

Pivovar Budějovický Budvar

Pivovar Budějovický Budvar byl založen roku 1895, ale co je na něm zajímavé, že jeho statut je stále národní podnik. Roční výstav neboli roční produkce piva činí 1,3 milionu hektolitrů, ale prakticky polovina z tohoto objemu se exportuje do 60 zemí celého světa. Takže pivo Budějovický Budvar je ve světě známé, získalo po dobu své historie mnohá ocenění, medaile, tady na stěnách vidíte příklady některých těch mezinárodních ocenění. Užíváme pouze ty nejjemnější přírodní pivovarské suroviny, to znamená ječný slad, žatecký chmel a artézskou vodu. Ten ječný slad pochází z ječmene pěstovaného na Hané, oblast Olomouc, Kroměříž, Prostějov, kde rostou ty nejlepší sladovnické ječmeny. Užíváme stoprocentně pouze přírodní žatecký chmel, to znamená ty sušené lisované hlávky, žádné preparáty, náhražky nebo extrakty. Takže tyto suroviny, tradice, technologie, originální receptura a mnohé generace sládků, které zde působily, to všechno přispělo k tomu, že jsme získali právo užívat tzv. zeměpisné označení původu. Znamená to, že Budějovický Budvar se vaří pouze na tomto místě. My neužíváme žádné licenční výroby v jiných zemích jako některé jiné pivovary. Takže to by bylo stručně úvodem a teď se budeme bavit o tom, jaké druhy piva se zde vlastně vyrábějí.

Na prvním místě je to Budweiser Budvar, světlý ležák, takové pivo znalců, obsah alkoholu 5 objemových procent a doba zrání v ležáckém sklepě činí tři poctivé měsíce. Jeho tmavá varianta, tmavý ležák, se vyznačuje takovou jemnou karamelovou příchutí, menší sladkostí, než bývají běžná tmavá piva, a samozřejmě má tmavou barvu, která ovšem se nedociluje nějakým přibarvováním, ale užívají se k tomuto účelu speciální slady: pražený, karamelový apod. Dále je to výčepní pivo Budějovický Budvar, které má 4 % alkoholu a dobu zrání ve sklepě 2 měsíce. Nealkoholické pivo, to je pivo pro ty, kteří nemohou pít alkoholické nápoje, jeho opakem je Bud premium sale, to je speciální silné pivo, které má 7,6 % alkoholu objemových, je to takový říkáme „šláftruňk“, dobře se po něm spinká a má dobu zrání ve sklepě 7 měsíců. Další značkou je Pardál, to je varianta světlého piva ve dvou verzích, ve verzi výčepní a ležák. Liší se od těchto světlých piv tím, že je trochu barevnější, je tam přídavek těch speciálních sladů, a také je trochu hustší, je

tam větší dávka chmele. Takže to by bylo stručně úvodem a teď vás poprosím, abyste mě následovali do pivovaru.

Tajemství úspěchu značky Budweiser Budvar

Teď se nacházíme u artézské studny. Voda patří k hlavním surovinám pro výrobu piva a ta voda, kterou my užíváme, se získává z hloubky 320 metrů, odtud se čerpá do těchto velikých nádrží a poté se rozvádí do celého pivovaru. Vydatnost toho vrtu je 40 vteřinových litrů, teplota vody z té hloubky 320 m je kolem 13° C. Ta voda je vlastně dole v tom ohromném podzemním jezeru pod tlakem, má samovýron, ale to by samo o sobě nestačilo, v hloubce zhruba 15 m je nautila, ponorné čerpadlo, které tu vodu rozplňuje do těchto nádrží. Ta voda je velmi dobrá, velmi měkká, má tvrdost pouze 3 německé stupně, to znamená, že má velmi nízký obsah minerálů, což je velmi vhodné pro výrobu piva. Ta voda nevyžaduje žádné chemické úpravy, pouze mechanicky se filtruje pískem. Voda odpovídá dokonce nejpřísnějším kritériím pro kojeneckou vodu. Norma na pitnou vodu říká, že limit pro dospělé osoby činí 50 mg dusičnanů na litr vody, pro kojence je to 15 mg a tato voda má méně než 3 mg dusičnanů. Takže to by bylo stručně k vodě a teď se podíváme, jak se říká, do srdce pivovaru, tj. do varny.

Tady na varně přistupují do technologie další dvě hlavní suroviny, a sice ječný slad a žatecký chmel. Obě tyto suroviny pocházejí z tuzemska, jak jsme si říkali úvodem. Technologie na varně je znázorněna na této první řádce a má tři fáze, tři stupně, a sice je to tzv. rmutování, pak je to scezování a nakonec chmelování. Během toho rmutování se v této vystírací kádi smísí sladový šrot s vodou, asi třetina toho objemu se odčerpá do rmutovací pánve, pomalu se vyhřeje k varu, povaří a vrátí zpět a tento proces se opakuje, takže teplota toho rmutu stoupá ve stupních 37° C, 52° C, 65° C a 78° C.

A teď, proč je tomu tak, taková trošku zvláštní technologie. Během toho rmutování totiž dochází k štěpení sladového škrobu na sladový cukr, to je důležité, protože cukr na rozdíl od škrobu je rozpustný a zkvasitelný, to je ten princip. A tento proces probíhá za pomoci enzymů, fermentů, což jsou biologicky aktivní látky obsažené ve sladu. Po skončeném rmutování, kdy ten škrob už je přeměněný na ten cukr, se celý rmut přečerpá na scezovací kád'. Na

dně té kádě je perforované dno, na to dno se usadí ty „šlupky“, slupky, to mláto, a skrz vrstvu mláta se filtruje ta sladina a plní se do mladinové pánve. V této fázi přidáváme ke sladince chmel a během chmelovaru přecházejí do té sladiny pivovarsky cenné látky chmele, to znamená hořké kyseliny, silice, pryskyřice, prostě jsou to těkavé aromatické komponenty chmele, které dodávají pivu typické chmelové aroma a hořkost, takže chmel vlastně můžeme nazvat takovým pivním kořením.

Stojíme u balotu žateckého poloraného červeňáku, což je vlastně ta nejvzácnější surovina, kterou máme. Jako jediný pivovar užíváme stoprocentně pouze tento žatecký hlávkový chmel. Žádné surogáty, žádné extrakty, pelety, pouze tento žatecký hlávkový chmel, který dodává právě pivu Budweiser Budvar to typické chmelové aroma a hořkost.

Teď se nacházíme přímo na varně. Jsou tady dvě garnitury, vlastně dvě varny, dvě soupravy, a sice tyto čtyři nádoby pod námi tvoří jednu varnu, na druhé straně je zrcadlově ještě jednou totéž, takže všechno je zdvojené. Vytápění nádob je parou, je tam dvojitě čočkové dno, my tu páru nakupujeme normálně z teplárny. Objem jedné várky činí 600 hl a my za 24 hodin uvaříme přibližně 10 várek, čili 6 000 hl. Veškeré množství mladiny se tedy uvaří pouze zde na tomto místě. Povrch nádob je z mědi. Ta měď jednak hezky vypadá, je to klasický pivovarský materiál, má dobré termodynamické vlastnosti, ale vlastní dna těch nádob, která nevidíme pod podlahou, ta jsou z nerez, z nerezové oceli. To by bylo k varně a teď se podíváme do ležáckého sklepa. Prosím.

Kvalita jako konkurenční výhoda značky Budweiser Budvar

My jsme na varně skončili u vaření té horké mladiny. Tato horká mladina se musí ochladit na zákvasnou teplotu, která činí 7° C, a tato studená mladina se plní do těchto velikých válců, říká se jim cylindrokónické tanky. Nyní v této fázi přidáme k té studené mladině pivovarské kvasnice a nastává fáze hlavního kvašení. Každé alkoholické kvašení má dvě fáze, a sice ta první fáze, ta probíhá zde, to je tzv. hlavní kvašení, ta je poměrně krátká, ale intenzivní, bouřlivá. Kdybychom to zase chtěli přirovnat k vínu, tak je to jakýsi pivní burčák, ale na rozdíl od vinného burčáku, toto by vám ještě nechutnalo. A

druhá fáze kvašení potom v ležáckém sklepě, ta probíhá pomalu, dlouho, klidně, ty dva, tři až sedm měsíců podle druhu piva, při nízké teplotě pouze 2° C. Během hlavního kvašení prokvašují ty kvasinky cukr z mladiny na alkohol a oxid uhličitý, což je vlastně princip každého alkoholického kvašení. Venku jsme viděli baterii cylindrokónických tanků a teď se nacházíme přímo pod nimi. Tady vidíte kónus toho cylindrokónického tanku, do něho se usadí kvasinky, odstraní se a mladé pivo se plní do ležáckých tanků, kde zraje a dokvašuje. Tyto cylindrokónické tanky mají výhodu v tom, že se velmi dobře udržují sanitačně a jednak můžeme z nich jímat oxid uhličitý, který používáme na lahvovně k předplňování lahví, aby pivo nevypěnilo, ale o tom si povíme více na lahvovně.

Teď se nacházíme v ležáckém sklepě. Nejprve se seznámíme s těmi hlavními surovinami. Chmel jsme již poznali a zde vidíme čtyři druhy ječného sladu. Víme už teď, že slad vzniká z ječmene klíčením, potom se musí zelený slad osušit, odhvozdít a získáme hotový slad. Vidíme tady čtyři druhy ječných sladů: slad světlý, bavorský neboli mnichovský, karamelový a pražený. Hlavní rozdíl výroby těchto sladů spočívá v teplotě, při níž se ten zelený slad suší, hvozdí. U tohoto světlého sladu bylo použito asi tak 80° C, při tomto praženém neboli barvicím sladu 230 stupňů, což je jasné, že takovýto slad je vhodný pro výrobu tmavého piva. Neužíváme žádná barviva, žádné surogáty, pouze tyto přírodní suroviny.

A nyní k technologii dokvašování, zrání piva. My už teď víme, že mladé pivo, ten pivní burčák, se plní do ležáckých tanků a nastává ta druhá fáze kvašení, dokvašování, zrání, pomalé, dlouhé, klidné. Všimněte si, že každý tank má svůj tzv. hradící aparát, to je vlastně kvasný uzávěr, lucerna naplněná vodou a manometr. Pivo totiž dokvašuje pod přetlakem oxidu uhličitého, pod tím přetlakem se rozpouští oxid uhličitý v pivě a to je důležité pro pozdější pěnovost piva. To je také důvod, proč je tady taková zima celoročně, pouze dva stupně, protože jednak kvasinky ke své činnosti potřebují tuto nízkou teplotu a jednak všechny plyny obecně, čili oxid uhličitý také, se rozpouštějí v kapalinách, v tomto případě v pivě, tím lépe, čím je teplota nižší. Obráceně než pevné látky, třeba cukr, sůl, ty potřebují k rozpouštění vyšší teploty. Takže tyto přírodní suroviny a tradiční technologie, poctivé doby vedení, to všechno

přispělo k tomu, že ve světě značka Budweiser Budvar patří mezi ty nejcennější české výrobky. Prostě je to to nejvzácnější, co máme.

Na závěr nás čeká stáčírna lahví. Lahve se musí napřed dokonale umýt. Užíváme jednak nové lahve ze skláren, jednak recyklované se starými etiketami. K mytí používáme dvouprocentní roztok hydroxidu sodného při teplotě 80° C. Po umytí lahví následuje jejich kontrola, speciálním opto-elektronickým zařízením na jejich čistotu a neporušenost. A případně vadné lahve se z pásu odstraní. Po této kontrole se lahve mohou naplnit pivem, ale co je důležité, plní se pod přetlakem oxidu uhličitého, potom pivo teče dovnitř klidně a nevypění. Po naplnění a zakorunkování postupují lahve do pasteru, kde se vyhřívají na poměrně šetrnou teplotu, tj. 62 stupňů, a po dvanácti minutách se znovu zchladí. Ale i tato poměrně nízká teplota stačí k minimální trvanlivosti jeden rok. Po této pasteraci následuje kontrola naplnění lahví, jestli je v nich dost piva, potom je to etiketování a balení buď do přepravek, nebo do kartonů. Jsou tady dvě plnicí linky, každá linka má kapacitu 40 000 lahví za hodinu. Takže 80 000 obě dohromady, ve dne v noci, trojsměně, většinou kromě víkendů.

Takže na zdraví a po pivovarsku: „Dej Bůh štěstí!“