	52	2	243
2013	50	1	193
2012	24	2	144
2011	24	0	122
2010	20	1	98
2009	11	2	79
2008	5	2	70
2007	8	0	67
2006	12	0	59
2005	5	0	47
2004	9	0	42
2003	3	2	33
2002	3	2	32
2001	6	1	31
2000	1	0	26
1999	2	1	25
Celkem	489	37	x

Zdroj: vlastní zpracování dle Pivovary.Info, 2020

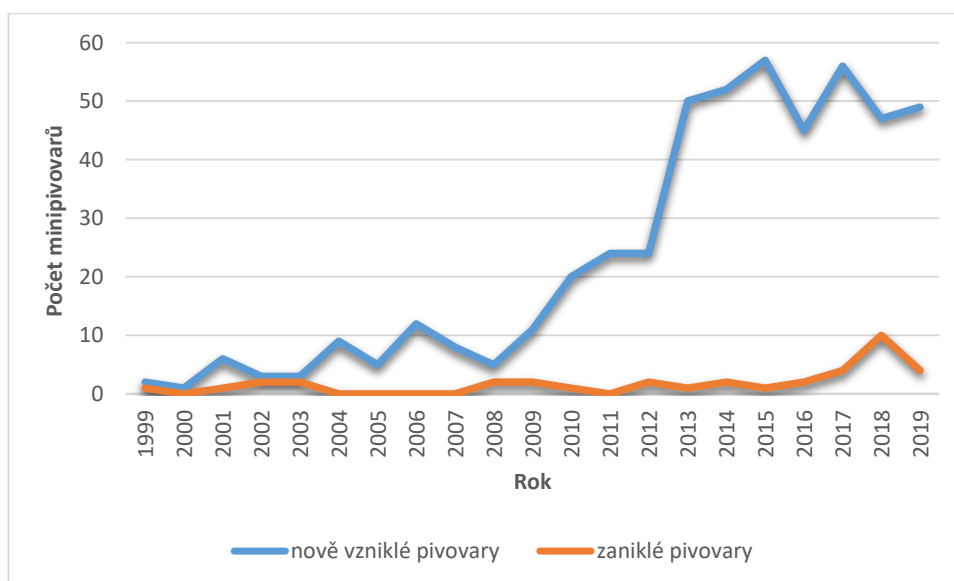
Následující Graf č. 1 vyobrazuje roční přírůstky a exponenciální růst funkčních minipivovarů ve sledovaném období 1999 – 2019. Od roku 2009 je patrný vysoce rostoucí trend. Například v letech 2013 - 2019 vznikalo ročně kolem padesáti minipivovarů. Naopak úbytky jsou v porovnání s počtem vzniklých provozoven zanedbatelné (viz Graf č. 2).

Graf 1: Roční přírůstky a celkový počet minipivovarů ve sledovaném období



Vlastní zpracování dle Pivovary.Info, 2020

Graf 2: Statistika nově vzniklých a zaniklých minipivovarů v letech 1999-2019



Vlastní zpracování dle Pivovary.Info, 2020

4.1.1 Pivní mapa

To, že minipivovary rostou v každém koutku naší země, můžeme sledovat na tzv. pivní mapě (viz Příloha 2). Jednu z takových map spravuje portál „České pivo-České zlato“, který denně aktualizuje přehled pivních novinek, jsou zde k přečtení podrobné informace o jednotlivých pivovarech, jejich historii či nabízeném sortimentu. Dále můžeme na portálu nalézt fotogalerie exteriérů a interiérů jednotlivých provozoven či jejich restaurací.

Tato mapa minipivovarů umožňuje lokalizaci jednotlivých provozoven. Pomocí funkce StreetView od společnosti Google zprostředkovává virtuální prohlídku v okolí pivovaru (Zdroj: České pivo – České zlato, 2020).

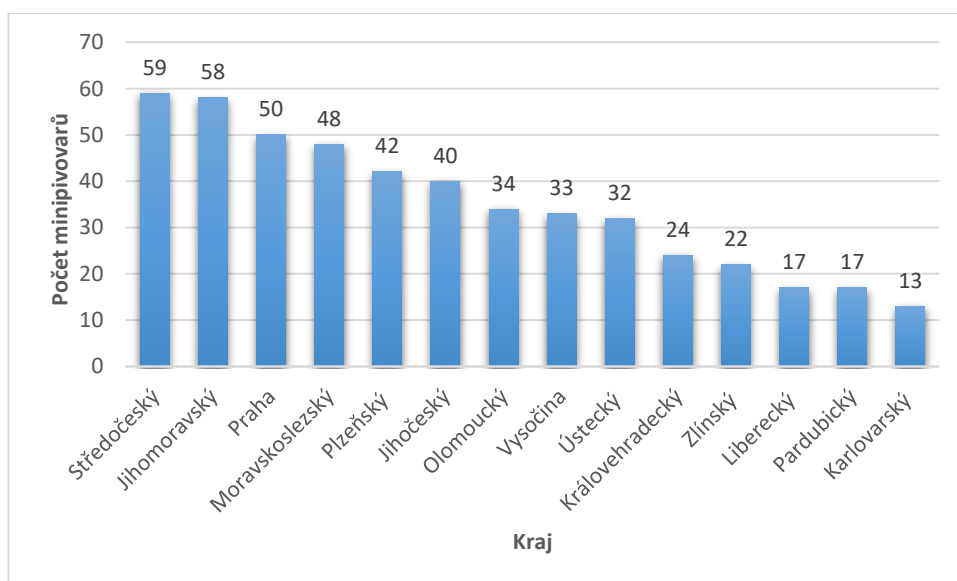
4.2 Minipivovary v České republice dle jednotlivých krajů

V současné době jsou minipivovary rozložené ve všech krajích České republiky a ve většině větších měst se jich nachází hned několik.

Ve sledovaném období vzniklo nejvíce provozoven ve Středočeském (59) a Jihomoravském kraji (58). Naopak nejnižší přírůstek byl zaznamenán v Karlovarském kraji, a to s počtem 13 minipivovarů. – viz Graf č. 3 níže. Detailní vývoj počtu minipivovarů v jednotlivých krajích v ČR v letech 1999-2019 je k dispozici v Příloze č. 1 této práce.

Například v Jihomoravském kraji počet minipivovarů stále roste. Momentálně se zde nachází téměř desetina celorepublikového počtu. Podstatná část provozoven se koncentruje do Brna, které je specifické svou pivní kulturou a vyšší kupní silou obyvatel. Vzhledem k tomu, že Brno je univerzitní město a zdejší studenti mají zájem experimentovat, je pravděpodobné, že počet minipivovarů ještě poroste (Mendelova univerzita v Brně, 2018).

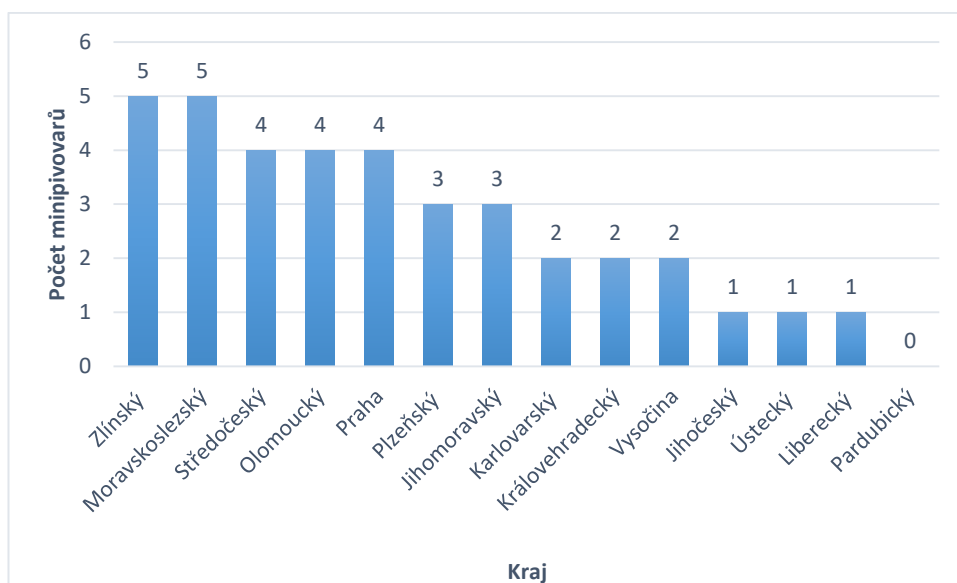
Graf 3: Celkový přírůstek minipivovarů v jednotlivých krajích za sledované období 1999-2019



Zdroj: vlastní zpracování dle Pivovary.Info, 2020

Jak je patrné z níže uvedeného Grafu č. 4, celkové úbytky v jednotlivých krajích nejsou příliš razantní. Například v Jihočeském, Ústeckém a Libereckém kraji zanikl v období 1999-2019 pouze jeden minipivovar. Největší úbytky byly zaznamenány ve Zlínském (5) a Moravskoslezském kraji (5).

Graf 4: Celkový úbytek minipivovarů v jednotlivých krajích za sledované období 1999-2019



Zdroj: vlastní zpracování dle Pivovary.Info, 2020

Z důvodu vysokého počtu minipivovarů v ČR budou v následujících kapitolách 4.2.1 Jihočeský kraj - 4.2.14 Praha blíže popsány pouze vybrané minipivovary z jednotlivých krajů.

4.2.1 Jihočeský kraj

Ve sledovaném období 1999 – 2019 vzniklo v Jihočeském kraji celkem 40 nových minipivovarů, nejvyšší přírůstek zaznamenal tento kraj v roce 2018, kdy přibýlo celkem 7 nových provozoven.

Pivovar Čížová

Pivovar Čížová vznikl v roce 2019 a je umístěn v objektu čížovského zámku, kde se pivo vařilo již v roce 1629. Celkem 5 majitelů této provozovny má v plánu dosahovat ročního výstavu až 3000 hl ročně. V současnosti zde nabízí piva plzeňského typu, kterými jsou: 10° Pepa, světlý ležák 11° Josef, světlý ležák 12° Olaf, tmavý 13° Jirka a řezaný polotmavý ležák 11° Jura (Pivovar Čížová, 2020).

Obrázek 4: Pivovar Čížová - logo



Zdroj: Pivovar Čížová, 2020

Pivovar Keras Bechyně

Tento pivovar začal vařit pivo poprvé v roce 2018 dle tradičních metod. K výrobě Keras používá pouze kvalitní suroviny, kterými jsou slad, voda, chmel a ušlechtilé pivovarské kvasnice. Pivo nechávají zrát za nízkých teplot a nijak neurychlují kvasící proces. Zlatavý mok je nefiltrovaný a nepasterovaný, díky tomu si uchovává prospěšné látky a vitaminy. Nerezová varna má objem celých 1000 litrů. Pivovar Keras

má v nabídce tři typy českých ležáků: 10° světlý výčepní, 12° světlý ležák a 12° tmavý ležák (Pivovar Keras Bechyně, 2018).

Pivovarský dvůr Zvíkov

Pivovarský dvůr Zvíkov, který byl založen již v roce 1993, je jedním z nejstarších minipivovarů v České republice. Vařením piva navazuje na dávnou tradici hradního pivovaru na Zvíkově. V této provozovně se každoročně koná za podpory Českomoravského svazu minipivovarů známá Jarní cena českých sládků. Do nabídky piv patří: Červený Rarášek 11°, Zvíkovský Rarášek 11°, Zlatá labuť 11°, APA Zvíkov 12°, Zlatá labuť 12°, IPA Zvíkov 15° a několik dalších pivních speciálů (Pivovar Zvíkov).

4.2.2 Jihomoravský kraj

Jihomoravský kraj se pyšní největším ročním přírůstkem ze všech, a to konkrétně v roce 2015, kdy se v tomto kraji otevřelo celkem 9 nových minipivovarů (viz Příloha 1). Momentálně má tento region celkem 58 provozoven.

Minipivovar Křikloun

Karel Zykmund, který je majitelem tohoto pivovaru, začal vařit pivo nejprve v domácích podmínkách jako domovarník. Dne 17. 2. 2017 dokončil vlastní minipivovar, a tím si splnil svůj velký sen o vlastním pivovaru. První druh, který začal Karel Zykmund vařit, byl Special Ale 13°, dále navázal Plzeňskou dvanáctkou 12°, Singlem hop Citra 14° z chmele Citra, Křiklounem červeným Nugget 13° ze 4 druhů chmele, Speciálem Křiklounem IPA 13° a Vídeňským ležákem 12° extra chmel z vídeňského sladu (Křikloun, 2017).

Obrázek 5: Křikloun - logo



Zdroj: Křikloun, 2017

Pivovar Tišnov

Tento pivovar vznikl v roce 2015 a navazuje na tradici tišnovského piva, která skončila v roce 1915. Veškeré suroviny, které zde používají, pocházejí z přírody. Poctivá výroba a kvalitní suroviny dávají tišnovskému pivu jedinečnou chuť. K dostání jsou piva Biker – výčepní světlé spodně kvašené s nízkým obsahem alkoholu, Tišnovák – 4x chmelené spodně kvašené světlé výčepní pivo, Tišnovanka – jemně chmelené spodně kvašené, Tišnovan – 3x chmelené spodně kvašené světlé, Japp – tmavé spodně kvašené typu ležák a mnoho dalších pivních speciálů (Pivovar Tišnov, 2020).

4.2.3 Karlovarský kraj

V Karlovarském kraji se nachází celkem 13 minipivovarů, což je nejméně ze všech krajů v České republice. V roce 2019 nepřibyla žádná nová provozovna.

Zámecký pivovar Chyše

Založení tohoto pivovaru se datuje k roku 2005 a zakládá si na tradici vaření piva, která trvá již od roku 1580. Pivovar se nachází v historických interiérech a pivo je vařeno dle staročeských receptur s použitím těch nejkvalitnějších surovin. Základní nabídka piv zahrnuje: Prokop 11° světlý, Prokop 12° a Prokop 12° tmavý z praženého chmele. V průběhu roku se zde vaří sezónní pivní speciály (Zámek Chyše, 2020).

Obrázek 6: Zámecký pivovar Chyšě - logo



Zdroj: Pivovary.Info, 2020

Minipivovar Karel IV.

Tento pivovar vznikl v roce 2012 a navazuje na tradici vaření piva v Karlových Varech. Tato provozovna je součástí restaurace Becherplatz, kde se prodává s sebou a čepuje. Sortiment, který minipivovar nabízí je Karel IV. světlý 11°, Karel IV. polotmavý 12°, Karel IV. tmavý 13° a speciál Karel IV. 15° (Becherplatz, 2020).

4.2.4 Královehradecký kraj

V Královehradeckém kraji v roce 2019 přibyly celkem 3 minipivovary, tudíž se jich zde nachází momentálně celkem 27.

Minipivovar Luční bouda

Tento pivovar, založený v roce 2012, se nachází několik set metrů od nejvyšší hory České republiky v pohostinství zvaném Luční bouda. Čepují zde několik druhů piva Paroháč. Do jejich nabídky patří Paroháč 11° světlý ležák, Paroháč 11° pšeničný, polotmavý Paroháč 12° a 12° Paroháč světlý ležák (Luční bouda, 2012).

Obrázek 7: Minipivovar Luční bouda - logo



Zdroj: Luční bouda, 2012

Hořický pivovar JungBerg

Jméno vzniklo slovním spojením z příjmení obou zakladatelů, kteří poprvé uvařili 30 litrů piva, ale natolik je pivovarská práce zaujala, že se rozhodli pokračovat, a to dokonce v mnohem větším měřítku. Nejprve se z nich stal takzvaný „létající pivovar“ a ten se po nějaké době vyvinul ve vlastní minipivovar, který poprvé otevřel své brány v roce 2017. Piva, která zde vaří, jsou: Hořický ležák PP 12°, PETRALE – svrchně kvašené pivo typu ALE a LUCIPA 14° - svrchně kvašené typu IPA (JungBerg, 2020).

Pivovar Čtyři Lípy Libáň

Příběh minipivovaru se začal psát v roce 2014, kdy se současný majitel Miroslav Drozen rozhodl naučit vařit pivo. Tuto dovednost několik let piloval, až konečně v roce 2018 otevřel vlastní provozovnu ve městě Libáň. Piva jsou vyráběna řemeslnou cestou pouze z kvalitních surovin. Do nabídky se řadí Libáňský zlaťák, Libáňský Dukát, Libáňský světlý Speciál a Amarillo Apa (Pivovar Čtyři lípy, 2020).

4.2.5 Liberecký kraj

V Libereckém kraji je celkem 16 minipivovarů. V letech 2003 – 2009 zde nepřibyla ani jedna nová provozovna (viz Příloha 1).

Minipivovar Na Perličku - Prdek

Tento pivovar byl založen v roce 2018 v horské chatě Na Perličku – Prdek. Budova pivovaru se nachází v nadmořské výšce 820 m. n. m. na hranici národních parků CHKO Jizerské hory a KRNAP. V okolí provozovny se rozkládá krásná příroda s výhledem na údolí. Tento minipivovar vaří pouze jeden druh piva, a to 11° Prďák, což je spodně kvašený, nefiltrovaný a nepasterizovaný ležák (Minipivovar Na Perličku - Prdek, 2020).

Obrázek 8: Minipivovar Na Perličku - Prdek - logo



Zdroj: Minipivovar Na Perličku - Prdek, 2020

Pivovar Kousek piva

Kousek piva je v provozu od roku 2018 a pivo zde nevaří v miniaturních podmínkách. Varna má objem 10 hl a celková kapacita je 290 hl. Produkce pivovaru Kousek piva se skládá z 11° světlého piva, polotmavého 12° a speciálem Ale (Kousek piva, 2020).

4.2.6 Moravskoslezský kraj

Moravskoslezský kraj aktuálně oplývá 46 minipivovary. Největší nárůst proběhl v roce 2013, kdy přibylo 8 nových provozoven (viz Příloha 1).

Řemeslný pivovar Dejř

Jedná se o malý, řemeslný pivovar, nacházející ve městě Studénka na Moravě. První várku zde uvařili v roce 2017. David Hanzelka, sládek tohoto pivovaru, se zaměřuje na svrchně kvašená piva. Nabídka tohoto pivovaru je opravdu pestrá a neustále se rozšiřuje o nové druhy, každé pivo má svoji originální etiketu a název, například: Africo IPA, Greppa Citrus gose, Captain Nemo IPA a MadAle (Pivovar Dejř, 2020).

Obrázek 9: Řemeslný pivovar Dejf - logo



Zdroj: Pivovary.Info, 2020

Pivovar Hasič

Pivovar byl založen v roce 2015 v prostorách bývalé textilní továrny v centru města Bruntál. Minipivovar je vybaven moderní technologií pro vaření piva klasickým způsobem, zejména vařením v nerezové varně, kvašením v otevřené spilce a zráním v ležáckých tancích. Do široké nabídky piv patří například Světlý ležák 11°, Polotmavý ležák 12°, Funebrák 12°, Summer Ale 11°, Amarillo Ale, Kazbek Ale, Zubatá žába 15° a mnoho dalších (Pivovar Hasič, 2020).

Hostinský pivovar Excelent

Tento minipivovar vaří pivo od roku 2008 dle tradičních postupů a z kvalitních surovin, kterými jsou žatecký chmel, moravský slad a místní podhorské vody. K celoročně dostupným pivům patří: 11° Světlý ležák, 13° Polotmavý speciál, 11° Medový ležák a 12° Tmavý ležák z karamelového chmele (Hotel Excelent, 2015).

4.2.7 Olomoucký kraj

V Olomouckém kraji se momentálně nachází 32 minipivovarů, z toho 16 minipivovarů bylo založeno v období 2015 – 2019.

Pivovar Jadrníček

Založení tohoto pivovaru proběhlo v roce 2014 a navazuje na tradici vaření piva v Náměšti na Hané z roku 1590. Pivo vaří z těch nejkvalitnějších surovin, kterými jsou: moravský slad, žatecký chmel, pivovarské kvasnice a voda z místních zdrojů. Do stálé nabídky patří Jadroš 11°, Jadroš tmavý 13° s karamelovou chutí, Náměšťák 12°, a Kotelník 14°. Příležitostně zde vaří například medový Jadrník, čokoládový Jadrník a Jádro 16° (Pivovar Jadrníček, 2019).

Obrázek 10: Pivovar Jadrníček - logo



Zdroj: Pivomol, 2020

Minipivovar Jeseník

Minipivovar Jeseník byl založen v roce 2011 v prostorech bývalého pivovaru. Přestavba trvala dlouhé 4 roky. Vyrábí zde piva spodně kvašená, která jsou nefiltrovaná a nepasterovaná. Mezi tradiční chmelové pochutiny se řadí 12° Julius a 11° Otakar, příležitostně zde vaří pivní speciály (Minipivovar Jeseník, 2015).

4.2.8 Pardubický kraj

Tento kraj, který se proslavil perníkářstvím, se momentálně pyšní 17 minipivovary.

Pivovar U Černého Medvěda

Pivovar u Černého Medvěda vznikl v roce 2016 s cílem vařit pivo podle klasických českých tradičních receptur. K používaným sladům patří bavorský, karamelový a čokoládový. Slad pochází z Čech a Moravy. Sortimentem dostupným v pivovaru je: Medvěd 10° – pivo světlé výčepní, Medvěd 12° – světlý ležák, Medvěd černá 13° – tmavý speciál, Adler Ale 14°, Adler Porter 16°, Adler pšeničný 12° a Adler zázvorový 13° (Pivovar U Černého Medvěda, 2020).

Obrázek 11: Pivovar U Černého Medvěda - logo



Zdroj: Pivovar U Černého Medvěda, 2020

Minipivovar Arnošt

Otevření tohoto minipivovaru proběhlo v listopadu 2016 a je součástí Pardubického pivovaru. Název získal po prvním arcibiskupovi v Pardubicích. Kapacita varného kotle čítá 100 litrů. V nabídce lze nalézt pivní speciality, kterými jsou Kaštanomedový ležák, Arnošt typu Ale a Arnošt typu IPA (Minipivovar Arnošt, 2020).

4.2.9 Plzeňský kraj

V plzeňském kraji lze najít v současné době 38 minipivovarů, které zde čelí velké konkurenci ze strany průmyslového pivovaru Plzeňský Prazdroj.

Pivovar Chříč

Pivovar Chříč, který se nachází na severním Plzeňsku, obnovil svojí činnost v roce 2015. Zajímavostí u tohoto pivovaru je to, že se jedná o tzv. „chráněný pivovar“, což v praxi znamená, že zde zaměstnávají několik lidí s mentálním postižením. Portfolio tohoto zajímavého pivovaru tvoří: Pazdrát 11° - světlý spodně kvašený ležák, Vzkříšení 13° - polotmavý prémiový ležák, Hastrman 13° typu Pale Ale, Nebožtík 13° - irský stout, Oranžový expres 10°, Vinnetou 13° - indiánský Pale Ale s exotickou vůní, Svoboda 11° - pšeničné pivo s příchutí ovoce, Pouťový speciál 13° a Pařez 8° (Pivovar Chříč, 2020).

Obrázek 12: Pivovar Chříč - logo



Zdroj: pivovari.cz, 2018

Raven Plzeň

Tento pivovar uvařil pivo poprvé v říjnu 2015 a hned sklídl v okolí veliký úspěch, dokonce byl zařazen mezi českou špičku ve známém magazínu Forbes. Tento minipivovar se snaží každý měsíc nabídnout nové pivo, proto je jejich nabídka velice pestrá a čítá téměř 100 druhů zlatavého moku. Jedná se například o Raven 11°, Tropic Edge a Suggar Daddy 7 (Pivovar Raven, 2020).

Pivovar Kalikovar

Pivovar je v provozu od ledna 2017, velikost varny je 7,5hl. Piva zde vaří klasickým způsobem v otevřených kvasných kádích s dlouhým zráním v ležáckých tancích. Základem je žatecký chmel, moravské slady a živé pivovarské kvasnice. Vaří zde piva, kterými jsou Kalikovar 10° výčepní světlé, Kalikovar 12° ležák světlý, Kalikovar Pšenice, Kalikovar 13° polotmavý, Kalikovar Ipa – speciální světlý a Kalikovar Stout – speciál tmavý (Kalikovar, 2017).

4.2.10 Středočeský kraj

Ve Středočeském kraji se nachází momentálně nejvíce minipivovarů z České republiky, a to 59. Největší přírůstek byl zaznamenán v roce 2019, kdy jich vzniklo celkem 12.

Minipivovar Němý Medvěd

Založení tohoto pivovaru se datuje od roku 2011, první várku však uvařili až v srpnu roku 2012. Veškeré potřebné vybavení se nachází ve sklepě a garáži rodinného domu jednoho ze dvou majitelů. Varna, pod kterou se musí topit, má objem 250l. Mělnická voda je tvrdá, díky ní má pivo specifický charakter. V nabídce můžeme najít světlý

ležák Brtník 12°, tmavý ležák Kňour 12°, Medvěd z Vídně – polotmavý ležák a světlé výčepní Vopičák 10° (Němý Medvěd – Beer Bar a Minipivovar, 2020).

Obrázek 13: Logo Němý Medvěd - Beer Bar a Minipivovar



Zdroj: Němý Medvěd – Beer Bar a Minipivovar, 2020

Přátelský pivovar Malešov

Tento pivovar vznikl v budově bývalého pivovaru z 16. století. Rekonstrukce probíhala několik let, než se podařilo dosáhnout požadovaného vzhledu. Na provozu se podílí parta přátel, proto toto heslo zanesli také do svého názvu. Vaří zde piva původní metodou bez filtrace a pasterizace.

Ve stálé nabídce mají: 10° Desítka, 11° American Pale Ale z bavorského sladu a amerického chmele, 12° Ležák světlý a 14° India Pale Ale s ovocným a květinovým nádechem (Přátelský pivovar Malešov, 2020).

Minipivovar Bobr

Pivovar byl založen v roce 2012 v obci Třebáň, kde se předtím pivovar nikdy nenacházel. Varna se nachází ve sklepních prostorech bývalého mlýna. Roční výstav čítá 500hl zlatavého moku. Minipivovar vedle své hlavní produkce vyrábí také piva na přání se speciálními sklenicemi a etiketami.

Hlavními pivy, které se zde vaří, jsou: Bobr světlý ležák 11°, Bobr polotmavý ležák 12° - s kávovým aroma, Bobr Pale Ale 12° - svrchně kvašené s ovocným nádechem, Bobr Stout 13° - hořké díky americkým odrudám chmele a Bobr India Pale Ale 15° – svrchně kvašené z anglického a amerického chmele (Minipivovar Bobr, 2018).

4.2.11 Ústecký kraj

Ústecký kraj se momentálně může pyšnit 32 otevřenými minipivovary, celkem ve sledovaném období 1999 – 2019 přibylo 32 provozoven.

Rodinný pivovar Černý Orel

První zmínky o pivovaru pochází z druhé poloviny devadesátých let, kdy restaurace procházela přeměnou do původní podoby. Proběhly zde přípravy pro budoucí pivovar, který byl úspěšně zprovozněn v roce 2015. Jedná se o moderní pivovar, který však dbá na tradiční postupy při vaření. Petr Hájek jako hlavní sládek dbá na originalitu a svéráznost vařených piv.

V budoucnu mají v plánu měnit nabídku speciálů dle ročních období. Mezi piva, která jsou zde k dostání celoročně, se řadí 11° Orlovský Ale – jedná se o svrchně kvašené, nefiltrované pivo, dále 10° Výletní Věna – jedná se o pivo výčepní s jemnou citrusovou příchutí. American Pale Ale je pivo s vyšší hořkostí vyráběné z amerických odrůd chmele s aroma po tropickém ovoci, typické pro tento nápoj je tzv. studené chmelení, kdy se přidává chmel při dozrávání piva. Jako další se v nabídce nachází 12° Dvanda od Orla, což je ležák plzeňského typu vařený dvourmutovým způsobem. Jako poslední se zde nachází 14° Uzenáč od Orla, který se vyrábí za použití speciálního sladu sušeného bukovým dřevem v kombinaci se sladem světlým. Chuť a vůni má po uzených pokrmech (Černý Orel, 2020).

Obrázek 14: Černý Orel - logo



Zdroj: České pivo – České zlato, 2020

Pivovar Chalupník

V tomto pivovaru vaří od roku 2013 a dbají na českou tradici, včetně starých postupů. Piva vyrábí výhradně z místní vody, humnového sladu a chmele ze žatecké oblasti. Piva jsou výhradně nefiltrovaná a nepasterizovaná.

Všechna nabízená piva jsou spodně kvašená s delší dobou zrání, patří mezi ně 10° světlé výčepní pivo Sládek, které zraje minimálně 21 dní a vyznačuje se svou hutnou pěnou. Dalším zástupcem je 12° světlý ležák Premiant zrající minimálně 40 dní, který má vlastnosti pravého českého ležáku. Poslední zástupce stále nabídky se nazývá 12° tmavý ležák Harmonie. Stejně jako předchozí pivo zraje nejméně 40 dní a je charakteristické hustou pěnou a karamelovou chutí (Pivovar – restaurace Chalupník, 2019).

Pivovar Perlová voda

Tento minipivovar vznikl v roce 2016 a nachází se přímo v restauračním zařízení, tudíž mohou návštěvníci vidět sládky přímo při výrobě piva. Zlatavý mok zde vaří dle tradičních receptur, z žateckého chmele a místní studniční vody, která se podílí na charakteru jejich nápojů. Všechna piva jsou nepasterizovaná, nefiltrovaná a spodně kvašená.

Do jejich stálé nabídky patří 10° Lanýž a 12° Lanýž a několikrát do roka vaří pivní speciály (Dvůr Perlová voda, 2020).

4.2.12 Kraj Vysočina

Na Vysočině je v provozu celkem 28 minipivovarů. Z minipivovaru Dalešice se v roce 2018 stal pivovar průmyslový, za úspěch vděčí především faktu, že v minulosti sloužily pivovarské prostory jako filmový ateliér pro film Postřižiny.

Rodinný pivovar Pospíchalovi

Tento pivovar byl založen roku 2015 a navázal na tradici pivovaru, který založili premonstráti novoříšského kláštera v roce 1596.

Dnes zde k vaření využívají vodu z vlastní studny, žatecký chmel a prvotřídní český slad. Třístupňové chmelení dodává pivu výraznou hořkost.

Do stálé nabídky patří Výčepní světlá 10°, Ležák 11°, Ležák 12°, Speciál světlý 13° a Speciál polotmavý 13° (Rodinný pivovar Pospíchalovi).

Obrázek 15: Rodinný pivovar Pospíchalovi - logo



Zdroj: České pivo – České zlato, 2020

Horácký pivovar

Tento pivovar byl založen partou přátel, která měla již předešlé zkušenosti z pivovarnictví, v roce 2015. První várku vyrobili v roce 2016 v Chlumu u Třebíče. Nyní se sídlo nachází v Jihlavě, kde je mimo pivovaru také restaurace a obchod.

Pivo se vyrábí řemeslným způsobem, dle tradiční receptury z 1. poloviny 19. století, spodním kvašením a za použití speciálního kmenu pivovarských kvasnic. Chmel pochází z Žatecké oblasti a slad ze Znojemska.

Do stálé nabídky patří Světlá desítka 10°, která je filtrovaná i nefiltrovaná, nepasterovaná a s lehkou medovou barvou. Dalšími zástupci jsou Světlý ležák 11° a Světlý ležák 12°, který se vyznačuje svou karamelovou barvou (Pivovar Horác, 2019).

Pivovar Kamenice (Madcat)

Tento minipivovar vznikl v budově pocházející z roku 1912, která sloužila jako lihovar až do roku 1965, poté sloužil komplex pouze jako skladiště. Rekonstrukce započala na podzim roku 2017 a v následujícím létě se zde již vařilo pivo. Projekt spolufinancovala také Evropská unie. Ležácké tanky mají kapacitu 28 000 litrů.

K tradičním pivům se zde řadí Ležák 12°, Šenkovní 10° a Polotmavý Zabiják 18,5°. V sezónní nabídce můžeme najít Velikonoční 12°, které je polotmavé a vyráběné z vídeňského sladu. K dalším zástupcům se řadí Pout'ové 13°, Dýňové 12° s příchutí dýně a Vánoční 13° polotmavé pivo (Pivovar Kamenice, 2020).

4.2.13 Zlínský kraj

Ve Zlínském kraji aktuálně vaří pivo 18 minipivovarů. Společně s Karlovarským krajem nezaznamenal v minulém roce žádnou nově vzniklou provozovnu.

Pivovar Maxmilian

Provoz tohoto pivovaru byl slavnostně zahájen v roce 2012 a navazuje na tradici vaření Pochtivého piva v Hanáckých Athénách. Chmelový nápoj zde vyrábí klasickou metodou bez extraktů a urychlovacích procesů. Vznikají zde spodně kvašená piva, ležáky světlé i tmavé a mnoho speciálů s obsahem většího množství kvasinek.

V celoroční nabídce lze najít Světlý ležák 11°, Polotmavý speciál 13°, Polibek 11° (světlé pivo svrchně kvašené stylu IPA s mírně citrusovým nádechem), Skrytý Satyr 12° (svrchně kvašené stylu IPA s ovocným aroma).

Do sezónní nabídky patří Red Max 14° velikonoční speciál (polotmavé, stylu „Bock“, vyráběné ze 4 druhů sladů), Vídeňský ležák 12° (s oříškovým aroma), MiniMax (lehké pivo, třikrát chmelené) a G-Max s příchutí grepu (Pivovar Kroměříž, 2013).

Obrázek 16: Pivovar Maxmilián - logo



Zdroj: *České pivo – České zlato, 2020*

Pivovar Černý orel

Tento pivovar zahájil výrobu roku 2009 a vaří zejména spodně kvašené ležáky. Používají zde pšeničné a ječné slady, žatecký chmel a otevřenou spilku pro hlavní kvašení. Pivo zde vyrábí výhradně pro svoji restauraci, pivnici a bar.

K jejich stálým pivům patří 11° světlý Černý Orel, 12° Černý Orel a 17,5° tmavý speciál Černý Orel (Černý Orel, 2017).

Pivovar Malenovice

První várka v tomto pivovaru vznikla na začátku roku 2008 a až do konce tohoto roku vylepšovali chuť svého piva. Do stávajících prostor bylo vybavení přestěhováno na začátku roku 2012. Vaří zde pouze ze základních surovin bez koncentrátů či výtažků. Celoročními pivy jsou 10° světlé výčepní, 11° světlý ležák, 11° polotmavý ležák, 12° světlý ležák.

Ke speciálům patří 11° American Pale Ale (svrchně kvašené světlé pivo stylu APA), 12° American Amber Ale (svrchně kvašené polotmavé pivo stylu ALE), 13° Single Hop (svrchně kvašené světlé nefiltrované pivo stylu IPA s nádechem tropického ovoce), 12° Medový ležák, 8° Cyklošvec, 10° Tmavé výčepní (spodně kvašené, nefiltrované pivo plzeňského typu), 13° Tmavý speciál, 13° New Zealand Ipa, 13° Black IPA a 15° Rye IPA (žitná IPA) (Pivovar Malenovice, 2020).

4.2.14 Praha

V našem hlavním městě se právě nachází 47 minipivovarů a každým rokem vznikají další. V roce 2019 vzniklo celkem 7 nových provozoven, což je po Středočeském kraji druhý nejvyšší přírůstek.

Ossegg Praha

Pivovar Ossegg z července 2018 je koncept minipivovaru s restaurací a navazuje na tradici oseckého piva vyráběného v Oseku od roku 1241. Pražský pivovar je první ze značkové skupiny pivovarů, další vznikají v Duisburgu, Drážďanech a Madridu.

V Osseggu mají prvotřídní technologii vyrobenou sesterskou společností Strojírna Litvínov. Dvounádobová varna má objem 15hl.

K tradičním pivům patří Martinus 8° (svrchně kvašený, typ pale ale), Athanasius světlý 10°, Philipp světlý 12° (spodně kvašený, nepasterizovaný ležák), Ruthard polotmavý 11° a Balthasar 13° (spodně kvašený, vyroben z 5 druhů sladu a s kávovou příchutí a vůní) (Ossegg, 2018).

Obrázek 17: Ossegg - logo



Zdroj: Ossegg, 2018

Pivovar Hostivar 2

Tento pivovar se nachází v regionu Prahy 15 a byl dostavěn v dubnu 2017. Jedná se o rozšíření pražského Pivovaru Hostivar. Piva zde vaří nefiltrovaná a nepasterovaná podle tradičních metod. Chmel pochází z žatecké oblasti a slad ze sladovny Weyermann v Bamberku. V nabídce se nachází Cyklistická osmička 8°, Hostivar 11°, Hostivar polotmavý 12°, Hostivar 13°, Světlý Ale 10° a Hostivar 15°. Několikrát do roka vaří také pivní speciály, jako jsou Hostivar tmavý 14°, Velikonoční Ale, Pale Ale a mnoho dalších. (Pivovar Hostivar 2, 2020).

Pivovar Marina

Tento minipivovar, který byl založen v roce 2013, navazuje na tradici vaření holešovického piva. Srdce pivovaru, kterým je měděná varna o objemu 2000 litrů, stojí hned nad výčepem a je vytápěna elektricky. Veškeré pivovarské vybavení si mohou návštěvníci prohlédnout ve sklepě budovy, kde se mimo jiné nachází 8 ležáckých tanků po 20 hl. V pivovaru se vaří celkem 4 druhy piva, jsou to: Přístavní výčepní 10°, Pšeničné pivo 11°, Holešovický ležák 12° a Marina speciál 13° (Pivovar Marina, 2020).

Následující kapitoly 4.3 Vývozkové a prodejní statistiky českého piva a 3.4 Výstav piva, spotřeba, spotřebitelské preference a vývoj ceny se zabývají celkovými statistikami českých pivovarů.

4.3 Vývozkové a prodejní statistiky českého piva

České pivo je jednou z našich nejvýznamnějších exportních komodit. Jeho věhlasné jméno pomáhá v zahraničí jeho vývozu jako takovému, ale také exportu pivovarských technologií a surovin potřebných pro jeho výrobu.

4.3.1 Export českého piva

Vývoz českého piva posiluje dlouhodobě, a to za posledních osm let velmi dynamicky, kdy export českého piva do zemí EU vzrostl co do objemu o cca 65 %. To potvrzuje fakt, že české pivo je v zahraničí velmi populární.

Níže uvedená Tabulka č. 3 znázorňuje množství vyvezeného piva do zemí Evropské unie a to v letech 2010 – 2019².

Tabulka 3: Vývoz piva v rámci EU v letech 2010-2019

Rok	Množství (hl)
2019	4 334 379
2018	4 130 667
2017	3 749 871
2016	3 675 153
2015	3 584 791
2014	3 026 048
2013	2 782 907
2012	2 717 802
2011	2 617 424
2010	2 831 318

Zdroj: Vlastní zpracování dle Celní správa ČR, 2020

Export do zemí EU tvoří stabilně okolo 80 % celkového vývozu českého piva. V roce 2010 bylo největším odběratelem Německo (1 227 302 hl), za ním následovalo Slovensko se skoro polovičním odběrem (561 839 hl) a následně Švédsko (228 272 hl). Do roku 2014 si Německo drželo první příčku. V roce 2015 převzalo titul největšího odběratele Slovensko (1 108 344), třetí místo obsadilo Polsko. Tyto tři státy si držely své příčky i v roce 2019 (viz Obrázek 18).

² Údaje získané z Celní správy ČR za deset let zpětně

Obrázek 18: Země EU s největším odběrem českého piva (2010-2019)

2010			2011			2012		
Pořadí	Země	Odběr (hl)	Pořadí	Země	Odběr (hl)	Pořadí	Země	Odběr (hl)
1.	Německo	1 227 302	1.	Německo	1 027 655	1.	Německo	910 519
2.	Slovensko	561 839	2.	Slovensko	535 465	2.	Slovensko	618 525
3.	Švédsko	228 272	3.	Švédsko	238 409	3.	Švédsko	261 489

2013			2014			2015		
Pořadí	Země	Odběr (hl)	Pořadí	Země	Odběr (hl)	Pořadí	Země	Odběr (hl)
1.	Německo	878 584	1.	Německo	896 745	1.	Slovensko	1 108 344
2.	Slovensko	695 991	2.	Slovensko	854 533	2.	Německo	941 797
3.	Švédsko	267 974	3.	Švédsko	263 317	3.	Polsko	345 498

2016			2017			2018		
Pořadí	Země	Odběr (hl)	Pořadí	Země	Odběr (hl)	Pořadí	Země	Odběr (hl)
1.	Slovensko	1 126 534	1.	Slovensko	1 153 562	1.	Slovensko	1 312 395
2.	Německo	968 752	2.	Německo	954 459	2.	Německo	1 044 832
3.	Polsko	357 440	3.	Polsko	342 188	3.	Polsko	364 862

2019		
Pořadí	Země	Odběr (hl)
1.	Slovensko	1 407 275
2.	Německo	1 059 626
3.	Polsko	404 107

Zdroj: Vlastní zpracování dle Celní správa ČR, 2020

Stejně jako stoupá množství exportovaného piva do zemí EU, roste také vývoz piva do zemí mimo Evropskou unii. V roce 2019 se do těchto zemí vyvezlo téměř jednou tolik než v roce 2010 (viz Tabulka č. 4).

Tabulka 4: Vývoz piva mimo EU v letech 2010-2019

Rok	Množství (hl)
2019	982 744
2018	972 277
2017	810 733
2016	686 987
2015	592 459
2014	626 163
2013	608 692
2012	551 663
2011	496 476
2010	492 967

Zdroj: Vlastní zpracování dle Celní správa ČR, 2020

Největší odběratelem českého piva je z tohoto hlediska Rusko, které si drží své prvenství v celém sledovaném období 2010-2019. Dále se nejvíce exportovalo do USA, Kanady a Jižní Koreji, viz Obrázek č. 19.

Obrázek 19: Země mimo EU s největším odběrem českého piva (období 2010-2019)

2010			2011			2012		
Pořadí	Země	Odběr (hl)	Pořadí	Země	Odběr (hl)	Pořadí	Země	Odběr (hl)
1.	Rusko	218 434	1.	Rusko	218 377	1.	Rusko	245 233
2.	USA	115 959	2.	USA	113 844	2.	USA	108 112
3.	Kanada	33 532	3.	Kanada	35 842	3.	Kanada	39 779

2013			2014			2015		
Pořadí	Země	Odběr (hl)	Pořadí	Země	Odběr (hl)	Pořadí	Země	Odběr (hl)
1.	Rusko	254 961	1.	Rusko	247 623	1.	Rusko	151 184
2.	USA	85 759	2.	USA	87 433	2.	USA	98 438
3.	Kanada	40 520	3.	Kanada	45 019	3.	Jižní Korea	76 849

2016			2017			2018		
Pořadí	Země	Odběr (hl)	Pořadí	Země	Odběr (hl)	Pořadí	Země	Odběr (hl)
1.	Rusko	171 781	1.	Rusko	242 053	1.	Rusko	373 633
2.	Jižní Korea	128 646	2.	Jižní Korea	200 084	2.	Jižní Korea	211 590
3.	USA	91 770	3.	USA	88 242	3.	USA	86 822

2019		
Pořadí	Země	Odběr (hl)
1.	Rusko	391 181
2.	Jižní Korea	180 268
3.	USA	81 357

Zdroj: Vlastní zpracování dle Celní správa ČR, 2020

4.3.2 Prodej českého piva na území ČR

Jak vyplývá z níže uvedené Tabulky č. 5, množství piva, které se ve sledovaných letech 2006-2019 prodalo v ČR, mírně klesá. V roce 2006 to bylo téměř o 1,4 mil. hl více než v roce 2019.

Tabulka 5: Množství prodaného piva na území ČR v letech 2006-2019

Rok	Množství (hl)
2019	16 093 024
2018	15 935 536
2017	15 835 612
2016	15 874 795
2015	15 750 567
2014	15 800 887
2013	16 182 777
2012	15 958 345
2011	15 502 430
2010	15 568 994
2009	16 473 076
2008	17 148 097
2007	17 565 698
2006	17 433 987

Zdroj: Vlastní zpracování dle Celní správa ČR, 2020

Jak vyplývá z Obrázku č. 20 a Obrázku č. 21, nejvíce piva se každoročně prodá v letních měsících, nejméně potom v měsících zimních.

Obrázek 20: Prodej českého piva v rámci ČR - nejvyšší hodnoty (období 2011-2019)

2011			2012			2013		
Pořadí	Měsíc	Množství (hl)	Pořadí	Měsíc	Množství (hl)	Pořadí	Měsíc	Množství (hl)
1.	červen	1 686 271	1.	srpen	1 712 683	1.	červenec	1 881 577
2.	srpen	1 525 479	2.	červenec	1 658 469	2.	srpen	1 648 542
3.	květen	1 497 332	3.	květen	1 633 156	3.	květen	1 575 659

2014			2015			2016		
Pořadí	Měsíc	Množství (hl)	Pořadí	Měsíc	Množství (hl)	Pořadí	Měsíc	Množství (hl)
1.	červenec	1 654 621	1.	červenec	1 716 838	1.	červen	1 686 063
2.	červen	1 507 314	2.	srpen	1 572 752	2.	srpen	1 602 296
3.	duben	1 469 678	3.	červen	1 540 108	3.	červenec	1 508 585

2017			2018			2019		
Pořadí	Měsíc	Množství (hl)	Pořadí	Měsíc	Množství (hl)	Pořadí	Měsíc	Množství (hl)
1.	červen	1 726 216	1.	srpen	1 748 801	1.	červenec	1 734 612
2.	srpen	1 649 264	2.	květen	1 642 522	2.	červen	1 570 225
3.	květen	1 544 482	3.	červen	1 603 413	3.	srpen	1 529 400

Zdroj: Vlastní zpracování dle Celní správa ČR, 2020

Obrázek 21: Prodej českého piva v rámci ČR - nejnižší hodnoty (období 2011-2019)

2011			2012			2013		
Pořadí	Měsíc	Množství (hl)	Pořadí	Měsíc	Množství (hl)	Pořadí	Měsíc	Množství (hl)
1.	leden	933 616	1.	leden	976 565	1.	únor	1 026 198
2.	únor	983 814	2.	únor	991 720	2.	leden	1 058 703
3.	říjen	1 118 480	3.	listopad	1 171 549	3.	listopad	1 187 086

2014			2015			2016		
Pořadí	Měsíc	Množství (hl)	Pořadí	Měsíc	Množství (hl)	Pořadí	Měsíc	Množství (hl)
1.	leden	1 023 234	1.	leden	971 373	1.	leden	911 436
2.	únor	1 058 703	2.	únor	997 491	2.	říjen	1 114 161
3.	listopad	1 153 912	3.	říjen	1 178 618	3.	únor	1 139 593

2017			2018			2019		
Pořadí	Měsíc	Množství (hl)	Pořadí	Měsíc	Množství (hl)	Pořadí	Měsíc	Množství (hl)
1.	leden	963 258	1.	únor	971 734	1.	únor	1 011 433
2.	únor	1 041 816	2.	leden	1 036 376	2.	leden	1 071 012
3.	září	1 160 444	3.	prosinec	1 104 415	3.	listopad	1 205 772

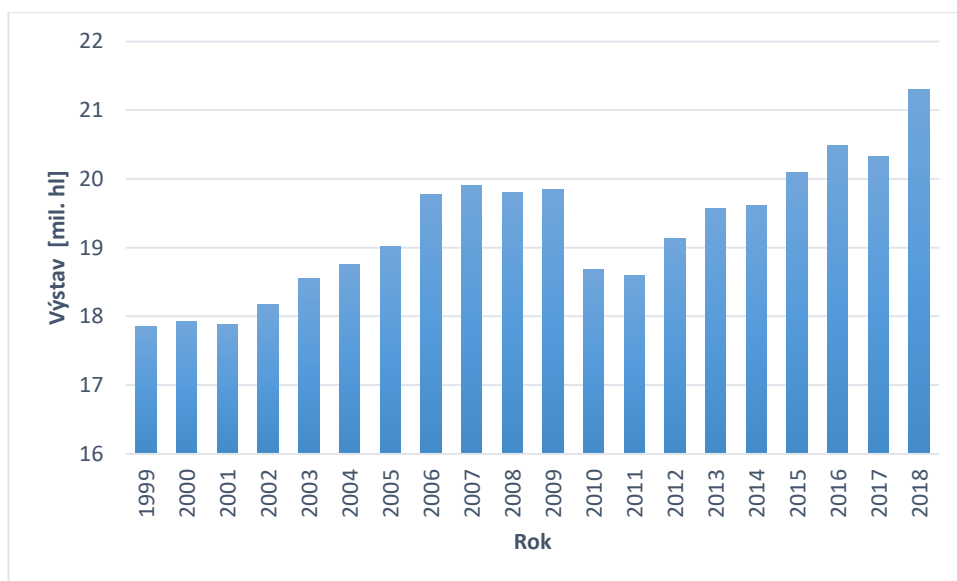
Zdroj: Vlastní zpracování dle Celní správa ČR, 2020

4.4 Výstav piva, spotřeba, spotřebitelské preference a vývoj ceny

4.4.1 Výstav českých pivovarů

Celkový výstav pivovarů se dle posledních čísel přehoupl přes 21,3 milionu hektolitrů piva. K tomuto číslu pomohly i minipivovary, kterých v České republice stále přibývá. Dle výkonné ředitelky Českého svazu pivovarů a sladoven (ČSPS) Martiny Ferencové se minipivovary v posledních letech podílí na celkovém výstavu ca 2-2,5 %. Předpokládá se, že další minipivovary budou vznikat i v dalších letech, ovšem už ne v takovém množství. Důvodem je vysoká poptávka od lidí, na kterou musí reagovat i velké pivovary, a to zvyšováním pestrosti své nabídky. Právě umění nabídnout lidem ojedinělý nápoj zvyšuje konkurenceschopnost jednotlivých minipivovarů (Aktuálně.cz, 2020).

Graf 5: Výstav českých pivovarů v období 1999-2018 (rok 2019 dosud nezveřejněn)



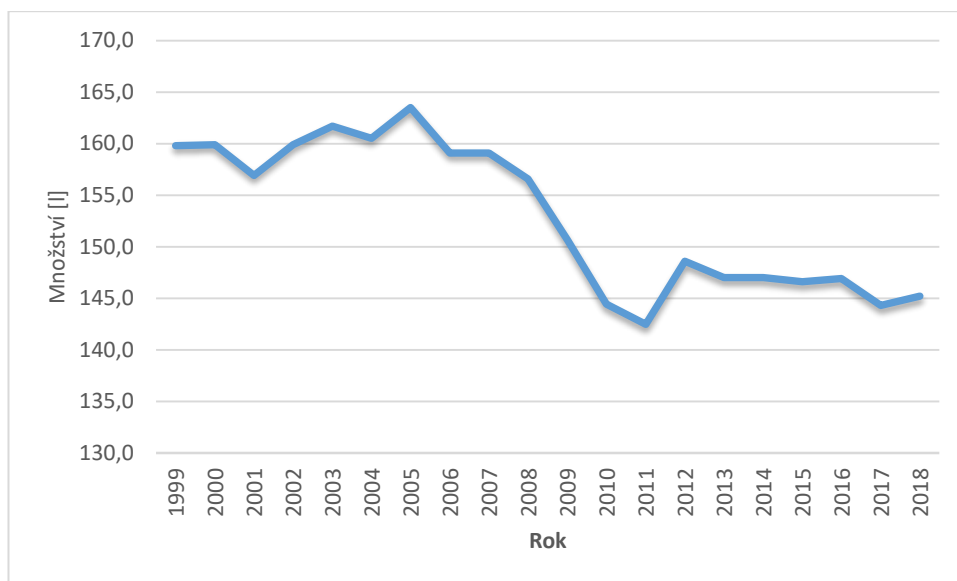
Zdroj: Vlastní zpracování dle: Pivo – Pivo, 2020; Aktuálně.cz, 2020; Sdružení přátel piva, 2009; Česká tisková kancelář, 2020

4.4.2 Spotřeba piva

Spotřeba piva v České republice za sledované období klesá, ale i tak si Češi drží své prvenství v ročním množství vypitého piva na osobu. Nejvyšší hodnoty, a to 163,5 litru/osobu (viz Graf č. 6), dosahovala konzumace v roce 2005. Z níže uvedeného Grafu č. 6 dále vyplývá, že nejméně vypitého piva na osobu připadá na rok 2011, kdy spotřeba jednoho obyvatele České republiky činila 142,5 litru. Jeden z faktorů, který ovlivňuje roční spotřebu, je, že Češi více vyhledávají restaurace, které nabízejí

minipivovarské zázemí a výraznou paletu chutí různých pivních stylů, dokonce za minipivovary cestují (beerweb.cz, 2020).

Graf 6: Spotřeba piva na 1 obyvatele v ČR v letech 1999-2018

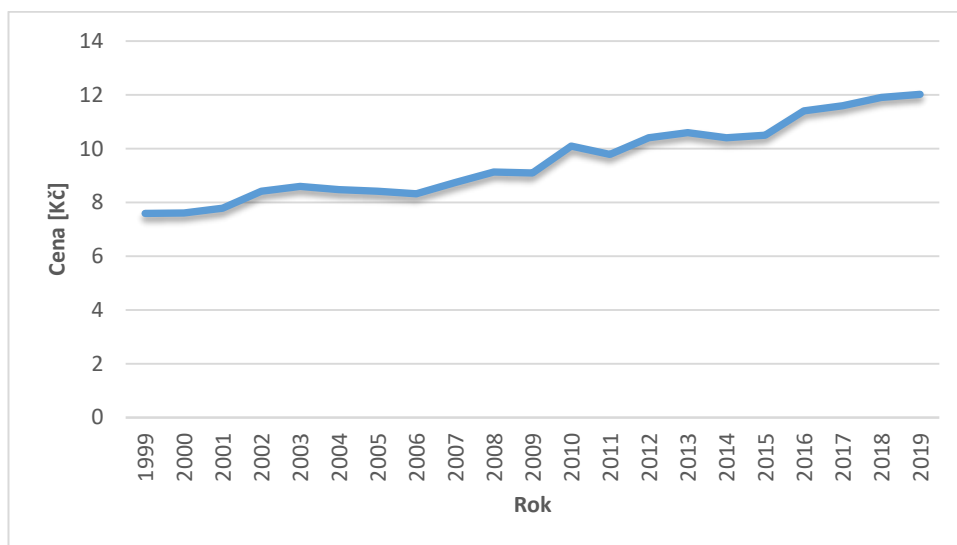


Zdroj: Vlastní zpracování dle ČSÚ, 2020

4.4.3 Vývoj ceny světlého lahvového piva

Dle statistik je u nás pivo jeden z nejoblíbenějších nápojů, přestože jeho cena každoročně stoupá. V prvním sledovaném roce 1999 Češi zaplatili za půllitr světlého lahvového piva 7,59Kč, v roce 2019 to bylo 12,02Kč (viz. Graf č. 7). Tuto skutečnost nejvíce ovlivňuje dlouhodobá inflace v ČR (Pivovar.cz, 2000).

Graf 7: Vývoj ceny světlého lahvového piva v letech 1999-2019



Zdroj: Vlastní zpracování dle ČSÚ, 2020

4.4.4 Spotřebitelské preference

Níže uvedený Obrázek č. 22 vyobrazuje oblíbenost jednotlivých obalů piva v České republice. Každoročně se v České republice prodá nejvíce piva ve skle, ovšem v posledních letech významně stoupla jeho oblíbenost v plechovkách. Jejich výhodami jsou především nízká hmotnost a možnost rychlého vychlazení nápoje, naopak nevýhodou je množství odpadu, které po vypití zbývá, a s tím související nedostatek sběrných míst. Samozřejmě významný podíl prodeje tvoří sudy, ve kterých je pivo dodáváno do hospod a výčepů (Novinky.cz, 2003).

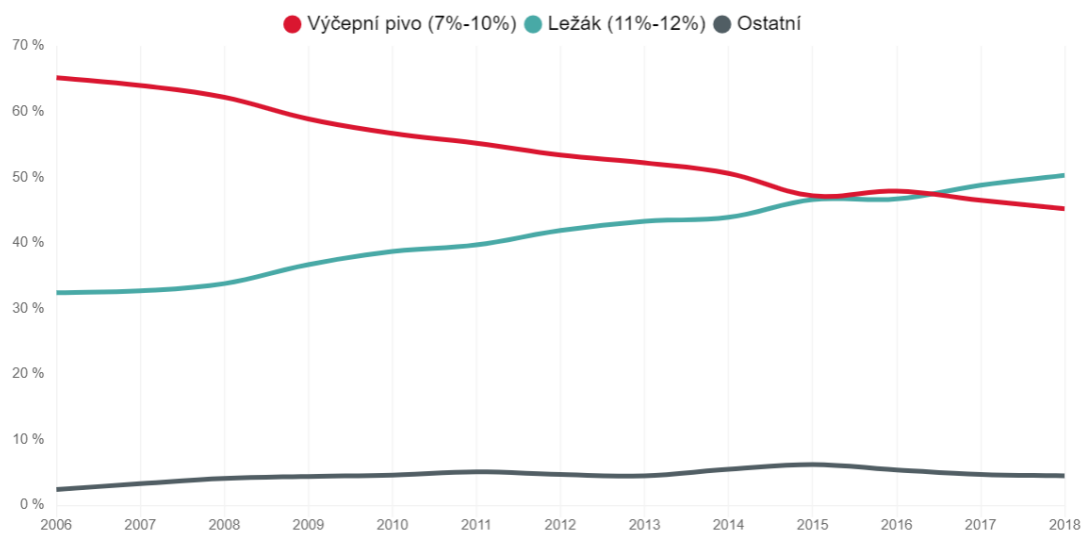
Obrázek 22: Preference jednotlivých obalů piva



Zdroj: Novinky.cz, 2003

Níže uvedený Obrázek 23 znázorňuje procentuální zastoupení podílu piva na českém trhu. Z tohoto obrázku je patrné, že oblíbenost ležáku stoupá, a dokonce v roce 2017 převýšila oblíbenost výčepního piva. To je způsobeno boomem minipivovarů, které s houstnutím konkurence na trhu začaly experimentovat s pivními rozmanitostmi z celého světa.

Obrázek 23: Vývoj podílu piva podle druhů



Zdroj: Aktuálně.cz, 2020

5 ZÁVĚR

Cílem bakalářské práce bylo provést analýzu vývoje pivovarského odvětví s ohledem na minipivovary v České republice, a to v období 1999-2019.

V teoretické části práce byla popsána problematika pivovarského odvětví se zaměřením na historii, definici piva a popis jeho výroby. Dále se tato část práce zabývala charakteristikou pivovarů a jejich rozdělením. Z důvodu nutnosti přiblížení problematiky minipivovarů byla tomuto typu provozovny věnována celá samostatná kapitola.

Za účelem analýzy pivovarského odvětví s ohledem na minipivovary byl v praktické části zkoumán vývoj počtu minipivovarů na území České republiky ve sledovaném období 1999-2019. Sledovány a popsány byly roční přírůstky a úbytky těchto provozoven v jednotlivých krajích ČR. Dále se tato část práce zabývala charakteristikou vybraných minipivovarů, a to za každý kraj, vývozem, vývozem, vývozem a prodejními statistikami českého piva, výstavem, spotřebou, spotřebitelskými preferencemi a vývojem ceny světlého výčepního piva.

Na základě zjištěných výsledků zkoumané problematiky lze říci, že minipivovary se staly fenoménem posledních let. To potvrzuje fakt, že v prvním sledovaném roce bylo na území ČR v provozu celkem 25 minipivovarů, zatímco na konci sledového období jich bylo 477. Tzv. boom minipivovarů nastal v roce 2013, kdy vzniklo na území ČR 50 provozoven. Největší nárůst byl zaznamenán v roce 2015 s počtem 57 nově vzniklých minipivovarů. Dále bylo zjištěno, že v letech 1999-2019 vzniklo nejvíce provozoven ve Středočeském a Jihomoravském kraji. Úbytky provozoven nejsou v porovnání s přírůstkem nijak razantní.

Z šetření zaměřeného na vybrané minipivovary vyplývá, že každý minipivovar je originál, který je často spojovaný s lokálním příběhem.

Dále bylo zjištěno, že zájem o české pivo v zahraničí stále roste. Ze zemí Evropské unie je aktuálně největším odběratelem sousední Slovensko, ze zemí mimo EU je to Rusko. Lze také konstatovat, že i když roční spotřeba piva v České republice ve sledovaném období klesala, vyhledávají Češi více restaurace, které nabízejí minipivovarské zázemí a výraznou paletu chutí různých pivních stylů.

Závěrem je nutno podotknout, že ačkoli se trh s minipivovary může zdát být nasycen, nemusí se tyto provozovny bát konkurence, jelikož každý minipivovar je specifický svou pestrostí chutí, originalitou prostředí a zážitkem, který nabízí. Právě umění nabídnout lidem ojedinělý nápoj a schopnost velmi pružně reagovat na poptávku zvyšuje konkurenceschopnost jednotlivých provozoven.

ZDROJE

Internetové:

Historie pivovarnictví v České republice | Svět-piva.cz. *Svět-piva.cz* [online]. Copyright © 2007 [cit. 25.12.2019]. Dostupné z: <https://www.svet-piva.cz/clanky-o-pivu/2012/10/12/historie-pivovarnictvi-v-ceske-republice/>

Historie piva v Čechách Czech Beer Museum. *Czech Beer Museum* [online]. Copyright © 2010 [cit. 02.01.2020]. Dostupné z: http://beermuseum.cz/?page_id=120&lang=cs

Historie piva v českých zemích. *Zejdlik.cz* [online]. 2019 [cit. 25.12.2019]. Dostupné z: <http://www.zejdlik.cz/zejdlikopedie/vse-o-pivu/historie-piva-a-dalsi-zajimavosti/historie-piva-v-ceskych-zemich>

Historie piva v Čechách - *Průvodce pivovary | Mapa pivovarů | Pivní akce. Domů - Průvodce pivovary | Mapa pivovarů | Pivní akce* [online]. Copyright © ROMAN HOŠŤÁK 2018 [cit. 26.12.19]. Dostupné z: <https://pivovari.cz/historie-piva-v-cechach/>

Historie piva v Čechách - beerweb.cz. 2019 [cit. 25.12.2019]. *Pivo, pivovary, pivní mapa, hodnocení piv - beerweb.cz* [online]. Dostupné z: <https://beerweb.cz/o-pivu/historie-piva-v-cechach>

Sbírka zákonů. *Sagit a.s.* 2019 [cit. 25.12.2019]. Dostupné z: <http://www.sagit.cz/info/sb00045>

Pivní klasifikace | PIVOVAR.CZ. *PIVOVAR.CZ* [online]. Copyright © 2000 [cit. 05.01.2020]. Dostupné z: <http://www.pivovar.cz/pivni-klasifikace/>

Pivo: Víte, co znamená dát si mléko nebo čochtana? | *Tesco Česko* | Tesco [online]. Copyright © 2020 Tesco Stores ČR a.s. [cit. 05.01.2020]. Dostupné z: <https://itesco.cz/hello/clanek/pivo-vite-co-znamenat-dat-si-mleko-nebo-cochtana/21712/>

Kvasnice, kvašení a jeho druhy | Pivní klenoty. E-shop s nejlepšími pivy | *Pivniklenoty.cz* [online]. Copyright © Pivní klenoty 2014 [cit. 07.01.2020]. Dostupné

z: <http://www.pivniklenoty.cz/vse-o-pivu/zajimavosti-o-pivu/kvasnice-kvaseni-a-jeho-druhy/>

Pivovary a minipivovary v Česku | Pivo.cz. Úvodní stránka | *Pivo.cz* [online]. Copyright © 2017, [cit. 07.01.2020]. Dostupné z: <https://pivo.cz/pivovary-a-minipivovary-v-cesku>

Minipivovary: Česko má novou turistickou atrakci - Euro.cz. *Euro.cz / Dostál Dalibor* [online]. 2018. [cit. 07.01.2020]. Dostupné z: <https://www.euro.cz/byznys/minipivovary-cesko-ma-novou-turistickou-atrakci-1395361>

Minipivovarů přibývá, většinou ale nevaří jen pivo, nabízí i další rozptýlení | *Brno. Nekvinda David* [online]. Copyright © 2018 [cit. 07.01.2020]. Dostupné z: <https://brno.rozhlas.cz/minipivovaru-pribyva-vetsinou-ale-nevari-jen-pivo-nabizi-i-dalsi-rozptyleni-6934055>

Učitel chemie: hlavní stránka projektu Prášilová Jana, Kameníček Jiří [online]. Copyright ©2013 [cit. 05.01.2020]. Dostupné z: http://ucitelchemie.upol.cz/materialy/vkpch/vyroba_piva_text_pro_ucitele.pdf

Mapa a přehled všech českých minipivovarů 2020 - Aktuálně.cz. *Zprávy - Aktuálně.cz* [online]. Copyright ©2020 [cit. 19.03.2020]. Dostupné z: <https://zpravy.aktualne.cz/ekonomika/cesko-zeme-pivovaru/r~c4969e22465c11ea84260cc47ab5f122/>

České pivo - České zlato. *České pivo - České zlato* [online]. Copyright ©2020 Zdenek Vokoun [cit. 19.03.2020]. Dostupné z: <https://ceskepivo-ceskezlato.cz/seznam-pivovaru/>

Aktuální přehled minipivovarů vzniklých po roce 1989 – Pivovary.Info. *Pivovary.Info* [online]. ©2020 [cit. 19.03.2020] Dostupné z: <http://www.zpravy.pivovary.info/?p=5350>

Statistická data z oblasti výroby, dopravy a dovozu piva | *Celní správa ČR* . [online]. ©2020 [cit. 19.03.2020] Dostupné z: <https://www.celnisprava.cz/cz/dane/statistiky/Stranky/pivo.aspx>

České pivovary v roce 2008 - PIVO-PIVO (svět piva a vše kolem něj). | *PIVO-PIVO* [online]. ©2020 [cit. 19.03.2020] Dostupné z: <https://www.pivo-pivo.cz/svetpiva/clanek/3764-Ceske-pivovary-v-roce-2008/index.htm>

Sdružení přátel piva » Výsledky českého pivovarnictví a sladařství v roce 2002. *Sdružení přátel piva* [online]. Copyright © 2009 Sdružení přátel piva [cit. 19.03.2020]. Dostupné z: <http://www.pratelepiva.cz/svet-piva/archiv/2002/vysledkyv-roce-2002/>

Infografika ČTK - Titulní stránka : Výstav piva českých pivovarů, včetně exportu (2001 až 2005); podíl cizinců na prodeji piva v ČR barva. *Fotobanka ČTK* [online]. Copyright © 2020 [cit. 19.03.2020]. Dostupné z: <http://multimedia.ctk.cz/grafika/index?documentID=8458295>

Graf - Spotřeba alkoholických nápojů na 1 obyvatele v České republice | ČSÚ. *Český statistický úřad* | ČSÚ [online]. [cit. 19.03.2020] Dostupné z: <https://www.czso.cz/csu/czso/graf-spotreba-alkoholickych-napoju-na-1-obyvatele-v-ceske-republice>

Češi přišli na chuť pivu z plechovky - Novinky.cz. *Novinky.cz – nejčtenější zprávy na českém internetu* [online]. Copyright © 2003 [cit. 19.03.2020]. Dostupné z: <https://www.novinky.cz/ekonomika/clanek/cesi-prisli-na-chut-pivu-z-plechovky-40311048>

Cena piva | PIVOVAR.CZ. *PIVOVAR.CZ* [online]. Copyright © 2000 [cit. 19.03.2020]. Dostupné z: <http://www.pivovar.cz/cena-piva/>

Spotřeba piva v ČR (ne)klesá - jsme optimisté - beerweb.cz. *Pivo, pivovary, pivní mapa, hodnocení piv - beerweb.cz* [online]. [cit. 19.03.2020] Dostupné z: <https://beerweb.cz/novinky/spotreba-piva-klesa>

OSSEGG Praha. *OSSEGG Praha – Pivovar & Restaurace* [online]. Copyright © 2018, [cit. 19.03.2020]. Dostupné z: <https://praha.ossegg.com/o-nas/>

Malenovický Pivovar Švec, Zlín | Pivovar Malenovice . *Pivovar Zlínský Švec Malenovice* [online]. [cit. 19.03.2020]. Dostupné z: <https://www.zlinskysvec.cz/pivovar/>

Spilky - otevřené kvasné kádě - Pivní tanky. Úvod - *Pivní tanky* [online]. Copyright © Pivní tanky . cz [cit. 22.03.2020]. Dostupné z: <http://www.pivnitanky.cz/nabidka/nadoby/spilky-otevrene-kvasne-kade/>

Počet minipivovarů dál roste, ale pomalejším tempem než v minulosti - Mendelova univerzita v Brně. *Mendelova univerzita v Brně* [online]. Copyright © 2018 Mendelova univerzita v Brně [cit. 22.03.2020]. Dostupné z: <http://mendelu.cz/32301n-pocet-minipivovaru-dal-roste-ale-pomalejsim-tempem-nez-v-minulosti>

Němý Medvěd - Beer Bar a Minipivovar : Mělník. *Němý Medvěd - Beer Bar a Minipivovar : Mělník* [online]. [cit. 22.03.2020] Dostupné z: <http://www.nemymedved.cz/>

Pivovar Malešov | Opravdu přátelský pivovar. *Pivovar Malešov | Opravdu přátelský pivovar* [online]. [cit. 22.03.2020] Dostupné z: <http://www.pivovarmalesov.cz/>

Minipivovar Bobr. *Minipivovar Bobr* [online]. Copyright ©2018 Pivovar Bobr, s.r.o. [cit. 22.03.2020]. Dostupné z: <http://minipivovar-bobr.cz/>

Pivovar | *Orlovský pivovar. Černý Orel* [online]. [cit. 22.03.2020] Dostupné z: <https://www.cerny-orel.cz/pivovar.html>

Pivovar Chalupník [online]. Copyright © 2019 Pivovar [cit. 22.03.2020]. Dostupné z: <http://www.pivochalupnik.cz/pivovar.php>

Dvůr Perlová voda - *Pivovar. Dvůr Perlová voda* [online]. [cit. 22.03.2020] Dostupné z: <https://www.dvurperlovavoda.cz/pivovar/>

Pivovar Hladov [online]. [cit. 22.03.2020] Dostupné z: <http://pivovarhladov.cz/home.html#pivo>

Pivovar. *PIVOVAR HORÁC* [online]. [cit. 22.03.2020] Dostupné z: <https://www.pivovarhorac.cz/pivovar/>

Kamenický pivovar [online]. [cit. 22.03.2020] Dostupné z: <https://kamenickepivo.cz/>

Pivovar Kroměříž s.r.o. vaří pivo pod značkou MAXMILIAN - Pivovar Kroměříž - Pivo Maxmilian - Poctivé pivo. *Pivovar Kroměříž - Pivo Maxmilian - Poctivé pivo*

[online]. [cit. 22.03.2020]. Dostupné z: <http://www.pivomaxmilian.cz/pivovar-kromeriz-sro-vari-pivo-pod-znackou-maxmilian>

Pivovar Kroměříž | Zlatá pivní pečeť | ČERNÝ OREL. *ČERNÝ OREL Kroměříž | Pivovar s čokoládovou a ubytováním v Kroměříži* [online]. Copyright © Černý Orel 2017 [cit. 22.03.2020]. Dostupné z: <https://www.cerny-orel.eu/pivovar>

O pivovaru | *Pivovar Hostivar* [online]. Copyright © 2017 [cit. 22.03.2020]. Dostupné z: <https://www.pivovar-hostivar.cz/o-pivovaru>

Pivovarům došli sládci. Utíkají do jiných oborů i do ciziny | *E15.cz. - Byznys, politika, ekonomika, finance, události* [online]. Copyright © 2001 [cit. 22.03.2020]. Dostupné z: <https://www.e15.cz/byznys/potraviny/rostouci-mzdy-i-prace-v-zahranici-mlade-sladky-ceka-zajimava-kariera-presto-je-jich-nedostatek-1361060>

Pivovar a Restaurace Marina. *Pivovar a Restaurace Marina* [online]. Copyright © Pivovar a Restaurace Marina [cit. 22.03.2020]. Dostupné z: <http://www.pivovarmarina.cz/>

O pivovaru | Pivovar Chříč. *Pivovar Chříč – založen 1567, obnoven 2014* [online]. [cit. 22.03.2020] Dostupné z: <https://www.pivovarchric.cz/akce/>

O nás | Pivovar Raven. *Pivovar Raven* [online]. [cit. 22.03.2020] Dostupné z: <http://www.pivovar-raven.cz/o-nas>

KALIKOVAR | pivovar. HOME | *Kalikovar pivovar* [online]. Copyright © 2017 [cit. 22.03.2020]. Dostupné z: <https://www.pmpivovary.cz/kalik>

U Černého Medvěda [online]. [cit. 22.03.2020] Dostupné z: <https://www.cernymedved.cz/#beer>

Pivovar Jadrníček Náměšť na Hané [online]. [cit. 22.03.2020] Dostupné z: <http://pivovarjadrnicek.cz/#>

Minipivovar Jeseník Lichtwitz | Minipivovar Jeseník. Minipivovar Jeseník Lichtwitz | *Minipivovar Jeseník* [online]. [cit. 22.03.2020] Dostupné z: <http://www.minipivovarjesenik.cz/>

Pivovar Jadrníček | Pivomol. *Pivomol* | *magazín pro náruživé příznivce pivního moku a pivní kultury* [online]. Copyright © 2020 [cit. 22.03.2020]. Dostupné z: <https://www.pivomol.cz/pivovar-jadrnicek>

Pivovar Dejř – řemeslný pivovar. *Pivovar Dejř – řemeslný pivovar* [online]. [cit. 22.03.2020] Dostupné z: <https://www.pivovardejř.cz/>

Úvodní stránka – Hasič pivo. *Hasič pivo* [online]. Copyright © 2020 Hasič pivovar [cit. 22.03.2020]. Dostupné z: <https://hasicpivo.cz/uvodni-stranka/>

Pivovar | Hotel Excelent Rýmařov. *Pivovar a Hotel Excelent* [online]. Copyright © Copyright 2015 [cit. 22.03.2020]. Dostupné z: <http://www.hotelexcelent.cz/pivovar/>

Minipivovar Na Perličku - Prdek - PRDEK.CZ. [online]. [cit. 22.03.2020] Dostupné z: <http://www.prdek.cz/minipivovar-perlicku-prdek/>

Kousek piva - Pivovar Warehouse [online]. [cit. 22.03.2020] Dostupné z: <https://www.kousekpiva.cz/#nase-piva>

Pivovar - Zámek a zámecký pivovar Chyš. *Zámek a zámecký pivovar Chyš - Prohlídky, Exkurze, Restaurace* [online]. Copyright © Zámek Chyš [cit. 22.03.2020]. Dostupné z: <https://chyse.com/pivovar/>

Pivovar Karel IV. | *BECHERPLATZ Karlovy Vary.* [online]. [cit. 22.03.2020] Dostupné z: <https://becherplatz.cz/cs/pivovar>

Pivovar | Hotel Luční bouda. *HOTEL LUČNÍ BOUDA* [online]. [cit. 22.03.2020] Dostupné z: <https://www.lucnibouda.cz/pivovar.html>

Pivovar JungBerg - Vaříme rádi výjimečné Pivo - Hořický pivovar. *Pivovar JungBerg* [online]. [cit. 22.03.2020] Dostupné z: <https://jungberg.eu/>

Naše pivo | Pivovar-liban.cz. *Minipivovar Čtyři lípy* | *Pivovar-liban.cz* [online]. [cit. 22.03.2020] Dostupné z: <https://www.pivovar-liban.cz/nase-pivo>

Minipivovar Křikloun | Hodonín. *Minipivovar Křikloun* | *Hodonín* [online]. [cit. 22.03.2020] Dostupné z: <http://www.krikloun.cz/>

www.pivovartisnov.cz. *Pivovar Tišnov* [online]. [cit. 22.03.2020] Dostupné z: <https://www.pivovartisnov.cz/>

O nás | Pivovar Čížová. *Pivovar Čížová* [online]. Copyright ©2020 [cit. 24.03.2020].
Dostupné z: <https://www.pivovarcizova.cz/o-nas>

Pivovar: Pivovar Keras Bechyně. *Pivovar Keras Bechyně* [online]. Copyright © 2018
[cit. 27.03.2020]. Dostupné z: <https://pivovar-keras-bechyne.webnode.cz/pivovar/>

Pivovar Zvíkov – *Pivovar Zvíkov*. [online]. Copyright © Copyright 2017 [cit.
27.03.2020]. Dostupné z: <https://pivovar-zvikov.cz/cs/pivovar-zvikov/>

Knižní

VEČERKOVÁ, Hana a Jan KISS. *Abeceda piva*. Praha: Česká televize, 2007. Edice
České televize. ISBN 978-80-85005-86-8.

CHLÁDEK, Ladislav. *Pivovarnictví*. Praha: Grada, 2007. Řemesla, tradice, technika.
ISBN 978-80-247-1616-9.

MEZEROVÁ, Michaela. *Pivo*. Praha: Sdružení českých spotřebitelů, z.ú., [2017]. Jak
poznáme kvalitu? ISBN 978-80-87-719-56-5.

VERHOEF, B. *Velká encyklopedie piva*. Praha : Rebo productions CZ, 2003. ISBN
80-7234-283-5.

SEZNAM OBRÁZKŮ

Obrázek 1: Základní výrobní postup piva.....	15
Obrázek 2: Výrobní fáze piva	18
Obrázek 3: Spilky s otevřenými vanami	20
Obrázek 4: Pivovar Čížová - logo	30
Obrázek 5: Křikloun - logo	32
Obrázek 6: Zámecký pivovar Chyše - logo.....	33
Obrázek 7: Minipivovar Luční bouda - logo.....	34
Obrázek 8: Minipivovar Na Perličku - Prdek - logo	35
Obrázek 9: Řemeslný pivovar Dejč - logo	36
Obrázek 10: Pivovar Jadrníček - logo.....	37
Obrázek 11: Pivovar U Černého Medvěda - logo	38
Obrázek 12: Pivovar Chříč - logo	39
Obrázek 13: Logo Nĕmý Medvěď - Beer Bar a Minipivovar	40
Obrázek 14: Černý Orel - logo.....	41
Obrázek 15: Rodinný pivovar Pospíchalovi - logo	43
Obrázek 16: Pivovar Maxmilián - logo.....	44
Obrázek 17: Ossegg - logo.....	46
Obrázek 18: Země EU s největším odběrem českého piva (2010-2019).....	48
Obrázek 19: Země mimo EU s největším odběrem českého piva	49
Obrázek 20: Prodej českého piva v rámci ČR - nejvyšší hodnoty	51
Obrázek 21: Prodej českého piva v rámci ČR - nejnižší hodnoty.....	51
Obrázek 22: Preference jednotlivých obalů piva	54
Obrázek 23: Vývoj podílu piva podle druhů.....	55

SEZNAM TABULEK

Tabulka 1: Hlavní etapy výroby piva.....	17
Tabulka 2: Vývoj počtu minipivovarů v letech 1999-2019	26
Tabulka 3: Vývoz piva v rámci EU v letech 2010-2019.....	47
Tabulka 4: Vývoz piva mimo EU v letech 2010-2019	49
Tabulka 5: Množství prodaného piva na území ČR v letech 2006-2019.....	50

SEZNAM GRAFŮ

Graf 1: Roční přírůstky a celkový počet minipivovarů ve sledovaném období	27
Graf 2: Statistika nově vzniklých a zaniklých minipivovarů v letech 1999-2019.....	27
Graf 3: Celkový přírůstek minipivovarů v jednotlivých krajích za sledované období...	29
Graf 4: Celkový úbytek minipivovarů v jednotlivých krajích za sledované období	29
Graf 5: Výstav českých pivovarů v období 1999-2018 (rok 2019 dosud nezveřejněn) ..	52
Graf 6: Spotřeba piva na 1 obyvatele v ČR v letech 1999-2018	53
Graf 7: Vývoj ceny světlého lahvového piva v letech 1999-2019.....	53

Příloha 1

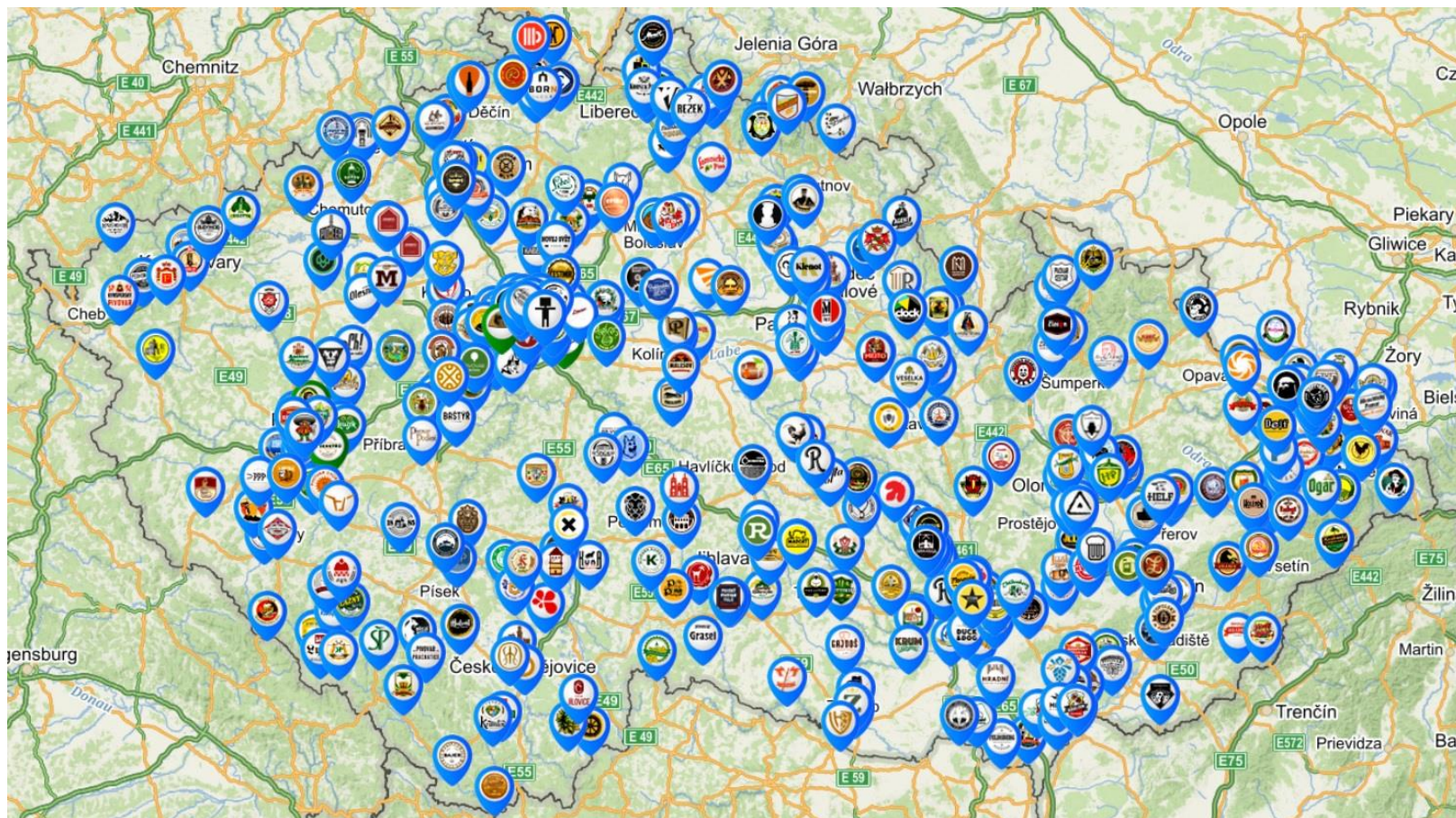
TABULKA - VÝVOJ POČTU MINIPIVOVARŮ V JEDNOTLIVÝCH KRAJÍCH V ČR V LETECH 1999-2019

Kraj	Rok																				
	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Středočeský									1		3	4	3	4	4	4	6	4	8	6	12
Jihočeský								1				1	4	1	4	3	3	5	5	7	6
Plzeňský			1				1		3	1		1	3	3	2	9	5	4	5	3	1
Karlovarský			1				2	3						1	1	2	1			2	
Ústecký		1								1	1	2	2		4	4	6	4	2	3	2
Liberecký	1			1								1		1		2	2	2	2	3	2
Královehradecký					1					1	2	1		2	1	2	4		4	3	3
Pardubický			1									1	1	1	2	1	1	3	2	2	2
Vysočina			1	1	1	1		1			1		2	1	3	3	5	6	3	1	3
Jihomoravský					1	1		1	1			2	4	3	8	6	9	4	9	4	5
Olomoucký	1					1		2			2		2	1	5	4	3	5	5		3
Zlínský				1		1		1			1	2		1	4	2	4	1	3	1	
Moravskoslezský			1			3	2	2	2	1	1	1	3	2	8	6	5	1	4	3	3
Praha			1			2		1	1	1		4		3	4	4	3	6	4	9	7

Zdroj: vlastní zpracování dle Pivovary.Info, 2020

Příloha 2

PIVNÍ MAPA



Zdroj: České pivo – České zlato, 2020