

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

Zemědělská fakulta

Katedra krajinného managementu

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Vývoj pivovarského odvětví s ohledem na minipivovary

Vypracovala: Karolína Bezpalcová

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

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

České Budějovice 2019

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH

Zemědělská fakulta

Akademický rok: 2018/2019

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(projektu, uměleckého díla, uměleckého výkonu)

Jméno a příjmení: Karolína BEZPALCOVÁ
Osobní číslo: Z16614
Studijní program: B4131 Zemědělství
Studijní obor: Agropodnikání
Téma práce: Vývoj pivovarského odvětví s ohledem na minipivovary.
Zadávající katedra: Katedra krajinného managementu

Zásady pro vypracování

Cílem práce je, ucelené zmapování vývoje pivovarského odvětví s ohledem na minipivovary v České republice od roku 2015-2018. Práce se zabývá jednak počtem minipivovarů v dělení dle krajů, tak jejich vývojem s ohledem na výši výstavu či rozšíření poskytovaných služeb a produktů.

Metodický postup:

1. Úvod.
2. Literární přehled.
3. Metodika.
4. Vlastní práce.
5. Závěr.
6. Seznam literatury.

Struktura a forma bakalářské práce bude odpovídat požadavkům vyplývajících z opatření děkana ZF JU na závěrečné práce.

Rozsah pracovní zprávy: 40 – 45 stran textu
Rozsah grafických prací: dle potřeby
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). Chmelařská 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: **8. dubna 2019**
Termín odevzdání bakalářské práce: **15. dubna 2019**

V Českých Budějovicích dne 8. dubna 2019



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

JIHOČESKÁ UNIVERZITA 
V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA
studijní oddělení
Bátarova 1838, 370 06 České Budějovice

L.S.



doc. Ing. Pavel Ondr, CSc.
vedoucí katedry

Poděkování

Tímto bych chtěla poděkovat především vedoucí práce, paní Ing. Monice Březinové, Ph.D. za její ochotu, vstřícnost, cenné rady a odborné vedení této práce. Dále bych chtěla poděkovat všem vedoucím minipivovarů, kteří byli tak ochotní a poskytli mi potřebné informace.

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své bakalářské práce, a to v úpravě vzniklé vypuštěním vyznačených částí archivovaných Zemědělskou fakultou - 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 dále 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. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

Dne 7. dubna 2019

.....

Karolína Bezpalcová

Abstrakt

Tato práce se zabývá vývojem minipivovarů v České republice od roku 2015 do roku 2018. Nejdříve je přiblížena historie pivovarského průmyslu, jak ve světě, tak v České republice. Poté je část věnována pivovarnictví a potřebným surovinám pro výrobu piva. Dále jsou představeny druhy pivovarů od domácího vaření piva, přes minipivovary, létající pivovary po průmyslové pivovary. Praktická část ukazuje na aktuální počty minipivovarů v České republice, ale také na přírůstky v jednotlivých letech. Část je věnována vývoji minipivovarů v krajích, následuje část věnována varně pivovaru, poté ročním výstavům a v poslední řadě je zveřejněn podíl minipivovarů na celkovém výstavu. Práci doprovází tabulky a grafy pro lepší přehlednost.

Klíčová slova: Pivovarský průmysl, pivo, minipivovar, vývoj, Česká republika

Abstract

This thesis deals with the development of microbreweries in the Czech Republic from 2015 to 2018. First, the history of the brewing industry is described, both in the world and in the Czech Republic. Then the part is devoted to brewing and the necessary raw materials for beer production. There are also introduced breweries from home brewing, microbreweries, flying breweries to industrial breweries. The practical part shows the current numbers of microbreweries in the Czech Republic, but also increases in individual years. Part is devoted to the development of microbreweries in the regions, followed by a section dedicated to the brewery brewhouse, then to annual exhibitions and in the last row the share of microbreweries in the total exhibition is published. The work is accompanied by tables and graphs for better clarity.

Keywords: Brewing industry, beer, microbrewery, development, Czech Republic

Obsah

Literární přehled	9
Úvod a cíl práce.....	9
1. Historie piva	10
1.1 Historie piva ve světě	10
1.2 . Historie piva v České republice	12
2. Pivo a jeho výroba.....	15
2.1 . Definice piva.....	15
2.2. Suroviny na výrobu piva	16
2.3. Rozdělení piv	18
3. Typy pivovarů	18
3.1. Homebrewer.....	19
3.2. Minipivovary.....	19
3.3. Restaurační pivovary	19
3.4. Regionální pivovary	19
3.5. Průmyslové pivovary	20
3.6. Létající pivovary	20
4. Minipivovary v České republice	20
4.1. Mapa pivovarů v České republice	21
Praktická část.....	23
5. Vývoj minipivovarů v České republice za období 2015 -2018.....	23
6. Dělení minipivovarů dle krajů.....	23
Jihočeský kraj	24
Jihomoravský kraj	27
Karlovarský kraj	29
Královehradecký kraj	29
Liberecký kraj	31

Moravskoslezský kraj.....	32
Olomoucký kraj.....	33
Pardubický kraj	34
Plzeňský kraj	35
Praha.....	36
Středočeský kraj	38
Ústecký kraj.....	39
Vysočina.....	41
Zlínský kraj	42
7. Velikost varny	43
8. Roční výstav minipivovarů v České republice.....	43
9. Podíl produkce minipivovarů na celkovém výstavu	44
Závěr:	46
Přehled použité literatury:	47
Literatura:	47
Internetové zdroje:.....	47
Seznam tabulek	52
Seznam grafů.....	53
Přílohy	54
Tabulka minipivovarů v letech 2015 – 2018, jejich výstavy a objem varny.....	54

Literární přehled

Úvod a cíl práce

Cílem této práce je popsat vývoj pivovarského odvětví s ohledem na minipivovary v letech od roku 2015 do roku 2018 v České republice.

Vývoj minipivovarů neustále stoupá nejen u nás, ale i v zahraničí. Nyní je v České republice okolo čtyř stovek minipivovarů, které už dávno nelákají zákazníky pouze na produkci piva, ale také na ostatní aktivity nabízené minipivovary. Těmito aktivitami mohou být pivní lázně, exkurze pivovaru, různé společenské akce jako jsou degustace, gastronomické akce či koncerty a v neposlední řadě ubytování.

Minipivovar je takový pivovar, jehož roční výstav nepřesáhne 10 000 hl. Toto malé množství, umožňuje minipivovarům experimentovat s příchutěmi piv a dalšími specialitami. Tímto si minipivovary našly svou pozici na trhu a obstály v konkurenci s průmyslovými pivovary.

1. Historie piva

1.1 Historie piva ve světě

Důkazy, které ukazují na zrození piva, pocházejí z doby bronzové (2300 – 800 př. Kr.) až do středověku. Jako důkazy můžeme označit nálezy naklíčeného obilí, ale vždy se nemusí jednat o slad, ale také o surovinu na výrobu sladké kaše nebo na výrobu sladkého nápoje. Dále se nacházely pozůstatky sladoven nebo sušících pecí na slad, které ovšem většinou pocházejí ze starověku či středověku z velkovýroben.

S ohledem na náročnost celého procesu vaření piva, především na nedostatek pomůcek a surovin jako jsou velké nádoby, palivo, objemné množství vody a obilí, nepředpokládáme výrobu před neolitem (5500 – 4500 př. Kr.). Při výrobě piva je neopomenutelný technologický krok kvašení, k němuž dochází ve směsi obilí a vody samovolně účinkem divokých kvasinek ze vzduchu. Tudiž je zde velká pravděpodobnost, že zrození piva byla velká náhoda. Nicméně někteří badatelé tvrdí, že právě chuť piva byla důvodem k rozšíření pěstování obilí. Rostlinnými přísadami a také ovocem se zlepšovala především chuť a také trvanlivost piva. Chmel se začal pěstovat v západní Evropě od 8. – 9. stol. po Kr., u Slovanů od 11. stol., ale jeho pěstování propuklo až na konci středověku. Do té doby byly nositelem chuti tyto rostliny: vřesna obecná, květy tužebníku jilmového, listy rojovníku bahenního a vratiče obecného, šalvěj luční a také oddenky kuklíku městského s karafiátovou vůní.

Ze starověku jsou dochovány přesnější informace zejména z Mezopotámie a Egypta. Různé publikace tvrdí, že pití piva se cenilo více než pití vína. Konzumace piva spolu s chlebem bylo znakem civilizovaného způsobu života (poukazuje na to Epos o Gilgamešovi).

Z Mezopotámie jsou dochována ikonografická zobrazení, na kterých je znázorněno pití nefiltrovaného piva, z 24 centimetrů vysoké stříbrné nádoby, která měla 136 centimetrů dlouhou zlatou trubičku. Tímto způsobem se pilo pivo v Arménii a stále se takto pije na některých místech Afriky. Také byly nalezeny hliněné tabulky s písmem z Uru (přibližně 3300 př. Kr.), které dokazují směnu piva.

Ve starověku se vařila piva silná i slabá, filtrovaná i nefiltrovaná, osm druhů se vařilo z ječmene, osm z pšenice a tři byla míchaná. Na konzumaci piva měly nárok všechny společenské vrstvy od dělníků až po krále či faraony. Nárok byl posuzován přímo úměrně ke svému sociálnímu statutu a práci, například dělník obdržel 2-3 litry na den. I dvorní dámy měly nárok na pivo, ty ale dostávaly pivo pšeničné. Kaš se říkalo pivu sumersky a šikaru akkadsky.

V Egyptě se první zmínky o pivu datují kolem roku 3000 př. Kr., stopy piva byly zjištěny v nádobách, dále to dokazují nápisy na papyrech, kamenných stélách a na výzdobě hrobových komor. V Egyptě se vyráběla pivo kvašením chleba. Tato technologie se vyobrazuje na egyptských ikonách, je zde vidět jak výroba piva, tak i výroba chleba. Dříve se do piva přidávala datlová šťáva nebo med pro zvýšení alkoholu. Pivo v Egyptě sloužilo k běžné konzumaci, ale také bylo součástí všech slavnostních akcí a také se užívalo k léčebným praktikám. Egypťané vařili osm druhů piv, hlavně filtrované a pili je z mělkých šálek nebo tak, jako v Mezopotámii trubičkami z hliněných nádob.

Ve starověku bylo pivo významným obchodním artiklem, který přinášel královské pokladně nezanedbatelné zisky. V pozdějších letech na pivo stál začátek samotného oboru a tím se stát stal monopolním výrobcem. Pivo mělo takový význam, že přesné množství piva se stalo platnou objemovou mírou a směrnou jednotkou. Pivní nápoj se připravoval z ječných chlebů, sladu a vody, a naléval se do džbánovitých nádob s úzkým hrdlem a dnem vybíhající do hrotu k zapuštění do země. Chmel se nahrazoval upraženými chleby, praženými v horkém popelu, tím byla pivu dodávána hořká chuť.

Ve středomoří Evropy se pivo vařilo, ale oblíbenější nápoj byl víno. Pivo se vařilo z obilných zrn pražených na slunci a k dochucení se používala kurkuma, šafrán, pelyněk nebo chmel. V Řecku se pivo nazývalo ječmenné víno a vyrábělo se také z praženého obilí. Způsob pití piva byl stejný jako v Egyptě - pilo se slámkou. Ve východním středomoří se pila piva hořká a silná, výroba hodně záležela na úrodě. Římané také podporovali spíše pití vína, ale pivu holdovali taktéž a nazývali ho „cereale vinum“ později „cerevisia“. Z počátků pití piva v Evropě se dochovaly ikony, které nám dokazují, že tehdy se pivo pilo z nádob vyrobených z organických materiálů, například picí roh nebo kožené měchy, později hliněné napodobeniny.

O Keltech je známo, že jako první pivo vařili a skladovali v dřevěných sudech. Vyráběli pivo hlavně ječmenné s přísadou chmele, ale také pšeničné s přísadami kmínu, medu nebo medové vody. Podle mytologie Keltů bylo pivo „omlazujícím nápojem bohů.“ Pivo s medem bylo lidovým nápojem v Galii (1. stol. po Kr.). V Caesarově době bylo populární pít medovinu, o sto let později (55 – 120 n. l.) byl zaznamenán značný nárůst pití piva ječného nebo pšeničného, na výrobu piva se spotřebovala vysoká míra úrody. Germáni připisují vynález Odinovi, který vyráběl pivo ze slin, jež měly funkci kvasidla. Pivo se vařilo ve velkých bronzových kotlích o objemu až 500 litrů a chladilo se v hliněných nádobách zapuštěných do

země s poklicemi a hliněnými zátkami. Jako dochucovadla piva se používala myrta, jasanové listy, houby a borůvky.

Ve středověku na počátku 9. století církve považovala pivo za pohanský nápoj a hrozil zákaz jeho vaření, nicméně k tomuto činu nedošlo, a tak se kláštery mohly nadále věnovat výrobě piva. Pivo se vyrábělo z ječmene a pšenice, někdy i z méně vhodného ovsa. Při výrobě piva se užívalo i mnoho bylin a dalších přísad například, jalovec, fenykl, hřebíček, šalvěj, chmel, třesňové květy, březová, dubová a borová kůra a dokonce i volská žluč. Každý klášter vařil pivo jinak a svůj výrobní postup a složení si přísně hlídal.

Z počátku 9. století pochází plány kláštera v St. Gallen, které znázorňují stavbu tří pivovarů. Jedná se o první velkou výrobu piva, na stavbě tohoto kláštera se podílelo okolo sta mnichů. První pivovar vařil pivo ovesné nazývané „cervisa“ a bylo určeno pro mnichy a poutníky k denní spotřebě. Byly zde i skladovací a chladicí prostory, zásobárna sladu, hvozď a sýpka. Vedle stál druhý pivovar a tam se vařilo pivo tmavé, určené pro žebráky a čeled' tzv. „Conventus“. Třetí pivovar vařil nejlepší silné ječmenné pivo, někdy s přídavkem pšenice, které se nazývalo „Celia“ a bylo určené pro opata, hosty a vysoce postavené osoby.

Pivovar, který byl součástí kláštera ve Weihestephanu u Freisingu, je nejstarší dodnes fungující. Zde se do piva začal pravidelně přidávat chmel. Pivo mělo pro kláštery velký význam především v období půstu. Denní spotřeba na jednoho mnicha činila 5 – 10 litrů. Vaření piva bylo také pro kláštery důležité z hlediska ekonomické situace. Ve vrcholném středověku došlo k největšímu rozmachu vaření piva, některé kláštery prodaly až 3000 hektolitrů ročně. Nicméně panovník začal podporovat měšťanské pivovarnictví, které bylo úspěšnější v masové výrobě, a tak klášterní pivovary a šenky postupně zanikly.

První nařízení se objevují ve 14. století, které tvrdí, že pivo mohou vařit jen majitelé domů, podnájemníci bohužel vařit pivo nemohou. (beerweb, 2018; Richmond, c1990; A history of beer and brewing, c2003)

1.2. Historie piva v České republice

Pivovarské odvětví má v České republice velký význam už od jeho prvopočátků. V dějinách Čech se na pivo nahlíželo jednak jako na osvěžující nápoj, ale také jako na výživný, chutný, a levný chléb. Češi věděli, že pivo má plno léčivých účinků.

Teprve s příchodem Slovanů přišla také technologie chmeleného piva. Do té doby se pivo nechmelilo. Spousta českých obcí získala své pojmenování po chmelu nebo chmelnicích

například: Chmelná, Chmelová, Velká Chmelištná aj. Z toho vyplývá, že chmel se u nás hojně pěstoval již od pradávna. Již v roce 859 n. l. zde rostl chmel. Chmel se zde pěstoval pravděpodobně pro ideální zemědělské podmínky. Žatecký červeňák, název pro odrůdu pěstovanou v Žatecku – jsou zde výborné pěstitelské podmínky zejména díky červené jílovité půdě, která udržuje správnou vlhkost a kvůli kopcům, které chrání chmelnici před větrem a deštěm.

V Břevnovském klášteře je nejstarší doložený pivovar. Pravděpodobně koncem 10. století začaly vařit pivo malé pivovárky. Nejstarším dokladem o pěstování chmele je „Nadační listina knížete Břetislava I.“ (1034 – 1055). V této listině byl udělen kapitul ve Staré Boleslavi - desátek z chmele od sedláků vrchnostenských dvorů v Žatci a Mladé Boleslavi. Další listina je „Nadační listina Vyšehradské kapituly“, ve které je nejstarší zmínka o vaření piva v Čechách (rok 1088), kterou udělil král Vratislav II. Přibližně v 11. století byl zahájen export piva z Českých Budějovic do Bavorska. Tento export rostl, a rostl také prodej na domácích trzích. Ve 12. století nastal největší rozkvět v oblasti vaření piva. Bylo to zapříčiněno tím, že žádný zákon nikomu nezakazoval pivo vařit, a tak pivo vařil kdokoliv. Vařilo se pivo jako nápoj, ale také se z piva připravovaly různé polévky, kaše a omáčky.

Právo mílové – toto právo pochází ze 12. století a dává právo vařit pivo pouze královským městům. V okruhu jedné míle (7,5 km) od městských bran nesmí nikdo pivo vařit, vykonávat sladovnictví a ani provozovat pivovar. Toto právo bylo přísně hlídáno a při porušení hrozily velké pokuty. Toto právo bylo zrušeno až císařskými dekrety Josefa II. v roce 1788.

Právo várečné – toto právo stanovil král Václav II. (1278 – 1305). Stálo v něm, že právo vařit pivo mají pouze ti lidé, kteří bydlí v královském městě uvnitř městských hradeb. Právo várečné se vztahovalo na dům nikoliv na jeho majitele, tudíž dům s tímto právem měl někdy až čtyřnásobnou hodnotu.

V následujících letech, ve 14. - 15. století byly zakládány společné městské pivovary bohatými měšťany. Kvůli sporům o vaření piva prohlásil Karel IV (1378 – 1419) že, „*Vaření piva není řemeslo, ale obchod, kteréhož každý měšťan svobodně se smí dotýkati*“.

Již od středověku se v Čechách vařila velmi kvalitní piva. Tato skutečnost byla hlavně kvůli sladovnickým cechům. V roce 1353 byl založen první sladovnický cech v Brně. Cechy kontrolovaly kvalitu piva, vyžadovaly, aby pivo vařil pouze ten, kdo se v oboru vyučil, cechy také určovaly kolik piva a z jakého množství sladu smí jeden dům uvařit. Cechy také

kontrolovali chování svých členů, ti se museli reprezentovat v městských radách, na slavnostech apod.

V novověku, v 16. století se vařila piva bílá s pšenicí a piva ječná, užívalo se svrchní kvašení. Kvůli neshodě mezi šlechtou a rytíři na straně jedné, a městy na straně druhé vznikl spor, který trval 33 let (1484 – 1517). Díky uzavření smlouvy Svatováclavské došlo k rozhodnutí (24. října 1517) a zvítězila šlechta, která dosáhla práva propinačního. Toto právo udává, že výrobu a propagaci piva a lihovin, mohou vykonávat pouze stavy panské, měšťanské a duchovní. Výstavba nových pivovarů byla pouze za úplatu. Tím došlo k velkému ekonomickému oslabení měst. Ve šlechtických pivovarech tedy výroba piva stoupá, stoupá také vaření piva v klášterních pivovarech a měšťanské pivovary postupně upadají.

Na počátku 17. století bylo 3000 pivovarů, ale po bitvě na Bílé hoře roku 1620, byla značná část pivovarů zkonfiskována. Po třicetileté válce nadále upadá pivovarský průmysl a dostává se do krize.

František Ondřej Poupě (1753 – 1805) se zasloužil o revoluci v pivovarském průmyslu, navrhl spoustu nových zařízení pro výrobu sladu a piva a jako první použil teploměr. Přesvědčoval sládky, aby používali ječné slady a upravil dávkování chmele. Začaly se stavět sladovny a pivovary podle jeho návrhu a začíná se uplatňovat spodní kvašení. Založil pivovarskou školu v Brně, která byla první v Evropě. V polovině 19. století se začínají lépe vybavovat pivovary-nové chlazené spilky, lednice na led, stáčecí linky zavedení sacharometru, zavedly se strojní pohony, vaření na páře, strojní chlazení a první lahvovny. Zlepšuje se odbornost pracovníků. V roce 1818 byla zahájena první samostatná výuka pivovarství na pražské technické škole. Tento rozvoj je způsoben třemi faktory, a to vhodnými klimatickými podmínkami pro pěstování pivovarských surovin, rozvíjející se strojní průmysl a vzdělání pracovníků. Stát se také zasloužil o rozvoj pivovarského průmyslu například tím, že zrušil propinační právo (1869). Začaly vznikat nové velké akciové pivovary, malé pivovary konkurenci neustály a v Čechách zůstává jen 649 pivovarů a pivo se vyváží téměř do celého světa.

Karel Napoleon Balling má na svědomí vynález sacharometru. Díky Ballingovy stupnice měření hustoty extraktu původní mladiny se rozlišuje stupňovitost piva. Sestavil vzorec pro výpočet původní stupňovitosti mladiny z rozboru piva a vypracoval atenuační teorii kvašení. Zdokonalil sacharometr pro měření procenta cukru v mladině a zasloužil se o jeho používání.

Roku 1842 se založil Měšťanský pivovar v Plzni, který vyráběl výhradně spodně kvašená piva. Josef Groll, 5. května 1842 uvařil prototyp dnešního světlého ležáku, po ohlasu, které toto pivo získalo, začaly ostatní pivovary také používat tuto technologii. Za pozitivní výsledek mohou také české suroviny – chmel, slad a měkká plzeňská voda. Pivovarské úspěchy zbrzdila první světová válka, nicméně po ní se pivovary dávají dohromady, využívají nejmodernějších technik a začínají s vývozem sladu. Po druhé světové válce se úspěšná situace pivovarského průmyslu obrátila. Bylo zdevastováno 121 pivovarů, 63,1 % chmelnic a 29,4 % plochy oseté ječmenem. Po válce se vyráběla velmi slabá piva. Až v roce 1948 se začala vyrábět 7° piva.

24. října 1945 byly znárodněny pivovary s výstavem nad 150 000 hl piva. Tímto činem vznikly národní podniky (Plzeňské pivovary, n.p. Plzeň; Smíchovský pivovar Staropramen, n.p. Praha; Velkopopovický pivovar, n.p. Velké Popovice; Starobrněnský pivovar, n.p. Brno; Českobudějovický pivovar, n.p. České Budějovice). Tyto pivovary byly sdruženy do celostátního podniku Československé pivovary n.p. Roku 1946 bylo znárodnění rozšířeno na všechny sladařské a pivovarské závody. Za komunistické vlády bylo pivo velmi levným nápojem, a tak se pivo stávalo koníčkem mnoha lidí. V socialistické době se velmi málo investovalo do veškerého průmyslu, tudíž vybavení pivovarů se neobnovovalo a na výzkum a vývoj nebyly finance. I přes tuto nepříznivou situaci, pivovary stíhaly zásobovat český trh a byly schopni české pivo vyvážet jak do socialistických zemí, tak i na kapitalistický trh.

Po roce 1989 proběhla privatizace pivovarů. Mnohé pivovary zanikly, ty které přežily, přeměnily svou formu podnikání na akciové společnosti a společnosti s ručením omezeným. V roce 1991 vzniká Český svaz pivovarů a sladoven (beerweb, 2018).

2. Pivo a jeho výroba

2.1. Definice piva

Podle §16, vyhlášky č. 248/2018 Sb. zákona 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích.

Vyhláška o požadavcích na nápoje, kvasný ocet a droždí, se rozumí, že „Pivem je pěnivý nápoj vyrobený zkvašením mladiny připravené ze sladu, vody, neupraveného chmele, upraveného chmele nebo chmelových výrobků, který vedle kvasným procesem vzniklého etanolu a oxidu uhličitého obsahuje i určité množství neprokvašeného extraktu; slad lze do výše jedné třetiny hmotnosti celkového extraktu původní mladiny nahradit extraktem zejména cukru, obilného škrobu, nesladovaných obilovin nebo rýže; u piv ochucených může být obsah

alkoholu zvýšen přidavkem lihovin nebo ostatních alkoholických nápojů“ (Zákony pro lidi, 2018).

2.2. Suroviny na výrobu piva

Proto, abychom uvařili pivo, musíme použít tyto suroviny: slad, chmel, vodu a pivovarské kvasnice. Roku 1516 byl vydán zákon, který definuje tyto suroviny (zákon o čistotě piva, tzv. Reinheitsgebot). V dnešní urychlené době se také mohou použít různé chmelové náhražky, surogáty (náhražky sladu) a jiné pomocné suroviny (Olšovská, 2017).

2.2.1. Slad

Je jednou ze základních složek při výrobě piva. Jednou ze surovin pro výrobu piva je ječmen, tudíž se jedná o ječný slad, nebo se slad může vyrobit z pšenice a v tomto případě se jedná o slad pšeničný.

- Ječmen: je velmi důležitá plodina, především pro výrobu sladu, který je nezbytnou složkou při vaření piva. Pro výrobu sladu se používá dvouřadý ječmen a mezi zavedené odrůdy patří – Ametyst, Favorit, Trumpf, Spartan, Diabas... Chemické složení ječmene představuje 80 – 88 % sušiny a 12 – 20 % vody. Sušina se skládá s organické dusíkaté a bezdusíkaté sloučeniny a anorganické látky.
- Pšenice: pšeničný slad spolu s ječným sladem se používá pro výrobu svrchně kvašených bílých piv (Basařová, 1986; Eßlinger, 2009).

Slady můžeme dělit do těchto skupin:

- Světlé slady plzeňského typu: tyto slady se používají především pro výrobu speciálních piv, ležáků a výčepních piv.
- Vídeňský slad: má zlatavou barvu a je přechodným typem mezi světlými a tmavými slady, má výraznou chuť a vůni
- Tmavé slady mnichovského typu: tento typ sladu se používá pro výrobu tmavých piv, pivo má hnědo-zlatavou barvu a karamelovou chuť a vůni.
- Pšeničné slady: používají se především pro výrobu svrchně kvašených piv (lambik), tyto piva mají charakteristicky zakalený vzhled a díky pšeničným bílkovinám má pivo chuť po banánech a vůni po hřebíčku.
- Speciální slady: karamelové, barevné, nakuřované a další (Olšovská, 2017).

„Slad je nositelem plnosti piva, sladkosti, obilné, sladové chuti a vůně a podle typu sladu také karamelové, pražené, čokoládové, kávové, oříškové nebo uzené. Odchytky při výrobě sladu se

projeví nejen při výrobě piva technologickými problémy (např. při zcukřování, scezování nebo při filtraci), ale také v jeho výsledném sensorickém profilu“ (Olšovská, 2017).

2.2.2. Chmel

Dává pivu typickou hořkost a aroma, představují ho usušené chmelové hlávky samičích rostlin. Dále velmi významně ovlivňuje technologii a kvalitu piva (Basařová, 1986).

Významné ušlechtilé odrůdy:

- Žatecký poloraný červeňák (Saaz) – česká odrůda, která se používá pro piva plzeňského typu, má jemnou hořkost a příjemné kořeněné aroma.
- Hallertauer mf – německá odrůda, která se používá pro evropské ležáky, má kořeněné aroma.
- Tettang(er) – německá i americká odrůda používaná pro pšeničná piva a ležáky, kořeněné aroma.
- Golding – anglická odrůda, která má unikátní kořeněné aroma, používá se pro výrobu piv typu ale.
- Spalt – německá odrůda, typická pro jemné bylinné aroma
- Hersbrucker – německé odrůda, která se používá pro světlé ležáky a má jemné kořeněné aroma (Olšovská, 2017).

2.2.3. Varní voda

Pro vznik dobrého piva, by se mělo vařit z měkké až středně tvrdé vody s malým podílem hydrogenuhličitanů. Ovlivnění pH mladiny je způsobeno zbytkovou alkalitou vody, tudíž i tento znak je velmi důležitý. Dalším důležitým znakem je obsah iontů, který může ovlivnit chuť piva, tak i průběh kvašení, a tím celkový profil aromatických složek piva (Olšovská, 2017).

2.2.4. Pivovarské kvasnice

Pro výrobu kvašených nápojů, piva i vína se cíleně využívají kvasinky rodu *Saccharomyces*. Podle typu kvašení se používají různé druhy kvasinek.

- Spodní pivovarské kvasinky (*Saccharomyces pastorianus*) – využívají se pro piva typu ležák, kvašení probíhá při 5 – 7°C a po prokvašení mladiny sedají kvasinky na dno kvasné nádoby.
- Vrchní pivovarské kvasinky (*Saccharomyces cerevisiae*) – se využívají pro výrobu piv typu ale a kvašení probíhá při teplotě 18 – 30°C, po vykvašení jsou kvasinky vynášeny do kvasničné deky (Olšovská, 2017; Eßlinger, 2009).

2.3. Rozdělení piv

Piva se dělí dvěma způsoby. První způsob je založený na barvě piva

- Světlá
- Polotmavá
- Tmavá
- Řezaná

Řezaná piva vznikají při výrobě piva v pivovaru smícháním světlého a tmavého piva, nebo až při čepování. Jak správně natočit řezané pivo, tím se zabývá spousta odborníků, kteří mají ovšem různorodé názory.

Dále se piva dělí podle hmotnostního procenta extraktu původní mladiny (% EPM). Takto se pivo rozděluje od 1. 12. 2018 podle vyhlášky ministerstva zemědělství §13 odst. (Ministerstvo zemědělství, 2018).

- Nealkoholické pivo (do 0,5 % obj. etanolu)
- Nízkoalkoholické pivo (0,5 – 1,2 % obj. alkoholu)
- Stolní pivo (stupňovitost do 6)
- Výčepní pivo (stupňovitost 7 – 10)
- Ležák (stupňovitost 11 -12), ale pouze pro piva spodně kvašená – většina sortimentu ležáků
- Plné pivo (stupňovitost 11 – 12), ale pouze pro piva svrchně kvašená
- Silné pivo (stupňovitost 13 a více)

(Bílí, Ministerstvo zemědělství 2018)

Pro Českou republiku je nejvíce charakteristické pivo Ležák – pivo spodně kvašené, dříve označována jako 11° nebo 12°.

3. Typy pivovarů

Pivovary se nejčastěji rozdělují podle ročního výstavu v hektolitrech.

- Homebrewer – roční výstav 10 l / 1 várka
- Minipivovary – roční výstav do 10 000 hl
- Restaurační pivovary – roční výstav do 200 000 hl
- Regionální pivovary – roční výstav do 500 000 hl
- Průmyslové pivovary – roční výstav nad 500 000 hl

3.1. Homebrewer

Homebrewer je označení pro domácího sládku, jde tedy o sládku, který se snaží uvařit pivo doma. Nevyužívá k vaření piva nijak zvlášť náročnou technologii a pomůcky, laicky řečeno – vaří pivo v hrncích doma v kuchyni. Uvařené pivo není určeno k obchodování, ale pro jeho vlastní potřebu. Vaří pivo převážně svrchně kvašené, protože jde o jednodušší technologii (vybavení lze zakoupit na několika internetových serverech). Tito domácí sládci jsou pro vývoj pivovarského odvětví velice důležití, protože se většinou z těchto domácích pivovarů stávají minipivovary. Za rok může jeden domácí pivovar uvařit pouze 200 l (Novák, 2017).

3.2. Minipivovary

Tento druh pivovaru, je pro zákazníka, velmi atraktivní, protože si minipivovar může dovolit vařit různá piva a vytvářet různé experimenty. Průmyslové pivovary si toto dovolit nemohou, sládci z průmyslových pivovarů se musí držet stanovených receptur. Někdy se ovšem stává, že průmyslové pivovary využívají minipivovary pro vývoj nových piv. Minipivovary jsou na hranici sládkova koníčka a byznysu. Pivo, které je výsledkem minipivovarů je převážně nefiltrované a nepasterizované. Tudíž není trvanlivé a vydrží zpravidla jen dva týdny a musí se skladovat v chladu. Sládci v minipivovarech jsou schopni se lépe přizpůsobit trhu a uspokojit poptávku zákazníků (Novák, 2017).

3.3. Restaurační pivovary

Tento typ pivovaru je z velké části podobný předchozí kategorii. Restaurační minipivovar svou vlastní restauraci, kde čepuje své pivo a součástí restaurace se varna. Často se konají exkurze pro návštěvníky restaurace, ti poté jsou zasvěceni do výrobního procesu piva. Je to také jeden z marketingových tahů minipivovaru. Pivo uvařené v tomto pivovaru je určené hlavně pro svou restauraci nebo pro restaurace a obchody v nejbližším okolí (Novák, 2017).

3.4. Regionální pivovary

Tento typ pivovaru má svou zavedenou lokální značku a charakter piva. Konkuruje si tedy s průmyslovými pivovary. Pro udržení těchto pivovarů na trhu jsou klíčové nasmlouvané hostince. Jedině tak se může zajistit stálý odběr. Bohužel, ale většina hostinců je zásobována průmyslovými pivovary, jelikož mohou nabídnout hostinci komplexnější nabídku jako například, servis výčepního nebo chladícího zařízení, vybavení interiéru hospody (skleničky, podtácky, ubrusy, vývěsní štíty apod.). Regionálním pivovarem v jihočeském kraji je například pivovar Samson (Novák, 2017).

3.5. Průmyslové pivovary

Do této kategorie zařazujeme tzv. velkopivovary. Veliký rozmach těchto pivovarů byl v 19. století, v období průmyslové revoluce, kdy nastal technický rozvoj. Objevilo se umělé chlazení, zdokonalovaly se železniční tratě a automobilová doprava. To vše velmi pomohlo pivovarskému průmyslu. Průmyslové pivovary vaří pivo podle již dlouho zavedených receptur a technologií. Až v nynější době se snaží vyhovět požadavkům zákazníků. Tudíž už i velkopivovary vaří různé speciály a různé druhy piv jako například ovocná piva, cidery a nízkoalkoholická piva. Stále ale pro tyto pivovary zůstává charakteristické to, že jejich piva jsou filtrovaná a pasterovaná, a tím mají zajištěnou dlouhou trvanlivost. Velikou výhodou těchto pivovarů je ta, že jsou schopni se mediálně propagovat, díky disponibilním finančním prostředkům. Například Budějovický Budvar, n.p. je typickým představitelem průmyslového pivovaru. Jehož roční výstav v roce 2016 převyšoval 1,6 mil. hl. (Novák, 2017).

3.6. Létající pivovary

Létající pivovary nebo také kočovné pivovary, v angličtině gypsy brewery, phantom brewery nebo contract brewing. Do tohoto typu pivovaru zařazujeme pivovary, které nevaří pivo ve vlastním pivovarském zařízení, ale buď si nechá pivo uvařit podle receptury na zakázku, nebo si přímo pronajme výrobní zařízení jiného pivovaru. Mezi hlavní výhody těchto pivovarů můžeme například zařadit to, že létající pivovary využívají volné výrobní kapacity konkrétních pivovarů. Dále majitelé kočovných pivovarů nemusí investovat milionové částky do výstavby vlastního pivovaru. Z tohoto důvodu mohou pivo vařit i ti, kteří nemají prostředky na vstupní kapitál nebo ti, kteří chtějí nejdříve vyzkoušet, zda bude o jejich pivo zájem. Často se stává, že z létajícího pivovaru se stává normální pivovar. Jako další výhodu vidím to, že kočovný pivovar se nebojí experimentovat a zkouší různé experimenty, a tak přináší pestrost na pивní trh. Jako jeden z nejznámějších létajících pivovarů je dánský pivovar Mikkeller (Alkoholium.cz, 2018).

4. Minipivovary v České republice

Minipivovary se začaly v České republice objevovat ve 2. polovině 90. let 20. století. Největší průnik na trh byl na přelomu 20. a 21. století (Jindrová, 2015).

Každý rok vznikne v České republice okolo 30 – 50 nových minipivovarů. I přes stoupající počet minipivovarů, si pivovary navzájem nekonkurují, protože každý pivovar vaří jiné pivo a každý pivovar má nějaké své specifikum (Nekvida, 2018).

Minipivovary se na trhu drží také převážně díky cestovnímu ruchu. Podle (Vancí, 2018) klesá návštěvnost místních zákazníků z 52 % na 48 %, naopak stoupá návštěvnost turistů z jiných částí České republiky a zahraničí. Podíl tuzemských turistů se zvýšil z 26 % na 28 % a zahraničních turistů z 21 % na 22 %. Minipivovary nelákají turisty pouze na produkci piva, ale častěji se setkáváme s restauračním minipivovarem, kde už je zcela běžné návštěvníkům zprostředkovat exkurzi a poučit je o výrobě piva. Součástí pivovarů také bývají pivní lázně, hotely či penziony (Nekvida, 2018).

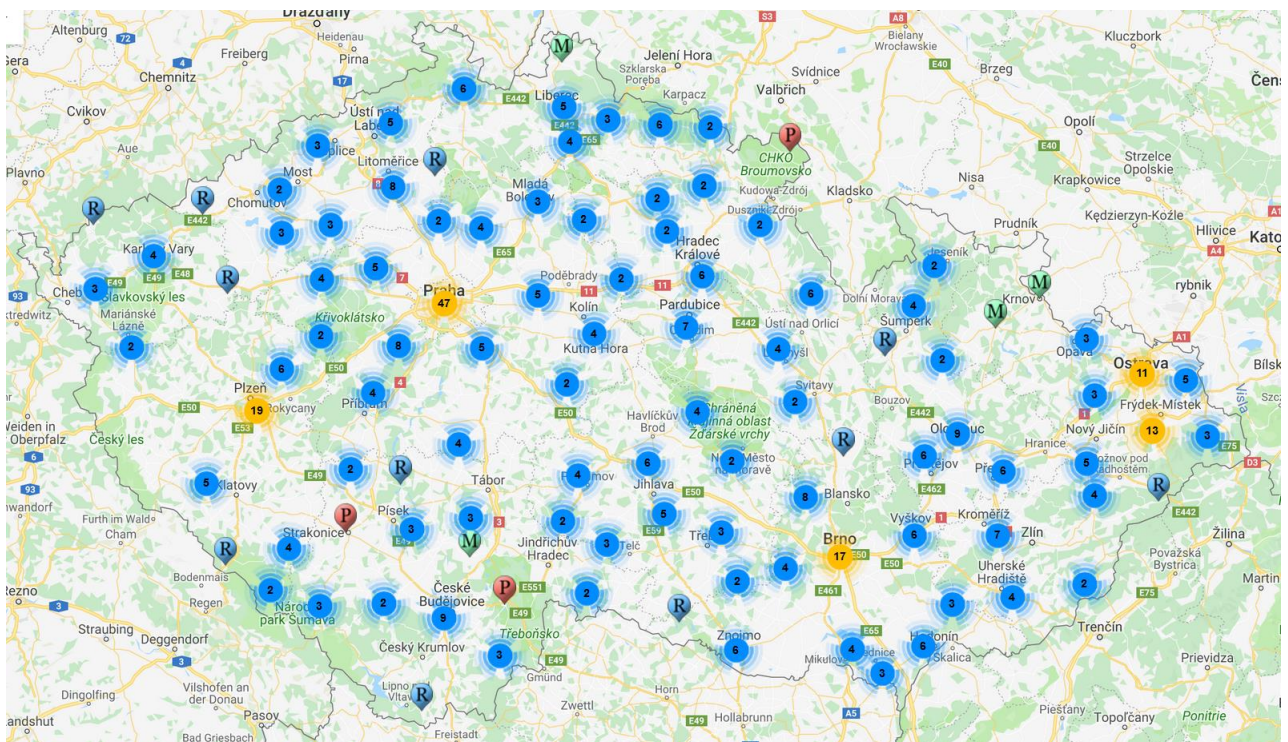
Minipivovary lákají zákazníky pomocí mobilních aplikací, kde jsou vyznačeny pivní stezky. Dnes už není problém vařit pivo například v horách (krkonošské horské boudy, střediska v Krušných Horách). Další rozptýlení, které minipivovary nabízejí jsou např. odborné degustace, gastronomické akce, pivní soutěže a koncerty (pivovary.info.cz 2018).

V České republice je momentálně okolo čtyř stovek fungujících minipivovarů a jejich růst nadále stoupá. Na začátku roku 2019 by se Česká republika měla pyšnit okolo 450 minipivovary (Nekvida, 2018).

Podle nejnovějších průzkumů se nachází v České republice 453 pivovarů, z toho 47 průmyslových a 406 minipivovarů (Pivníci, 2018).

4.1. Mapa pivovarů v České republice

Obrázek č. 1 (Mapa minipivovarů v ČR 2019)



- **R** – restaurační pivovary (241)
- **M** – minipivovary (165)
- **P** – průmyslové pivovary (47) (Pivnici.cz, 2018)

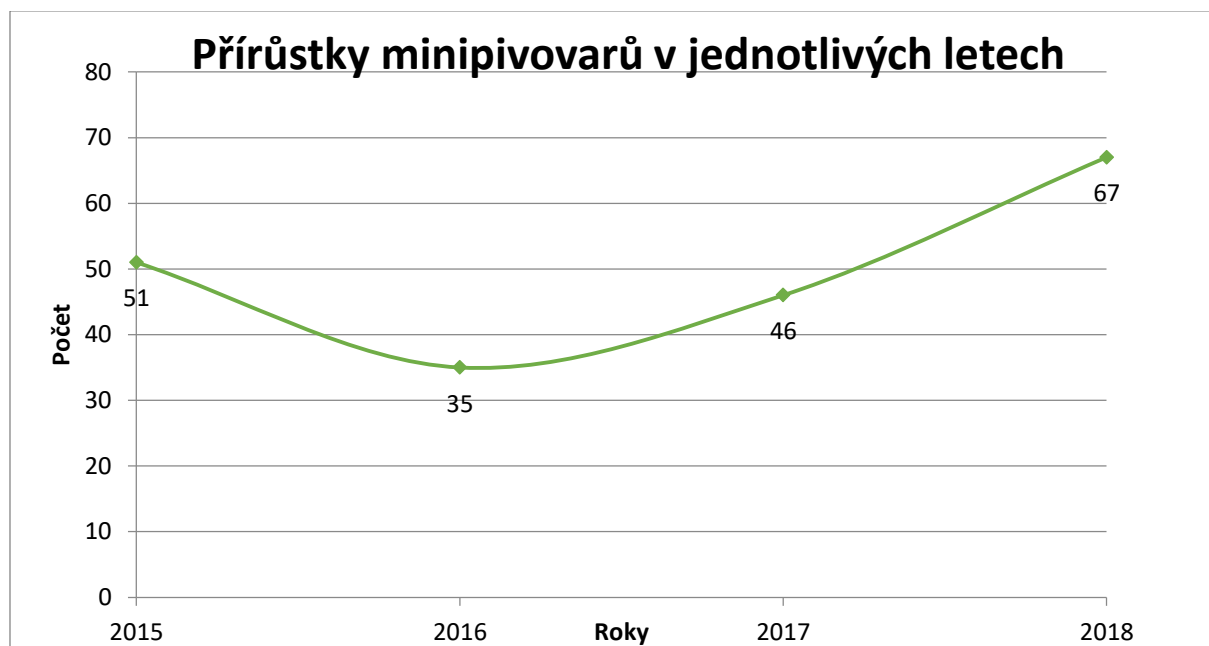
Praktická část

V praktické části této práce se zabývám počtem minipivovarů na území naší republiky, jejich ročním výstavem a objemem varny. Tato analýza se týká roků 2015, 2016, 2017 a 2018.

5. Vývoj minipivovarů v České republice za období 2015 -2018

Vývoj minipivovarů v České republice stále rapidně stoupá. V roce 2015 bylo aktuálních 300 minipivovarů, v roce 2016 počet stoupl na číslo 324, v roce 2017 se počet vystoupl na 365 a v roce 2018 bylo otevřeno 425 minipivovarů. V tomto období, ale také nějaké minipivovary zanikly. Některé ukončily svoji činnost a z některých minipivovarů se staly průmyslové pivovary. Konkrétně se jedná o 10 minipivovarů, které zanikly a 3 minipivovary, které jsou již průmyslovými.

Graf 1 Přírůstky minipivovarů v jednotlivých letech



Zdroj: vlastní zpracování, pividky.cz

Tento graf znázorňuje počet přírůstků minipivovarů v jednotlivých letech.

6. Dělení minipivovarů dle krajů

V následující části se věnuji rozdělení nově vzniklých minipivovarů do krajů za dané období 2015 – 2018. Speciální pozornost věnuji Jihočeskému kraji.

Jihočeský kraj

V jihočeském kraji se v roce 2018 nachází 33 minipivovarů. Ve sledovaném období od roku 2015 do 2018, byly otevřeny tyto pivovary, viz tabulka č. 1

Tabulka 1 Pivovary založené v období 2015 – 2018 (Jihočeský kraj)

Pořadí	Název pivovaru	Rok založení	Výstav za rok 2015 (hl)	Výstav za rok 2016 (hl)	Výstav za rok 2017 (hl)	Výstav za rok 2018 (hl)	Objem varny (hl)
1	Minipivovar ZF JU (České Budějovice)	2016	-	85	138	164	2
2	Písecký hradební pivovar	2017	-	-	-	51,5	5
3	Pivovar Bajer (Frymburk)	2018	-	-	-	-	-
4	Pivovar Hluboká	2017	-	-	1000	1000	11
5	Pivovar Horní Chrášťany (Lhenice)	2017	-	-	-	1500	-
6	Pivovar Hulvát (Truskovice)	2018	-	-	-	230	-
7	Pivovar Jílovice	2015	200	550	675	800	5
8	Pivovar Keras (Bechyně)	2018	-	-	-	432	10
9	Pivovar Křížek (Tábor)	2018	-	-	-	-	0,8
10	Pivovar Nová Bystřice	2018	-	-	-	-	-
11	Pivovar Obora (Malšice)	2016	-	-	500	500	22
23	Pivovar Pod Besedou (Tábor)	2018	-	-	-	-	-
12	Pivovar Prachatice	2015	-	650	600	700	5
14	Pivovar Zevlův Mlýn (Nové Hrady)	2018	-	-	-	-	-
15	Rodinný pivovar Bukovar (Dolní Bukovsko)	2018	-	-	-	5,25	0,4
16	Zámecký pivovar a palírna (Blatná)	2016	-	-	2200	2200	10
17	Zámek Český Rudolec	2016	-	1000	1000	1000	10

Zdroj: vlastní zpracování, pividly.cz

Minipivovar Zemědělské fakulty Jihočeské univerzity nebyl založen jen pro produkci akademického piva, ale především se zaměřuje na výzkum a výuku pivovarnictví. Sládkem tohoto pivovaru je Libor Smutek, který nasbíral zkušenosti s vařením piva v plzeňských pivovarech Gambrinus a Plzeňský pivovar. Tento pivovar vaří pivo pod značkou Čtyrák. Piva jsou nepasterizovaná a nefiltrovaná, jedná se o nejrůznější druhy například světlé výčepní 10°, světlý ležák 12°, 11°, Granát 11°, 12°, Čtyrák IPA a Čtyrák speciál (Minipivovar ZF JU, 2019).

Písecký hradební pivovar byl založen roku 2017. Jeho zakladatelé tímto krokem chtěli vrátit tradici vaření piva do města Písku, a to se jim také povedlo. Tento pivovar vaří: Písecký ležák, Vídeňský ležák a svrchně kvašená piva typu IPA. Písecký hradební pivovar má dva sládky, prvním je Ing. Jiří Bodlák a druhým je Josef Talaf. Pivovar má i svoji restauraci, kde se nachází výčepní tank, který je naplňován nerezovými trubkami přímo z ležáčkových tanků umístěných v ležáčkovém sklepě (Písecký pivovar, 2019).

Pivovar Bajer Frymburk – tento pivovar vznikl v roce 2018 a jeho pivo lze ochutnat pouze v penzionu Axiom (Pivovar Bajer, 2019).

Pivovar Hluboká – pivovar byl založen roku 2017 a tímto činem bylo po více než 100 letech obnoveno pivovarnictví ve městě. Piva vařená tímto pivovarem se jmenují Melichar – 11° světlý ležák, Kašpar – 12° polotmavý ležák (premium) a Baltazar – 13° tmavý speciál (Pivovar Hluboká, 2019).

Pivovar Horní Chrášťany – vznik tohoto pivovaru se datuje k roku 2017 a vznikl v rámci Ekofarmy Horní Chrášťany. Chrášťan je název pro piva vařená tímto pivovarem, cílem pivovaru je vařit živé pivo z nejlepších surovin (Pivovar Horní Chrášťany, 2019).

Pivovar Hulvát Truskovice – mladičkový pivovar, který vznikl roku 2018. Pivovar vaří pivo pod značkou Hulvát. Pivo lze ochutnat v místní pivovarské hospodě v Truskovicích a dále i v mnoha jiných jihočeských hospodách a restauracích (Pivovar Hulvát, 2019).

Pivovar Jílovice – tento pivovar byl založen 2. června 2015, vaří velmi chutná piva, která byla několikrát oceněna. Například Pivovar Jílovice získal 1. místo za nejlepší chuť piva na slavnostech piva v Borovanech 2017, dále se stal absolutním vítězem mezinárodní soutěže o „Zlatou pivní pečeť“ rok 2016. Jílovice mají stálou nabídku piva 10° výčepní a ležák 11°, 12°, dále vaří speciální piva k nejrůznějším příležitostem (Pivovar Jílovice, 2019).

Pivovar Keras v Bechyni – tento pivovar vzniknul v roce 2018, vaří stálou nabídku piv: 10° světlé výčepní, 12° světlý ležák a 12° tmavý ležák. Keras si zakládá na použití tradičních surovin jako je slad, voda, chmel a ušlechtilé pivovarské kvasnice. Pivovar má svojí restauraci, kde lze ochutnat jeho pivo a zakoupit pivní etikety, sklenice, tácky a jiné sběratelské předměty s logem pivovaru Keras (Pivovar Keras, 2019).

Pivovar Křížek Tábor – Tomáš Křížek si splnil sen a v roce 2018 si postavil na zahradě pivovar, jeho pivovar se řadí k nejmenším komerčním pivovarům. Vaří piva tradiční i netradiční, světlá i tmavá. Pivo z tohoto pivovaru lze ochutnat v táborském baru NoSignal (Pivovar Křížek, 2019).

Pivovar Nová Bystřice – tento pivovar byl založen v roce 2017 a navazuje na vaření piva již z pradávna, kdy měšťané obdrželi milové právo od vrchnosti Wolfganga Krajíře z Krajků. Značka piva z bystřického pivovaru je VASKA, pivovar vaří klasická spodně kvašená piva, ale i svrchně kvašené speciály jako jsou IPA a ALE (Pivovar Nová Bystřice, 2019).

Pivovar Obora Malšice – (2016) výjimečný pivovar, který si vaří pivo z vlastního chmelu. Chmelnice se nachází 100 m od pivovaru, pěstují se zde nejrůznější odrůdy např.: Žatecký poloraný červeňák, Sládek, Kazbek, Rubín a Pepermint. Díky těmto odrůdám má pivo nejrůznější chuť koření, květů nebo citrusů. Obora vaří stálou a sezónní nabídku piv (Pivovar Obora, 2019).

Pivovar pod Besedou Tábor – tento pivovar vznikl v roce 2018 a je součástí školní restaurace. Střední škola obchodu, služeb a řemesel a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky se může pyšnit tímto vynikajícím a účelným zařízením pro své žáky (Pivovar pod Besedou, 2019).

Pivovar Prachatice – sládkem tohoto pivovaru, založeného v roce 2015, je Michael Neuwirth. Prachatice vaří piva spodně kvašená, ale i nejrůznější speciály. Při vaření se klade velký důraz na hořkost piva, tím je prachatické pivo typické. Součástí pivovaru je také restaurace, výčep je vzdálen pouze 4 metry od tanku, tudíž je zachována výborná chuť a teplota piva (Pivovar Prachatice, 2019).

Pivovar Zevlův Mlýn (Nové Hrady) – pivovar vznikl v roce 2018 a je součástí mlýna, kde se nachází restaurace, ubytování, muzeum zemědělství a farma. Pivo se vaří z novohradské vody a z kvalitního chmelu. V nabídce jsou jak ležáky plzeňského typu, tak i pivní speciály (Pivovar Zevlův Mlýn, 2019).

Rodinný pivovar Bukovar (Dolní Bukovsko) – založen v roce 2018, pivo je vařené z místní kojenecké vody podzemního jezera Dolního Bukovska, oblasti Pšeničných blat Třeboňské pánve (Rodinný pivovar Bukovar, 2019).

Zámecký pivovar a palírna Blatná – Blatná se vrací k tradici vaření piva ve městě pod značkou Blatenský kohout. Pivovar byl obnoven v roce 2016 a vaří dva druhy piva: ležák plzeňského typu a polotmavý ležák. Blatenský pivovar neustále pracuje na vývoji a zdokonalování chuti piva (Zámecký pivovar a palírna Blatná, 2019).

Zámek Český Rudolec – sládkem tohoto pivovaru, založeného v roce 2016, je překvapivě žena paní Radovana Kocmanová. Piva vařená Kocmanovou: Vladyka 11° světlý ležák, Grasel 13° světlý speciál, Černá růže 15° tmavý speciál, Rytíř Picchioni 13° RED ALE, Zámecká IPA 16° světlý speciál (Zámek Český Rudolec, 2019).

Jihomoravský kraj

Jihomoravský kraj se stal vítězem v počtu nově založených pivovarů v období 2015 – 2018. Nově vzniklé pivovary představuje tabulka č. 2. O některých pivovarech se více zmíním níž.

Tabulka 2 Pivovary založené v období 2015 – 2018 (Jihomoravský kraj)

Pořadí	Název pivovaru	Rok založení	Výstav za rok 2015 (hl)	Výstav za rok 2016 (hl)	Výstav za rok 2017 (hl)	Výstav za rok 2018 (hl)	Objem varny (hl)
1	Březácký minipivovar Sup (Břeží)	2018	-	-	-	200	1
2	Domácí minipivovar Křikloun (Hodonín)	2018	-	-	-	500	6
3	Hasičský pivovar (Bítov)	2015	-	500-900	500-900	800	10
4	Hradní pivovar (Hustopeče)	2015	-	-	500	500	5
5	JBM Brew Lab (Brno)	2017	-	-	-	150	0,5
6	Křikloun II. (Hodonín)	2018	-	-	-	-	-
8	Minipivovar Dráteník (Únanov)	2015	150	-	-	-	3
9	Minipivovar Manner (Bohdalice - Pavlovice)	2015	100	200	250	300	15
10	Minipivovar Na Vyhliďce	2015	-	-	-	350	2,8
11	Panský pivovar Sokolnice	2017	-	-	-	700	5
12	Pivovar Feldsberg (Valtice)	2018	-	-	-	-	-
13	Pivovar Genius noci (Lomnice)	2017	-	-	-	720	10
14	Pivovar Tišnov - minipivovar Grádo	2017	-	-	-	2500	10
15	Pivovar Hnanice	2017	-	-	-	1100	5
16	Pivovar Krum (Moravský Krumlov)	2017	-	-	250	380	10
17	Pivovar Květnice (Tišnov)	2016	-	-	1500	200	10
18	Pivovar Moravia (Brno)	2017	-	-	1986	4510	40
19	Pivovar Padochov (Oslavany)	2015	300	300	300	600	10
20	Pivovar Tišnov	2015	-	-	1500	1500	20
21	Pivovar Tor (Šatov)	2018	-	-	-	80	2
22	Pivovar U Šneka (Znojmo)	2015	-	-	-	-	1,5
23	Pivovar U Tomana (Brno)	2018	-	-	-	-	10
24	Pivovar Vildenberg (Viničné Šumice)	2015	-	-	400	700	5
25	Pivovar Vranov	2018	-	-	-	-	-
26	Řemeslný pivovar Rojc (Rozdrojovice)	2018	-	-	-	-	2,5
27	Soběšický pivovar (Brno)	2017	-	-	-	-	-
28	Velický Bombardák (Velká nad Veličkou)	2015	-	500	700	700	2,5
29	Znojemský městský pivovar	2015	225	2423	3000	3795	20

Zdroj: vlastní zpracování, pividly.cz

Pivovar Krum Moravský Krumlov – tento pivovar vznikl v roce 2017 a snaží se důstojně navázat na historii vaření piva v Moravském Krumlově. Krum se soustřeďuje hlavně na spodně kvašená piva plzeňského typu, ale vaří také pivní speciality jako je Krumlovská IPA. Sládkem pivovaru Krum je pan Ondřej Cibulka, ten vaří pivo pomocí moderní technologie snoubenou s rukodělným pečlivým přístupem a laskavou péčí. Portfolio piv: Krum 10° - méně alkoholická a osvěžující, Krum 11° - třemi chmely čtyřikrát chmelená světlá jedenáctka, Krum 11° polotmavé – jantarová jedenáctka s trochou žitného sladu, Krum 12° - dvě

varianty, první je světlá chmelená třemi druhy chmele a druhá je tmavá s přidavkem žitného sladu. Krum speciál – vaří se při slavnostních příležitostech (Pivovar Krum, 2019).

Pivovar Tišnov – 1915 skončila výroba tišnovského piva, 2015 vzniknul minipivovar Tišnov, tedy přesně po 100 letech se obnovuje tišnovské pivovarnictví. Pivo se zde vaří podle německého zákona o čistotě piva, to znamená, že veškeré suroviny na výrobu piva pochází pouze z přírody. Poctivá výroba a kvalitní čistě přírodní suroviny, to je to co dává tišnovskému pivu tu nejlepší chuť. Druhy piv: výčepní pivo Biker 8°, Tišnovák 10°, světlý ležák Tišnovanka 11°, světlý ležák Tišnovan 12° toto jsou piva plzeňského typu spodně kvašená, dále tišnovský pivovar vaří speciály: ležák Japp 12°, Baltic Porter, Porter Coeli 20°, polotmavý speciál Abatyše Barbora 13° ležák, APA 12° světlé svrchně kvašené, IPA 14° světlé svrchně kvašené pivo a v létě se vaří i Weissbier výčepní pšeničné svrchně kvašené pivo Mistr Šimon (Pivovar Tišnov, 2019).

Řemeslný pivovar Rojc Rozdrojovice – dříve byl domácím pivovarem a v roce 2018 začíná vařit pivo jako minipivovar. Rojc vaří pivo inspirované světem. Igor Ingešt a Matěj Ingršt cestovali po světě, ochutnávali piva a sbírali zkušenosti. Poté se rozhodli vařit pivo. Nesoustředí se na veliké množství, za to se soustředí, aby jejich pivo dosahovalo nejvyšší kvality. V nabídce mají: Garrique 11° - ležák uvařen na počest 100 let naší republiky, Manuka 12° - ležák inspirovaný z pivovaru na Novém Zélandě, Marahau – Session IPA 13° - jemné pivo, vařené kvůli přátelskému paktu Rozdrojovic a Marahau. 1402 – 12° - ležák, který poukazuje na rok 1402, odkud pochází první zmínky o Rojcu (Řemeslný pivovar Rojc Rozdrojovice, 2019).

Znojemský městský pivovar – tento pivovar byl založen za cílem obnovení pivovarského průmyslu ve městě Znojmo, jehož historie sahá až do 14. století a ukončena byla v roce 2009. Tudíž v roce 2015 vznikl tento minipivovar. Znojemský městský pivovar ctí řemeslnou tradici, ale používá nejmodernější technologie a postupy. Piva vařená tímto pivovarem: Znojemská 11° - český ležák plzeňského typu, Znojemská 12° - světlý ležák plzeňského typu, Medová 13° - speciální světlé pivo dostupné během adventu, Zetko 14° - speciální světlé pivo čtyřikrát chmelené, Stout 13° speciální tmavé pivo, Znojemská IPA 12°, Pale Ale, Jantarová 13°, Dopplebock 18° - polotmavý speciál. Sládky tohoto pivovaru jsou Karel Čaněk a Martin Toufar (Znojemský městský pivovar, 2019).

Karlovarský kraj

V tomto kraji se nachází nejmenší počet minipivovarů v České republice. Za sledované období 2015 – 2018 zde přibyly pouze tři minipivovary. Viz tabulka č. 3

Tabulka 3 Pivovary založené v období 2015 – 2018 (Karlovarský kraj)

Pořadí	Název pivovaru	Rok založení	Výstav za rok 2015 (hl)	Výstav za rok 2016 (hl)	Výstav za rok 2017 (hl)	Výstav za rok 2018 (hl)	Objem varny (hl)
1	Pivovar Krušnohor (Kraslice)	2015	-	2500	1300	2400	10
2	Pivovar Rudohor (Ostrov)	2018	-	-	-	-	-
3	Rodinný pivovar Kronl (Mariánské Lázně)	2018	-	-	-	250	-

Zdroj: vlastní zpracování, pividky.cz

Pivovar Krušnohor Kraslice – Krušnohor byl založen v roce 2015, již od názvu lze vydedukovat, že se jedná o pivo s pořádným řízem a je určeno pro pořádné horaly. Chuť tohoto piva má tedy znatelnou hořkost. Tento pivovar vaří velikou škálu piv, vaří klasické české ležáky, ale vaří i svrchně kvašené weizeny a piva typu ALE (Pivovar Krušnohor, 2019).

Pivovar Rudohor Ostrov – pivovar vznikl v roce 2018 na úpatí Klínovce v Krušných horách v oblasti s názvem Rudohoří. Sortiment nabízený Rudohorem: Tolar 11° - světlý ležák, Dukát 12° - premiový světlý ležák, Groš 10° - světlé výčepní, Sváteční 12° - světlý ležák, Grešle 13° - polotmavý speciál, Dollar 12° - American Pale Ale, Punt Éireannach 14° Stout – speciální svrchně kvašené pivo typu „STOUT“ (Pivovar Rudohor, 2019).

Rodinný pivovar Kronl Mariánské Lázně – založení tohoto pivovaru se datuje k roku 2018 a zakládá si na tom, aby pivo bylo poctivě řemeslně vyrobené, nefiltrované, nepasterizované a správně uleželé. To má na starosti sládek Adam Roudnický. Momentálně je na čepu Světlý ležák Kronl 11°, SINGLE HOP ALE Kronl polotmavý 12° a Žitná IPA Kronl 15° (Rodinný pivovar Kronl, 2019).

Královehradecký kraj

V Královehradeckém kraji přibylo za období od roku 2015 do 2018 deset minipivovarů. Tuto skutečnost znázorňuje tabulka č. 4

Tabulka 4 Pivovary založené v období 2015 – 2018 (Královehradecký kraj)

Pořadí	Název pivovaru	Rok založení	Výstav za rok 2015 (hl)	Výstav za rok 2016 (hl)	Výstav za rok 2017 (hl)	Výstav za rok 2018 (hl)	Objem varny (hl)
1	Hradecký Klenot (Hradec Králové)	2017	-	-	500	2050	20
2	JungBerg (Hořice)	2017	-	-	-	2000	10
3	Minipivovar Berko (Bernartice)	2015	1000	1000	1000	1000	7
4	Pecký pivovar (Pec pod Sněžkou)	2017	-	-	-	-	-
5	Pivovar Beránek (Stěžery)	2018	-	-	-	2500	22
6	Pivovar Čtyři lípy (Libáň)	2018	-	-	-	-	5
7	Pivovar Neratov (Bartošovice v Orlických h)	2018	-	-	-	1000	20
8	Pivovar Safari (Dvůr Králové nad Labem)	2018	-	-	-	1200	-
9	Pivovar Trautenberk (Malá Úpa)	2016	-	-	-	2072	60
10	Rodinný pivovar 713 (Hradec Králové)	2016	-	-	-	250	4

Zdroj: vlastní zpracování, pividky.cz

JungBerg Hořice – Jméno vzniklo slovním spojením zakladatelů, kteří nejprve uvařili 30 litrů piva a po úspěšných ohlasech, chtěli vařit piva více, a tak zkoušeli pivo vařit v několika menších pivovarech, tudíž se z nich stal takzvaný „létající pivovar“. Až po nějaké době, se zrodila myšlenka vlastního pivovaru a po náročné rekonstrukci Hořického pivovaru z roku 1895 se v roce 2017 otvírá minipivovar JungBerg. Piva vařená v JungBergu: Hořický ležák PP 12° - světlý ležák, PETRALE – svrchně kvašené pivo typu ALE a LUCIPA 14° - svrchně kvašený speciál typu IPA (JungBerg, 2019).

Pecký pivovar Pec pod Sněžkou – jedná se o první a jediný minipivovar v Peci pod Sněžkou založený roku 2017. Pecký pivovar nemá v úmyslu vařit pivo ve velkém množství, ale soustředí se na tradiční postupy, kvalitní české ingredience, kam je započítána i horská pramenitá voda. Tento pivovar vaří pivo pod značkou Sněžka. Světlý ležák spodně kvašený 12°, Světlé výčepní pivo spodně kvašené 10°, Tmavý speciál spodně kvašený 13°, Speciální pivo svrchně kvašené 16° (IPA). V Boudě Máma, kde se tento pivovar nachází, jsou k dispozici i pivní lázně a wellness (Pecký pivovar, 2019).

Pivovar Čtyři Lípy Libáň – Čtyři Lípy vznikly po letech tvrdé práce majitele Miroslava Drogena v roce 2017. Sládek Libor Soukup vaří piva spodně kvašená – Libáňský Dukát (spodně kvašené plné světlé pivo) a Libáňský Zlaták (spodně kvašené pivo – granát); (Pivovar Libáň, 2019).

Pivovar Safari Dvůr Králové nad Labem – tento pivovar je součástí safari parku a byl otevřen na Světový den nosorožců v roce 2018. Prodej tohoto piva podporuje chov nosorožců a ochranu ve volné přírodě. Safari pivovar vaří pět druhů piv, z nichž dva nesou název po afrických nosorožcích (White Rhino Beer, Black Rhino Beer) také nabízí piva Safari Beer,

Kili Beer a African Queen Beer. Piva jsou originální speciálními přísadami jako je chmel dovezený z Jihoafrické republiky nebo Fair Trade káva vypěstovaná v Keni. Sládkem tohoto pivovaru je Jan Kylberger (Pivovar Safari, 2019).

Liberecký kraj

V Libereckém kraji je celkem 14 minipivovarů, z toho se za období od roku 2015 do roku 2018 otevřelo 9 nových minipivovarů. Přehled nově založených minipivovarů znázorňuje tabulka číslo 5.

Tabulka 5 Pivovary založené v období 2015 – 2018 (Liberecký kraj)

Pořadí	Název pivovaru	Rok založení	Výstav za rok 2015 (hl)	Výstav za rok 2016 (hl)	Výstav za rok 2017 (hl)	Výstav za rok 2018 (hl)	Objem varny (hl)
1	Kousek piva (Liberec)	2018	-	-	-	-	10
2	Maloskalský pivovar	2016	-	-	2000	2000	10
3	Měšťanský pivovar (Turnov)	2018	-	-	-	-	-
4	Minipivovar U Čápa (Příchovice)	2015	-	-	250	250	1,5
5	Pivovar Hroch (Liberec)	2017	-	-	-	-	-
6	Pivovar Prdek (Paseky nad Jizerou)	2018	-	-	-	400	-
7	Pivovar Rezek s.r.o. (Zásada)	2015	-	1400	1000	1000	10
8	Pivovar Volt (Jablonec nad Nisou)	2017	-	-	-	1200	7
9	Rodinný pivovar Skalický Budulínek (Skalice)	2016	-	-	60	1000	2,5

Zdroj: vlastní zpracování, pividky.cz

Pivovar Prdek Paseky nad Jizerou – tento pivovar vznikl v roce 2018 v horské chatě Na Perličku – Prdek. V těchto končinách je krásný výhled a čerstvý vzduch, ale co chybělo k dokonalosti, bylo dobré a výjimečné pivo. A tak sládek, Petr Lacina začal vařit pivo Prdecký Perlík. Jedná se o spodně kvašeného nefiltrovaného ležáka plzeňského typu (Pivovar Prdek, 2019).

Pivovar Rezek s.r.o. Zásada – Rezek je v provozu od roku 2015 a navrácí Jablonecku pivovarnictví. Sládek, Michal Pomahač vaří pivo podle tradičních receptur především nefiltrované a nepasterizované. Produkce pivovaru Rezek je tvořena světlou 11° a 12° a polotmavou 12°, v sezóně jsou na výčepu i pivní speciály. Technickou specialitou pivovaru je samovýčep (Pivovar Rezek, 2019).

Rodinný pivovar Skalický Budulínek – tento minipivovar vznikl vařením piva doma v hrncích na plotýnkách, postupným zdokonalováním vznikl v roce 2016 plnohodnotný pivovar, kde vaří pivo žena, Lucie Stuchlíková (Rodinný pivovar Skalický Budulínek, 2019).

Moravskoslezský kraj

V Moravskoslezském kraji se aktuálně nachází 43 minipivovarů a za období od roku 2015 do roku 2018 se zde otevřelo 15 nových minipivovarů. Tuto skutečnost nám přibližuje tabulka č. 6.

Tabulka 6 Pivovary založené v období 2015 – 2018 (Moravskoslezský kraj)

Pořadí	Název pivovaru	Rok založení	Výstav za rok 2015 (hl)	Výstav za rok 2016 (hl)	Výstav za rok 2017 (hl)	Výstav za rok 2018 (hl)	Objem varny (hl)
1	Heřmanický pivovar (Ostrava)	2017	-	83	188	341	2,5
2	Hoppy Dog (Ostrava)	2016	-	-	120	400	6
3	Minipivovárek Koňovárek (Vojkovice)	2018	-	-	-	-	20
4	Panský Mlýn (Opava)	2015	-	-	-	-	10
5	Pivovar Aero (Ostrava)	2018	-	-	-	1200	-
6	Pivovar Dejř (Studénka)	2017	-	-	150	150	2,5
7	Pivovar Hasič (Bruntál)	2015	-	-	-	600	5
8	Pivovar Ogar (Kunčice pod Ondřejníkem)	2017	-	-	3500	3500	-
9	Pivovar Paličák Palačov (Starý Jičín)	2015	-	-	-	-	5
10	Pivovar Šenov	2018	-	-	-	-	-
11	Pivovar Zenke (Ženklava)	2017	-	-	-	-	10
12	Polivar (Kopřivnice)	2015	-	1200	1200	1200	10
13	První havířovský minipivovar	2015	-	-	-	2000	10
14	Řemeslný pivovar Nachmelená Opice	2015	-	1712	3170	4020	20
15	Žitný Dromedár (Ostrava)	2018	-	-	-	-	10

Zdroj: vlastní zpracování, pividky.cz

Pivovar Dejř Studénka – David Hanzelka, sládek tohoto pivovaru, našel lásku v pivech typu ALE. Nejprve vařil svoje pivo doma, až po nějaké době svůj um rozšiřuje a roku 2017 zakládá svůj minipivovar. Dejř vaří širokou škálu piv, originálně ochucená např: čajem roiboos, pomeranči, mandarinkami, meruňkami nebo švestkami. Dejř používá i nejrůznější chmel (japonský a německý). Pivo dejř je zdobeno nápaditými a stylovými etiketami (Pivovar Dejř, 2019).

Pivovar Hasič Bruntál – tento pivovar byl založen v roce 2015, je vybaven nejmodernější technologií a dodržuje staré tradiční receptury. Chod pivovaru má na starosti sládek Maxim Hentek. Sortiment pivovaru Hasič je velmi rozmanitý, jedná se o klasická piva spodně kvašená, ale také piva svrchně kvašená např. ABBEY (Belgičan), Summer ale nebo I.P.A. (Pivovar Bruntál, 2019).

Pivovar Zenke Ženklava – v roce 2017 se zrodil tento velice moderní minipivovar, který využívá velmi účelnou a propracovanou technologii. Vše má na svědomí sládek Daniel Buzek, který vaří piva: Zenke světlý ležák (zlatá pivní pečeť 2018 v kategorii ležák premium z minipivovaru), Zenke polotmavý ležák, Zenke APA, Zenke IPA (Zenke, 2019).

Řemeslný pivovar Nachmelená Opice Krnov – Nachmelená Opice vznikla roku 2015, nachází se v areálu bývalé textilky. Tento pivovar má velmi šikovně řešenou technologii a vybavení. Za chod pivovaru zodpovídá Ing. Michal Kuřec Ph.D. Opice za tak krátkou dobu působnosti na trhu minipivovarů, zvětšila objem varny na dvojnásobek. Tento pivovar má v nabídce mnoho druhů piv, nabídka je rozdělena na stálou a sezónní speciály. Piva IPA 14°, Ležák 11° a SUN APA 12° získala ocenění. (Nachmelená Opice, 2019)

Olomoucký kraj

V Olomouckém kraji se momentálně nachází 30 minipivovarů, z toho 14 minipivovarů bylo založeno v období 2015 – 2018. (viz tabulka číslo 7)

Tabulka 7 Pivovary založené v období 2015 – 2018 (Olomoucký kraj)

Pořadí	Název pivovaru	Rok založení	Výstav za rok 2015 (hl)	Výstav za rok 2016 (hl)	Výstav za rok 2017 (hl)	Výstav za rok 2018 (hl)	Objem varny (hl)
1	Hanácký pivovar (Olomouc)	2017	-	-	-	-	30
2	Minipivovar Jižan (Přerov)	2016	-	-	1500	1000	10
3	Minipivovar U Jirsáka (Vikýřovice)	2017	-	-	-	-	-
4	Novodvorský pivovar (Lipník nad Bečvou)	2015	-	-	100	100	3
5	Pivovar Cestář (Ostružná)	2016	-	-	300	-	2,5
6	Pivovar Jadrníček (Náměšť na Hané)	2015	-	400	500	500	5
7	Pivovar Jelpl (Hradčany-Kobeřice)	2017	-	-	-	-	-
8	Pivovar Riegrovka (Olomouc)	2016	-	1000	1000	1000	5
9	Pivovar Welzl (Zábřeh)	2016	-	250	800	1200	20
10	Pivovar Zlosin (Velké Losiny)	2016	-	260	550	980	5
11	Řemeslný pivovar Husar	2015	-	-	2000	2000	15
12	Velkorakovský pivovar (Raková u Konice)	2017	-	-	80	300	10
13	Z-Stage (Velká Bystřice)	2017	-	-	-	-	-
14	Zámecký pivovar (Sobotín)	2015	-	-	630	630	5

Zdroj: vlastní zpracování, pividky.cz

Novodvorský pivovar Lipník nad Bečvou – tento pivovar dříve patřil mezi homebrewer, tzn., že ročně mohl uvařit pouze 200 l piva. Tato skutečnost se změnila roku 2015, kdy se z domácího pivovaru stal minipivovar. Sládkem Novodvorského pivovaru je Yveta Vaculíková. Vaří se zde převážně piva spodně kvašená např.: Stydlivý Bobr 10°, Bombarděák 13°, Měďák 11°, Božena 11°, Černý Petr 14°, Garde 11°, Kávové 13° a Notorik 11° (Novodvorský pivovar, 2019).

Pivovar Riegrovka Olomouc – (2016) jedná se o restauraci, jejíž součástí je i pivovar. Restaurace je zařízena ve velmi efektivním a moderním stylu a pod ní se nachází pivovar, tudíž zákazníci mohou sledovat výrobu piva vlastním okem. Pivo zde vaří sládek Kamil Buchta. V nabídce jsou: 11° Echt hořká – spodně kvašené pivo plzeňského typu, 12° Riegrovka – světlý spodně kvašený ležák, 13° Krvavý pomeranč – spodně kvašený ovocný

speciál, 14° Porter – svrchně kvašený speciál tmavé barvy, 13° Višňový speciál – spodně kvašené speciální pivo, které je podáváno s višní (Riegrovka, 2019).

Z – stage Velká Bystřice – tento pivovar byl založen v roce 2017 a pyšní se tím, že se jedná o nový moderní minipivovar, který vaří piva odpovídající naší době. Sládek, František Zelinka vaří širokou škálu piv např.: Barrique 13° - Ale uložený na dřevě z francouzského dubu, Studené nohy 12° - English Pale Ale, NARCIS 14° - pivo ve stylu Golden IPA, Vale Rose 11° - růžový Ale, YETTY 11° - lehký Ale je protipólem silných piv, Cascade 12° - Single Hop Ale – ze čtyř druhů sladu, Bastard 12° - Black Apa, Haná Pale 11° - Pale Ale, Chladná bloncka 11° - svrchně kvašené ve stylu Blond Ale, Borka 13,5° - dvojnásobný Ale, který má borovicové aroma, Pumpkin APA 11° dýňový Ale (Z - stage, 2019).

Pardubický kraj

Tento kraj vonící po perníku se momentálně může pyšnit 16 minipivovary. V letech od roku 2015 do 2018 vzniklo nových 7 minipivovarů, více informací poskytne tabulka č. 8.

Tabulka 8 Pivovary založené v období 2015 – 2018 (Pardubický kraj)

Pořadí	Název pivovaru	Rok založení	Výstav za rok 2015 (hl)	Výstav za rok 2016 (hl)	Výstav za rok 2017 (hl)	Výstav za rok 2018 (hl)	Objem varny (hl)
1	Mejto (Vysoké Mýto)	2015	-	-	-	300	2
2	Minipivovar Bahno (Pardubice)	2016	-	-	50	-	1
3	Pivovar Černý Medvěd (Jablonné nad Orlicí)	2016	-	-	2000	2000	10
4	Pivovar Dašice	2017	-	-	-	-	-
5	Pivovar Filištín (Chrudim)	2017	-	-	-	-	-
6	Pivovar Kujebák (Vysoké Mýto)	2018	-	500	220	-	5
7	Pivovar Volf (Široký Důl)	2018	-	-	-	150	-

Zdroj: vlastní zpracování, pividky.cz

Minipivovar Bahno Pardubice – Bahno bylo založeno roku 2016 v areálu bývalého bufetu na vlakovém nádraží. Sládek, Ing. Martin Lammers vaří piva spodně i svrchně kvašená, pro radost a potěšení. Portfolio pivovaru Bahno: ALE – světlé speciální pivo svrchně kvašené, PILS – světlé speciální pivo spodně kvašené, RAUCH – světlé speciální pivo spodně kvašené, STOUT – tmavé speciální pivo svrchně kvašené a WEIZEN – světlé speciální pivo svrchně kvašené (Pivovar Bahno, 2019).

Pivovar Černý Medvěd Jablonné nad Orlicí – Medvěd vznikl v roce 2016 s cílem vařit pivo podle klasických českých tradičních receptur v plné kvalitě. O vaření piva se stará sládek Jan Koubek. Sortiment dostupný v pivovaru Černý Medvěd: Medvěd 10° – pivo světlé výčepní, Medvěd 12° – světlý ležák, Medvěd černá 13° – tmavý speciál, Adler Ale – speciální pivo

14°, Adler Porter – speciální pivo 16°, Adler Pšeničné – speciální pivo 12° (Černý Medvěd, 2019).

Plzeňský kraj

V Plzeňském kraji se aktuálně nachází i přes velkou konkurenci průmyslového pivovaru 42 minipivovarů. Ve sledovaném období čtyř let (2015 – 2018) bylo otevřeno 18 nových minipivovarů. Tuto skutečnost přibližuje tabulka č. 9

Tabulka 9 Pivovary založené v období 2015 – 2018 (Plzeňský kraj)

Pořadí	Název pivovaru	Rok založení	Výstav za rok 2015 (hl)	Výstav za rok 2016 (hl)	Výstav za rok 2017 (hl)	Výstav za rok 2018 (hl)	Objem varny (hl)
1	1. Roudenský pivovar (Plzeň)	2018	-	-	-	-	-
2	Beer Factory (Plzeň)	2016	-	-	2500	2500	10
3	Čepický minipivovar (Rabí)	2017	-	-	-	-	-
4	Kalíkovar (Plzeň)	2017	-	-	261	275	7,5
5	Kašperský pivovar (Kašperské Hory)	2016	-	-	650	500	5
6	Knižecí pivovar Plasy	2015	-	2500	2500	1860	10
7	Měšťanský pivovar v Klatovech	2015	-	400	400	400	5
8	Pivovar Chříč	2015	-	-	-	900	10
9	Pivovar Kozojedy	2016	-	-	-	300	2,5
10	Pivovar U Lenocha (Plzeň)	2015	-	200	200	314	3
11	Pivovar U Přeška (Přeštice)	2017	-	-	-	-	-
12	Plzeňský Bandita	2018	-	-	-	-	-
13	Raven (Plzeň)	2015	100	1136	1575	2138	6
14	Restaurace a minipivovar Příšov	2015	-	-	-	-	4
15	Rodinný pivovar Radobyčice (Plzeň)	2016	-	-	300	300	5
16	Soukromý pivovar Loužek (Kamenný Újezd)	2016	-	90	90	60	1,5
17	U Šenkýřů (Štáhlavice)	2017	-	-	-	300	5
18	Zlatá Kráva (Nepomuk)	2018	-	-	-	1350	10

Zdroj: vlastní zpracování, pividky.cz

Beer Factory Plzeň – tato fabrika na pivo vznikla v roce 2016. Jedná se o restauraci společně s pivovarem. Sládek, Petr Krýsl vaří pivo podle vlastní technologie a postupů, tudíž jeho pivo je odlišné a výjimečné. Sortiment Beer Factory: Světlý ležák 12°, Nevada Ale 11°, Amber Ale 12°, Black Ale 12°, BF India Pale Ale 16°, La Trapp 18°, Pšeničné pivo 12° (Beer Factory, 2019).

Pivovar Chříč – v roce 2009 objevila skupina nadšenců objekt barokního venkovského pivovaru a založila sdružení Propolis za účelem zrekonstruování pivovaru. Na rekonstrukci pivovaru se podílelo mnoho dobrovolníků, které tato práce stála mnoha času a úsilí. Nicméně v roce 2015 se otevírá Pivovar Chříč. Tento pivovar má podobu „chráněného pivovaru“, kde pracují lidé s hendikepem. Za tímto projektem stojí Nadace Via, část nákladů na rekonstrukci poskytla Evropská Unie a zbytek pokryl úvěr České spořitelny z programu pro sociální

podniky. Portfolio tohoto nevšedního pivovaru tvoří: Pazdrát 11° - světlý spodně kvašený ležák, Vzkříšení 13° - spodně kvašená polotmavá třináctka, Hastrman 13° světlý Ale, Nebožtík 13° - lehký Stout, Mahatma IPA 13° světlé koloniální pivo typu India Pale Ale, Maškara 11° - masopustní speciál Scottish Red Ale. Sládkem tohoto pivovaru je Ing. Josef Svoboda (Pivovar Chřív, 2019).

Raven Plzeň – tento pivovar začal vařit pivo v roce 2015 a hned sklídl velký úspěch. Raven byl založen za cílem vařit piva převážně svrchně kvašená a experimentovat s chutí. Jako první uvařil pivní speciál českou White IPA, Cream porter a český kyseláč „Pilsner Weisse“. Raven velmi rychle stoupal v oblíbenosti, i magazín Forbes ho zařadil na českou špičku. Sládkem tohoto pivovaru je Filip Miller, ale za úspěchy stojí i technolog Petr Vynáhlovský a ekonom Ladislav Vrtiš. Pivovar Raven používá chmel téměř z celého světa od Čech po Austrálii, ale převážná část pochází z USA (Citra, Amarillo, Cascade); (Pivovar Raven, 2019).

Restaurace a minipivovar Příšov – vznik tohoto pivovaru se datuje k roku 2015, kdy Příšov začal vařit pivo. Specializuje se na tradiční a osvědčené varní postupy a používá kvalitní suroviny. Sládkem je Honza Ilgner, v roce 2015 jeho pivo vyhrálo 2. místo na Prima Fresh Festivalu (Příšov, 2019).

Praha

Naše hlavní město Praha se momentálně může pyšnit 40 minipivovary, nicméně toto číslo neustále roste. Za období od roku 2015 do roku 2018 zde přibylo celkem 18 minipivovarů. Bohužel, ale můj subjektivní pocit je takový, že v Praze vznikají pivovary pouze za komerčním účelem jak nalákat turisty, nikoliv kvůli lásce k pivu. Nové pivovary představuje tabulka č. 10.

Tabulka 10 Pivovary založené v období 2015 – 2018 (Praha)

Pořadí	Název pivovaru	Rok založení	Výstav za rok 2015 (hl)	Výstav za rok 2016 (hl)	Výstav za rok 2017 (hl)	Výstav za rok 2018 (hl)	Objem varny (hl)
1	Dva Kohouti	2018	-	-	-	1000	-
2	Loď pivovar	2017	-	-	650	800	5
3	Moucha Brewery	2016	-	-	1000	2000	10
4	Ossegg Praha	2018	-	-	-	360	15
5	Pivovar Cobolis	2018	-	-	-	-	-
6	Pivovar Hostivar H2	2017	-	-	-	4000	30
7	Pivovar Kail	2018	-	-	-	-	-
8	Pivovar Kunratice	2016	<10000	<10000	<10000	1500	40
9	Pivovar Národní Třída	2015	-	-	280	700	5
10	Pivovar Řeporyje	2018	-	-	-	800	10
11	Pivovar Spojovna	2018	-	-	-	-	-
12	Pivovar Trilobit	2018	-	-	-	600	2
13	Pivovar U Supa	2017	-	-	1000	1000	5
14	Pivovar Uhřetěves	2016	-	-	1500	1500	20
15	Počernický pivovar	2016	4000	-	1000	1000	15
16	Restaurace s pivovarem Na Lochkově	2016	-	-	400	400	20
17	Usedlost Ladronka	2018	-	-	-	500	-
18	Vojanův Dvůr	2018	-	-	-	-	-

Zdroj: vlastní zpracování, pividky.cz

Ossegg Praha – pivovar cisterciáckého opatství, jedná se o koncept minipivovarů s restaurací. Ossegg Praha vznikl v roce 2018 a je první ze skupiny značkových pivovarů v Evropě, v přípravě jsou pivovary v Drážďanech, Duisburgu a Madridu. Ossegg v Praze má velice krásné a moderní vybavení. Sládek Filip Žaba vaří tyto piva: Philipp 12°, Laurfentius 13°, Ruthard 11° a Balthasar 13° (Ossegg Praha, 2019).

Pivovar Hostivar 2 – jedná o rozšíření pivovaru Hostivar 1, který se také nachází v Praze. H2 byl otevřen v roce 2017. Hostivar vaří pivo podle tradičních metod za použití vody, sladu a chmele, nabízí piva spodně kvašený plzeňského typu, ale také piva svrchně kvašená typu Ale. Vaření piva má na starost sládek František Poláček. Nabídka Hostivaru: 8°, 11°, 12°, 13°, Pšeničné, 14°, 15°, 17°, Pale Ale, IPA, Witbier, 10° Ale a Velikonoční speciál (Pivovar Hostivar 2, 2019).

Usedlost Ladronka – pivo HEYL poprvé uvařeno v roce 2018. HEYL je kontejnerový pivovar, to znamená, že jde o mobilní zařízení, které se snadno ovládá a je nenáročné na prostor. Landorka v letních měsících vaří svrchně kvašené pivo SUMMER ALE s citrusovým nádechem a v zimních měsících je na čepu svrchně kvašené polotmavé pivo APA plnější s hořkou chutí. Na chod tohoto pivovaru dohlíží sládek Libor Pavelec (Pivovar Ladronka, 2019).

Středočeský kraj

Ve Středočeském kraji se v tuto chvíli nachází přibližně 50 minipivovarů. Toto číslo není přesné, protože výstavba nových minipivovarů rapidně stoupá. Za sledované období 2015 – 2018 zde přibylo 20 nových minipivovarů, ze 2 minipivovarů se staly průmyslové pivovary, jelikož jejich roční výstav překročil 10 000 hl. Konkrétně se jedná o Pivovar Podkován a Únětický pivovar a.s., pivovar Ondra s.r.o. byl uzavřen. Níže je vložena tabulka č 11, která znázorňuje nově vystavěné minipivovary ve sledovaném období.

Tabulka 11 Pivovary založené v období 2015 – 2018 (Středočeský kraj)

Pořadí	Název pivovaru	Rok založení	Výstav za rok 2015 (hl)	Výstav za rok 2016 (hl)	Výstav za rok 2017 (hl)	Výstav za rok 2018 (hl)	Objem varny (hl)
1	Baštecký pivovar (Starý Kolín)	2018	-	-	-	300	10
2	Měšťanský pivovar Kutná Hora	2017	-	-	-	-	-
3	Minipivovar Gwern (Nupaky)	2015	-	4000	4000	1500	23
4	Minipivovar Němý medvěd (Mělník)	2015	48	230	355	450	2,5
5	Minipivovar Parovar (Rudná)	2018	-	-	-	-	-
6	Minipivovar Poděbrady	2017	-	-	-	-	-
7	Olivův pivovar (Dolní Břežany)	2015	-	3000	3000	800	10
8	Pivovar Dědkův mlýn (Unhošť)	2017	-	-	-	700	6
9	Pivovar Ettore (Jíloviště)	2017	-	-	-	-	-
10	Pivovar Garp (Bakov nad Jizerou)	2018	-	-	-	-	-
11	Pivovar Kaberna (Neratovice)	2016	-	100	100	100	4
12	Pivovar Kytín	2017	-	-	-	1000	10
13	Pivovar Máša (Řevničov)	2017	-	-	1300	500	10
14	Pivovar Na Vývoji (Vlašim)	2018	-	-	-	700	5
15	Pivovar Továrna (Slaný)	2016	-	-	1000	1000	10
16	Pivovar Záhora (Kněžičky)	2016	-	-	200	300	5
17	Přátelský pivovar (Malešov)	2017	1500	-	-	1500	10
18	Říčanský pivovar	2017	-	-	-	420	10
19	Srbecký lok Camp Srbsko	2018	-	-	-	-	-
20	Zámecký pivovar Zbraslavice	2015	-	1300	600	600	15

Zdroj: vlastní zpracování, pividky.cz

Olivův pivovar Dolní Břežany – v červnu 2015 se otevřel pivovar v Dolních Břežanech, jedná se o velmi moderní pivovar, který nabízí tradiční české pivo, ale v nabídce má i svrchně kvašené pivní speciály. Pavel Šusta a Tomáš Cibulka jsou sládky a vaří tyto piva: Dolnobřežanská 10°, Laser Beer – světlý ležák, Metuzalém – pivo z německého chmele, Knížecí Václav – polotmavý speciál mnichovského typu, India Pale Ale – svrchně kvašené polotmavé pivo, York – svrchně kvašené polotmavé pivo, Gari – svrchně kvašené pšeničné pivo, Theodor stout – černý speciál, Saison – svrchně kvašené pivo belgického typu a Virgil – ležák za studena chmelený (Olivův pivovar, 2019).

Přátelský pivovar Malešov – tento pivovar se nachází v rekonstruované bývalé zemědělské tvrzi, tuto budovu zrekonstruovala skupina přátel, která se později rozhodla obnovit

malešovský pivovar. Od této skutečnosti vyplývá název pivovaru. Sládkem tohoto pivovaru je Jan Prokop, který ctí dávnou tradici pivovarnictví v Čechách. Sládek vaří piva původní metodou bez filtrace a pasterizace a také originální pivní speciály. V nabídce piv jsou: 9° PAKA ALE – Summer Ale, 10° Desítka - světlé výčepní pivo, 11° Tmavý ležák – spodně kvašený, 12° Ležák světlý – spodně kvašený, 13° Märzen – spodně kvašené speciální pivo, 14° India Pale Ale – svrchně kvašené jantarové pivo, 15° Scottish Heavy – pivo typu Ale svrchně kvašené a 16° Strong lager – speciální světlý ležák (Pivovar Malešov, 2019).

Zámecký pivovar Zbraslavice – tento pivovar navazuje na tradici vaření piva ve Zbraslavicích. Pivovarství ve Zbraslavicích bylo ukončeno koncem 19. století. Roku 2015 se činnost zbraslavického pivovaru opět obnovuje, především díky dotaci Státního zemědělského intervenčního fondu. Jaromír Kysela je sládkem tohoto pivovaru a nabízí tyto piva: Markold – světlé výčepní spodně kvašené, Hubert – světlý ležák spodně kvašený, Permoník – tmavý ležák spodně kvašený, Mikuláš – světlý speciál spodně kvašený (Pivovar Zbraslavice, 2019).

Ústecký kraj

Aktuálně je v Ústeckém kraji v provozu 31 minipivovarů. Ve sledovaném období od roku 2015 do roku 2018 zde přibylo 16 nových minipivovarů. Více nám tuto skutečnost přibližuje tabulka číslo 12.

Tabulka 12 Pivovary založené v období 2015 – 2018 (Ústecký kraj)

Pořadí	Název pivovaru	Rok založení	Výstav za rok 2015 (hl)	Výstav za rok 2016 (hl)	Výstav za rok 2017 (hl)	Výstav za rok 2018 (hl)	Objem varny (hl)
1	Biskupský minipivovar U sv. Štěpána	2015	-	-	700	700	10
2	Dvůr Perlová voda (Budyně nad Ohří)	2016	-	-	500	250	6
3	Hákův Parní pivovar (Mlékojedy)	2018	-	-	-	-	-
4	Klášteří pivovar (Osek)	2015	-	-	1200	1500	10
5	Minipivovar Louny	2016	-	1500	4500	8500	30
6	Minipivovar Pánů z Růže (Židovice)	2016	-	750	1000	1000	5
7	Pension & Restaurant Helene (Kytlice)	2015	-	-	50	51,6	2,5
8	Pioneer Beer (Žatec)	2018	-	-	-	2000	-
9	Pivovar a palírna Česká Kamenice	2015	-	-	3000	650	10
10	Pivovar Černý Orel (Osek)	2015	-	-	-	-	10
11	Pivovar Millénium (Ústí nad Labem)	2016	-	-	300	300	2
12	Pivovar Mlýn (Snědovice)	2017	-	-	-	650	5
13	Pivovar Nomád (Děčín)	2018	-	-	-	1000	-
14	Pivovar Špitt (Křešice)	2017	-	-	-	130	1,3
15	Rodinný pivovar Knajzl (Brňany)	2017	-	-	-	700	5
16	Teplický pivovar Monopol	2015	-	-	600	1000	10

Zdroj: vlastní zpracování, pividky.cz

Hákův Parní pivovar Mlékojedy – mladičkový pivovar, který se otevřel 30. 11. 2018. Hákův pivovar se zaměřuje na vaření piv s výraznou hořkostí, řízem a bylinným nádechem (kotvičnick, šalvěj, citrónová tráva). Pivovar je připraven poskytovat služby létajícím pivovarům. Portfolio Parního pivovaru: Světlý ležák 11° – spodně kvašené pivo typu Czech Lager, Ale Kotvičnick 14° – Svrchně kvašené speciální pivo typu Ale, Stout Šalvěj 14° – svrchně kvašené pivo stylu English Stout a Zamilovaný Ale 11° – svrchně kvašené pivo stylu Amber Ale (Hákův Parní pivovar, 2019).

Minipivovar Pánů z Růže Židovice – jedná o minipivovar, který byl původně v Jindřichově Hradci, a poté byl v roce 2016 přestěhován i s veškerou technologií do Židovice. Zpočátku sládek Bc. Miroslav Bureš Dis. vařil jen klasická piva a spodně kvašené speciály, ale kvůli poptávce stálých hostů, se rozhodl vařit i piva svrchně kvašená. Nabídka piva: Světlé výčepní z Roudnicka, Desítka z Roudnicka, Jindřich – světlý ležák, Bulf Lager – světlý ležák extra chmelený, Bulf Ale – světlý Pale Ale, Furiant – polotmavý ležák, Vítek – speciální ležák, Židovický premiant – světlý ležák vídeňského typu a Alexandre IPA – pivo svrchně kvašené (Pivovar Pánů z Růže, 2019).

Pivovar a palírna Česká Kamenice – tento pivovar objevili majitelé pěstitelské palírny, když hledali prostory pro rozšíření svého podnikání. Když narazili na objekt bývalého pivovaru, který byl na seznamu ohrožených kulturních památek, rozhodli se, že kromě palírny budou provozovat i pivovar. Pivo začali vařit 10. 12. 2015 a obnovili tím tradici vaření piva původního panského pivovaru Kinských. Sládkem v Kamenici je Jan Pavlík a vaří tyto piva: Kamenický Zlat'ák 11° - světlé pivo, Kamenická Podkova 12° - světlé pivo, Kamenický rytíř 12° - tmavé pivo, Kamenický poklad 13° - polotmavé pivo, Kamenická kaple 14° - medový speciál, Kamenický Jakub 12° - jarní pivo jantarové barvy, Kamenická zlatá podkova 12° - pšeničné svrchně kvašené pivo, Kamenický hrad 16° - pivní speciál typu BOCK, Kamenický kníže 13° - polotmavý ALE, Kamenický střelec 8° - Summer Ale s přívlastkem žitného sladu (Pivovar a palírna Česká Kamenice, 2019).

Teplický pivovar Monopol – založen v roce 2015 s cílem vyrábět poctivá piva ležáckého typu z českých surovin. Teplický pivovar Monopol má za sládku ženu, Martinu Valterovou, která vaří tyto piva: Monopol pšenice 11° - svrchně kvašené pivo typu IPA, Monopol Višeň – polotmavý ležák, Monopol ALE 14° - svrchně kvašené speciální pivo, Monopol světlý ležák – pivo plzeňského typu, Monopol Karlík – polotmavý ležák, Monopol Vídeňský ležák – spodně kvašené pivo a Monopol Porter 16° - svrchně kvašené pivo (Pivovar Monopol, 2019).

Vysočina

Na Vysočině je momentálně otevřeno celkem 25 minipivovarů, za období 2015 – 2018 zde přibylo nových 15 minipivovarů, z jednoho minipivovaru se stal průmyslový (Pivovar Dalešice) a jeden minipivovar je mimo provoz (Horácký minipivovar Chlum). Situaci nám znázorňuje tabulka č. 13.

Tabulka 13 Pivovary založené v období 2015 – 2018 (Vysočina)

Pořadí	Název pivovaru	Rok založení	Výstav za rok 2015 (hl)	Výstav za rok 2016 (hl)	Výstav za rok 2017 (hl)	Výstav za rok 2018 (hl)	Objem varny (hl)
1	Balónový pivovar (Radešín)	2015	-	-	1000	560	10
2	Eden Centre (Bystřice nad Pernštejnem)	2015	-	300	100	100	3
4	Hospodský pivovar U Sudu (Jihlava)	2017	-	-	-	500	8
5	Kamenické pivo	2018	-	-	-	-	5
6	Leopold hotel (Račín)	2015	550	900	630	650	10
7	Měšťanský pivovar Trojan (Telč)	2017	-	-	-	-	-
8	Pivovar a restaurace Na Čtyrce (Pelhřimov)	2016	-	242	326	337	10
9	Pivovar Čechovka (Havlíčkův Brod)	2016	-	-	80	80	4
10	Pivovar Hladov	2015	-	-	1000	-	20
11	Pivovar Hrboun (Jihlava)	2015	-	-	800	-	2,5
12	Pivovar Kamenice nad Lipou	2017	-	-	<10000	<10000	30
13	Pivovar Revolta (Žďár nad Sázavou)	2016	-	-	550	550	5,5
14	Račínský minipivovar Richard	2015	600	600	600	900	10
15	Svatojakubský pivovar (Hluboké)	2016	300	300	4000	-	11

Zdroj: vlastní zpracování, pividky.cz

Kamenické pivo – tento minipivovar vznikl v roce 2017 a je součástí pivovaru Kamenice nad Lipou. Tento minipivovar zajišťuje veškerý vývoj nebo experimenty pro velký pivovar, nabízí i služby pro létající pivovary a různá školení či workshopy. Sládkem je Přemysl Chmelař (Pivovar Kamenice, 2019).

Měšťanský pivovar Trojan Telč – založen roku 2018 se záměrem obnovení pivovarnictví v Telči téměř po 100 letech a zároveň navázání na rodinnou tradici vaření piva u Trojanů. Pivovar sídlí v budově bývalé mlékárny. Sládkem je Pavel Trojan, který vaří pivo podle původních receptur a zachovává tradiční postupy. Portfolio piv: 10 Telčské výčepní, Lékárníkova 11 na stojáka, Lékárníkova 11, Schmetterling 11, Měšťanský ležák 12, Vídeňský ležák 12, Hrabě 13, Oscar 13 (Pivovar Trojan, 2019).

Pivovar a restaurace na Čtyrce Pelhřimov – tento pivovar vznikl v roce 2016, sídlí na pelhřimovském náměstí v domě Na Čtyrce a navazuje tím na tradici. Začátky byly velmi náročné, kvůli neznalosti a žádné praxi v oboru, nicméně asi po třech měsících se podařilo uvařit první pivo. Sládkem je Milan Štěpáník a vaří tyto piva: Pelhřimovská desítka – světlé

výčepní pivo, Novorychnovský polotmavý ležák 11°, Svatojakubský světlý ležák 12° a Bavorský černý speciál 13° (Pivovar na Čtyrce, 2019).

Zlínský kraj

Ve zlínském kraji se aktuálně nachází 18 minipivovarů. Od roku 2015 do roku 2018 se zde otevřelo 8 nových minipivovarů a jeden minipivovar byl zavřen, konkrétně BALITOVY VALAŠSKÉ PIVOVARY s.r.o. Tabulka č. 14 nám představuje pivovary blíže.

Tabulka 14 Pivovary založené v období 2015 – 2018 (Zlínský kraj)

Pořadí	Název pivovaru	Rok založení	Výstav za rok 2015 (hl)	Výstav za rok 2016 (hl)	Výstav za rok 2017 (hl)	Výstav za rok 2018 (hl)	Objem varny (hl)
1	Jarošovský pivovar (Uherské Hradiště)	2017	-	-	4800	4800	22
2	Krásenský pivovar (Valašské Meziříčí)	2017	-	-	-	1300	5
3	Minipivoar Harley Pub (Otrokovice)	2015	-	-	1000	1000	10
4	Pivovar Bylnice (Brumov-Bylnice)	2015	-	200	200	200	7
5	Pivovar Holendr (Valašské Meziříčí)	2015	-	-	2000	1800	10
6	Pivovar Chmelnice (Napajedla)	2017	-	-	800	800	-
7	Topolský pivovar (Topolná)	2018	500	350	350	-	2,3
8	Záhlinický pivovar (Hulín)	2016	-	-	500	1000	10

Zdroj: vlastní zpracování, pividky.cz

Jarošovský pivovar Uherské Hradiště – nový Jarošovský pivovar byl oficiálně otevřen 8. 2. 2017, kdy byla uvařena první várka Jarošovského Ležáku. Vrchním sládkem se stal Milan Esender a vaří tyto piva: Jarošovský ležák 12° - klasický český světlý ležák, Jarošovský Šohaj 14° - speciální světlé pivo, Jarošovský Jura 11° český světlý ležák, Jarošovská Desítka 10° - světlé výčepní, Jarošovská APA 13° . polotmavé svrchně kvašené pivo, Jarošovská IPA 15° - citrusové aroma, Jarošovské černé 10° - tmavé pivo, Jarošovský Rochus 16° - vařeno na podzim na počest sv. Rocha, Jarošovský Joža 13° - speciální polotmavé, Jarošovská Adventní 14° - vařeno v adventním období, speciální světlé pivo, Jarošovské Valentýnské – vařeno k sv. Valentýnu, Jarošovský Stout 13° - speciální tmavé pivo, Jarošovský Jan 12° - typický český světlý ležák jako jediný filtrovaný, Jarošovský Letňák 11° - pivo typu summer ale a Jarošovská Cérka 13° - má příjemný nádech merunek (Jarošovský pivovar, 2019).

Pivovar Holendr Valašské Meziříčí – tento řemeslný pivovar vznikl v roce 2015. Holendr se drží klasických poctivých tradičních postupů, vyrábí piva spodně i svrchně kvašená. Piva holendr jsou poctivá a hořká stejně jako život na Valašsku. Sládkem je Vlastimil Nohavica, který vaří tyto piva: 10° světlé výčepní, 11° světlý ležák, 12° světlý ležák, 13° Jantar, 14° BAVORSKÁ – světlý speciál, 12° APA a 14° IPA (Pivovar Holendr, 2019).

7. Velikost varny

Pivovarská varna je jedním z nejdůležitějších prostředků při výrobě piva. Ve varně probíhá přeměna vstupních surovin v meziprodukt - mladinu. Správný výběr varny pro minipivovar je velice důležitý, záleží, jestli pivovar bude vařit pivo typu plzeňského spodně kvašeného tzv. dekokčním způsobem, nebo jestli se bude zaměřovat spíše na výrobu piv svrchně kvašených tzv. infuzním způsobem. Existují, ale i varny univerzální, které jsou v České republice velice populární.

Velikost varny závisí především na dostupném prostoru, kde se bude pivo vařit. To znamená kolik m² je k dispozici jen pro samotné zařízení. Nesmí se zapomínat na to, že je třeba mít také prostor na skladované suroviny (slad a chmel). Velikost varny ovlivňuje roční výstav, např. z 11 hektolitrové varny, je možné uvařit 500 – 5000 hl piva ročně.

Minipivovary v České republice převážně užívají varnu o objemu 10 hl. Z tabulky v příloze vyplývá průměrný objem varny všech fungujících minipivovarů v ČR 9,522 hl.

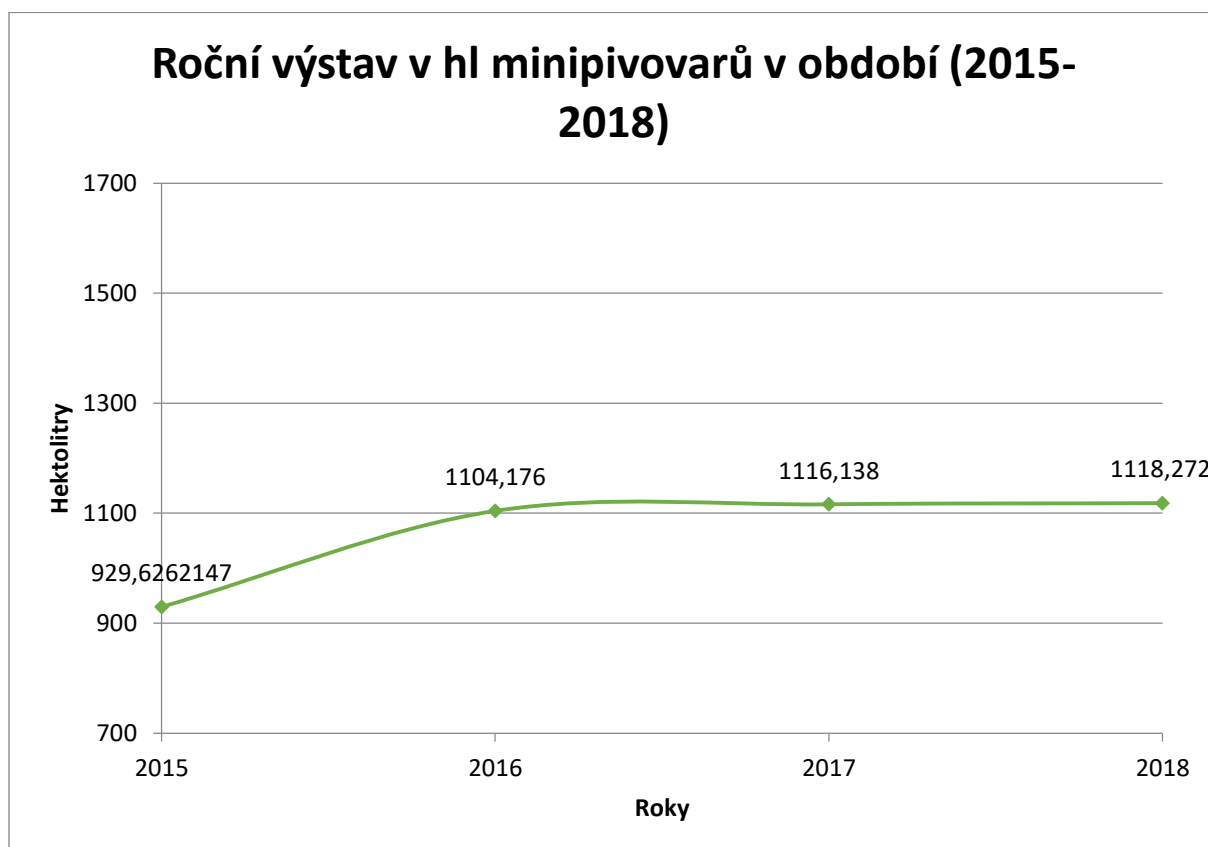
Podniky, které poskytují stavbu varny na míru, jsou například: Pacovské strojírny, a.s. nebo Czech brewery system s.r.o. Mnoho majitelů minipivovarů především, těch nejmenších, si technologické zařízení vyráběli sami (České minipivovary.cz; pacovské minipivovary, 2019).

8. Roční výstav minipivovarů v České republice

Za období od roku 2015 do roku 2018 jsem analyzovala celkem 438 minipivovarů, z nichž se do roku 2018, 10 minipivovarů uzavřelo, a 3 minipivovary postoupily na vyšší příčku a staly se z nich průmyslové pivovary. Podrobné informace o všech ročních výstavech nabízí tabulka v příloze. U některých minipivovarů bohužel informace chybí, jelikož jejich vedení odmítlo poskytnout data pro tuto práci.

Za rok 2015 činí výstav 929,626 hl piva, za rok 2016 se roční výstav posunul na 1104,176 hl, za rok 2017 výstav stoupl na 1116,138 hl a za rok 2018 se roční výstav minipivovarů vyšplhal na 1118,272 hl. (Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a. s., 2016, 2015, 2014; Vlastní šetření).

Graf 2 Roční výstav minipivovarů v hl za období (2015-2018)



Zdroj: vlastní zpracování, Pivovarské kalendáře 2015, 2016, 2017, 2018.

9. Podíl produkce minipivovarů na celkovém výstavu

Celkový výstav pivovarů v České republice za rok 2017 byl 20,32 milionů hektolitrů. Výstav minipivovarů se pohyboval okolo 400 tisíc. Tudíž z toho vyplývá, že podíl produkce minipivovarů na celkovém výstavu je přibližně 2 %. Tuto situaci nám znázorňuje graf č. 3.

Graf 3 Podíl produkce minipivovarů na celkovém výstavu



Zdroj: vlastní zpracování, české noviny.cz, 2018

Závěr:

Minipivovary se v České republice začaly rozvíjet od 2. poloviny 90. let 20. století. Značný nárůst byl zaznamenán na konci 20. a na začátku 21. století. V roce 2015 bylo evidováno 300 minipivovarů s 15% nárůstem, v roce 2016 bylo 324 minipivovarů s téměř 11% nárůstem, v roce 2017 se na území naší republiky nacházelo 365 minipivovarů s 13% nárůstem a v roce 2018 bylo v provozu 425 minipivovarů s téměř 17% nárůstem. Od roku 2015 do roku 2018 bylo dohromady nově otevřeno celkem 132 minipivovarů, což dělá 31 %.

Z hlediska krajů byl největší počet nově otevřených minipivovarů zaznamenán v Jihomoravském kraji a to 29, na druhém místě se umístil Středočeský kraj s počtem 20 nových minipivovarů a na třetím místě se umístil kraj Plzeňský a Praha s 18 minipivovary. Nejnižší nárůst byl zaznamenán v Karlovarském kraji, kde byly otevřeny pouze 3 nové pivovary.

Je znatelné, že počty minipivovarů v České republice rapidně stoupají a stoupat budou. Již v roce 2019 byla založena téměř desítka nových minipivovarů. Minipivovary nemusí mít strach z konkurence, protože každý minipivovar je originál, ale musí zachovat kvalitu použitých surovin a technologie. Dále roste zájem o pивní speciály a svrchně kvašená piva. Tudíž musí minipivovary naslouchat trhu a vařit pivo podle poptávky.

Přehled použité literatury:

Literatura:

BASAŘOVÁ, Gabriela a Jaroslav ČEPIČKA, 1986. 2. nezměněné. Praha: SNTL - Nakladatelství technické literatury n.p.

OLŠOVSKÁ, Jana, Pavel ČEJKA, Martin SLABÝ a František FRANTÍK, 2017. *Senzorická analýza piva*. Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský. ISBN 978-80-86576-74-9.

RICHMOND, Lesley a Alison TURTON, c1990. *The Brewing industry: a guide to historical records*. New York, NY, USA: Distributed exclusively in the USA and Canada by St. Martin's Press. ISBN 07-190-3032-3.

EßLINGER, Hans Michael, 2009. *HANDBOOK OF BREWING: Processes, Technology, Markets*. WILEY - VCH. ISBN 978-3-527-31674-8.

A history of beer and brewing, c2003. Cambridge, UK: Royal Society of Chemistry. ISBN 08-540-4630-5.

SOUKUPOVÁ, Ladislava, Iva ADLEROVÁ a Martina SVOBODOVÁ, FRANTÍK, František, ed., 2014. *Pivovarský Kalendář 2015*. Praha: TISKAP Praha. ISBN 978-80-86576-65-5.

SOUKUPOVÁ, Ladislava a Martina SOUKUPOVÁ, FRANTÍK, František, ed., 2015. *Pivovarský kalendář 2016*. Praha: TISKAP Praha. ISBN 978-80-86576-68-X.

SOUKUPOVÁ, Ladislava a Martina SVOBODOVÁ, FRANTÍK, František, ed., 2016. *Pivovarský kalendář 2017*. Praha: TISKAP Praha. ISBN 978-80-86576-73-2.

SOUKUPOVÁ, Ladislava a Martina SVOBODOVÁ, FRANTÍK, František, ed., 2017. *Pivovarský kalendář 2018*. Praha: TISKAP. ISBN 978-80-86576-77-9.

Internetové zdroje:

Historie piva [online], 2018. [cit. 2019-01-03]. Dostupné z: <https://beerweb.cz/o-pivu/historie-piva>

Historie piva v Čechách [online], 2018. [cit. 2019-01-03]. Dostupné z: <https://beerweb.cz/o-pivu/historie-piva-v-cechach>

Zákony pro lidi: Pivo a nápoje na bázi piva [online], 2018. [cit. 2019-04-04]. Dostupné z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2018-248#cast4>

Co znamenají pivní zkratky EPM, OG, ABV a IBU? [online], 2018. [cit. 2019-01-03]. Dostupné z: <https://www.alkoholium.cz/co-znamenaji-pivni-zkratky-epm-og-abv-a-ibu/>

NOVÁK, Jan, 2017. Rozdíly v technologiích výroby piva v průmyslových pivovarech a minipivovarech v České republice a jejich vývoj v Olomouckém kraji po roce 1990 [online]. České Budějovice [cit. 2019-01-03]. Dostupné z: https://theses.cz/id/2nkc32/Bakal_sk_prce_-_Jan_Novk.pdf. Bakalářská práce. Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích. Vedoucí práce Ing. Pavel Smetana, Ph.D .

NEKVIDA, David, 2018. Minipivovarů přibývá, většinou ale nevaří jen pivo, nabízí i další rozptýlení. *Český rozhlas* [online]. Brno, 6.3. 2018, **2018**, 1 [cit. 2019-01-03]. Dostupné z: <https://brno.rozhlas.cz/minipivovaru-pribyva-vetsinou-ale-nevari-jen-pivo-nabizi-i-dalsi-rozptyleni-6934055>

Co se událo v českém pivovarském světě v roce 2018 ? [online], 2018. PIVOVAR.Y.INFO [cit. 2019-01-03]. Dostupné z: <http://pivovary.info/view.php?cislocclanku=2018120001>

Pivní mapa a seznam pivovarů ČR - včetně příhraničí!, 2018. *PIVIDKY.CZ* [online]. 16.12. 2018 [cit. 2019-01-03]. Dostupné z: <http://www.pividky.cz/mapa.php>

Mapa pivovarů v ČR [online], 2018. [cit. 2019-01-03]. Dostupné z: <http://www.pivnici.cz/mapa-ceskych-pivovaru-a-minipivovaru/?z=12&x=49.960773234609185&y=15.250669050000056>

Pivovar Jílovice, *Pivovar Jílovice* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://pivovarjilovice.cz/joomla/index.php/2016-03-10-22-42-39/prodejni-sortiment>

Pivovar Keras Bechyně [online], [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <https://pivovar-keras-bechyne.webnode.cz/pivovar/>

Pivovar Prachatice, *Pivovar Prachatice* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <https://www.pivovarprachatice.cz/jak-varime-pivo>

Zevlův Mlýn, *Zevlův Mlýn* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://www.zevlumllyn.cz/pivovar/>

Pivovar Bukovar, *Facebook* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: https://www.facebook.com/pg/bukovar/about/?ref=page_internal

Zámecký lihovar a pivovar Blatná s.r.o., *Lihovar a pivovar Blatná* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <https://www.liquib.cz/cz/pivovar/>

Pivo z České Kanady, *Zámek Český Rudolec* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://www.zamek-ceskyrudolec.cz/pivovar/nabidka-1>

Tišnovské pivo, *Pivovar Tišnov* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <https://www.pivovartisnov.cz/nase-pivo>

Pivovar Krum, *Krum* [online]. [cit. 2019-04-14]. Dostupné z: <http://www.pivokrum.cz/pivovar>

Řemeslný pivovar Rojc Rozdrojovice, *Rojc* [online]. [cit. 2019-04-14]. Dostupné z: <https://rojc.cz/>

Znojenské pivo, *Znojemský městský pivovar a.s.* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <https://www.pivovarznojmo.cz/>

Rodinný pivovar Krušnohor, *Krušnohor* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <https://www.krusnohor.eu/>

Rudohor, *Rudohor craft brevery* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <https://www.rudohor.cz/>

Kronl RODINNÝ PIVOVAR MARIÁNSKÉ LÁZNĚ, *Kronl* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <https://kronl.cz/>

Jung Berg HOŘICKÝ PIVOVAR, *Jung Berg* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://jungberg.cz/>

Pecký pivovar Pec pod Sněžkou, *Pecký pivovar* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <https://www.peckypivovar.cz/>

Minipivovar Čtyři lípy, *Pivovar Čtyři lípy* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <https://www.pivovar-liban.cz/>

Safari pivovar, *Safari gastro* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://www.safarigastro.cz/safari-pivovar/>

Pivovar Rezek ze Zásady, *Liberecký kraj* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <https://www.liberecky-kraj.cz/dr-cs/21675-pivovar-rezek-ze-zasady.html>

Rodinný pivovar Skalický Budulínek, *České pivo - české zlato* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <https://ceskepivo-ceskezlato.cz/pivovar-budulinek/>

Dejř řemeslný pivovar, *Pivovar Dejř* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <https://www.pivovardejř.cz/>

Hasič pivovar, *Pivo Hasič* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: http://hasicpivo.cz/cs/hlavni_stranka/

ZENKE pivovar, *Zenke* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://zenke.cz/>

Nachmelená opice CRAFT BEER, *Nachmelená opice* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <https://www.nachmelenapice.cz/cs/nase-opice/>

Novodvorský pivovar, *Pivovar Nové Dvory* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <https://www.pivovarnovedvory.cz/o-nas/>

Pivo Riegrovka, *Riegrovka* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <https://www.riegrovka.eu/pivovar/?transition=slide-to-top&background=2>

Řemeslný pivovar Z - stage, *Z - stage* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://www.z-stage.cz/>

Pivovar Bahno, *Pivovar Bahno* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://pivovar-bahno.cz/>

Pivovar S láskou českému chmelu, *Černý medvěd* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://www.cernymedved.cz/#beer>

BEER FACTORY, *BEER FACTORY* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://beerfactoryplzen.cz/>

Pivovar Chříč, *Pivovar Chříč* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://www.pivovarchric.cz/akce/>

Pivovar Raven, *Pivovar Raven* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://www.pivovar-raven.cz/o-pivovaru.html>

Příšov restaurace minipivovar, *Příšov* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://www.prisov.cz/>

PIVO CISTERCIÁCKÉHO OPATSTVÍ, *Https://praha.ossegg.com/#next4: Praha Ossegg* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <https://praha.ossegg.com/#next4>

Pivovar Hostivar, *Pivovar Hostivar* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <https://www.pivovar-hostivar.cz/pivo>

Usedlost Ladronka, *Ladronka* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://www.ladronka.com/pivovar-ladronka/pivovar-ladronka.htm>

Pivovar Dolní Břežany, *Olivův pivovar* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <https://www.olivuvpivovar.cz/cs/pivovar>

Přátelský pivovar Malešev, *Pivovar Malešov* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://www.pivovarmalesov.cz/>

Zámecký pivovar Zbraslavice, *Pivovar Zbraslavice* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://www.pivovarzbraslavice.cz/>

Hákův parní pivovar, *Hákův parní pivovar* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <https://www.hpp.beer/>

Poctivé pivo z Roudnicka, *Pivo Panů z Růže* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://www.pivopanuzruze.cz>

Pivovar a Palírna Česká Kamenice, *Pivovar Kamenice* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://www.pivovarkamenice.cz/pivovar/kamenicka-piva/>

Monopol, *Pivovar Monopol* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://www.pivovarmonopol.cz/pivovar/>

Kamenické pivo, *Pivovar Kamenice* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://www.pivovar-kamenice.cz/minipivovar>,

Pivovar Trojan Telč, *Pivovar Trojan* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://www.pivovar-trojan.cz>

Pivovar a restaurace Na Čtyrce, *Restaurace Na Čtyrce* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://www.restauracenactyrce.cz/cz/pivovar>

Jarošovské pivo, *Jarošovský pivo* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://jarovskypivovar.cz/jaka-piva-varime>

Brewery Holendr, *Holendr* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://www.holendr.cz/s1-pivovar>

CZECH BREWERY SYSTEM, *CZECH BREWERY SYSTEM* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://www.ceskeminipivovary.cz>

EASY - BREW - TECH, *Minipivovary - Pacovské strojírny* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://www.minipivovary-pacovske.cz/cz/>

Česká produkce piva loni klesla na 20,32 milionu hektolitřů, 2018. *ČTK - ČESKÉ NOVINY* [online]. 17.4. 2018 [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <https://www.ceskenoviny.cz/zpravy/ceska-produkce-piva-loni-klesla-na-20-32-milionu-hektolitru/1610483>

Minipivovar ZF JU, *Pivovar ZF JU* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://pivovar.zf.jcu.cz/>

Písecká hradební pivovar, *Písecký hradební pivovar* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <https://piseckypivovar.cz/>

Pivovar Bajer, *Penzion Axiom* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://www.penzionaxiom.cz/pivovar-bajer>

Pivovar Hluboká, *Hluboká* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <https://www.hluboka.cz/gastronomie/51-pivovar-hluboka>

Pivovar Horní Chrášťany, *Pivovar Horní Chrášťany* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://www.pivovarhornichrastany.cz/>

POCTIVÉ PIVO Z JIŽNÍCH ČECH, *Pivovar Hulvát* [online]. [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: <http://www.pivovarhulvat.cz/>

Seznam tabulek

Tabulka 1 Pivovary založené v období 2015 – 2018 (Jihočeský kraj).....	24
Tabulka 2 Pivovary založené v období 2015 – 2018 (Jihomoravský kraj).....	27
Tabulka 3 Pivovary založené v období 2015 – 2018 (Karlovarský kraj).....	29
Tabulka 4 Pivovary založené v období 2015 – 2018 (Královehradecký kraj).....	30
Tabulka 5 Pivovary založené v období 2015 – 2018 (Liberecký kraj).....	31

Tabulka 6 Pivovary založené v období 2015 – 2018 (Moravskoslezský kraj)	32
Tabulka 7 Pivovary založené v období 2015 – 2018 (Olomoucký kraj).....	33
Tabulka 8 Pivovary založené v období 2015 – 2018 (Pardubický kraj)	34
Tabulka 9 Pivovary založené v období 2015 – 2018 (Plzeňský kraj)	35
Tabulka 10 Pivovary založené v období 2015 – 2018 (Praha).....	37
Tabulka 11 Pivovary založené v období 2015 – 2018 (Středočeský kraj).....	38
Tabulka 12 Pivovary založené v období 2015 – 2018 (Ústecký kraj)	39
Tabulka 13 Pivovary založené v období 2015 – 2018 (Vysočina).....	41
Tabulka 14 Pivovary založené v období 2015 – 2018 (Zlínský kraj)	42

Seznam grafů

Graf 1 Přírůstky minipivovarů v jednotlivých letech.....	23
Graf 2 Roční výstav minipivovarů v hl za období (2015-2018)	44
Graf 3 Podíl produkce minipivovarů na celkovém výstavu	45

Přílohy

Tabulka minipivovarů v letech 2015 – 2018, jejich výstavy a objem varny

Pořadí	Název pivovaru	Kraj	Rok založení	Výstav za rok 2015 (hl)	Výstav za rok 2016 (hl)	Výstav za rok 2017 (hl)	Výstav za rok 2018 (hl)	Objem varny (hl)
1	1. českobudějovický minipivovar Kněžíněk	Jihočeský	2012	-	800	800	800	10
2	Beeránek (České Budějovice)	Jihočeský	2013	-	400	400	400	5
3	Glokner Hostinský pivovar (Mirkovice)	Jihočeský	2013	1000	1000	1000	1000	5
4	Jakub (Vyšší Brod)	Jihočeský	2006	500	500	500	500	2
5	Městský pivovar Gabretus (Volary)	Jihočeský	2013	250	250	186,5	190	2,5
6	Minipivovar Chotoviny	Jihočeský	2013	193	186	249	247	3
7	Minipivovar Kvilda	Jihočeský	2011	160	160	160	160	4,5
8	Minipivovar ZF JU (České Budějovice)	Jihočeský	2016	-	85	138	164	2
9	Minipivovar Žumberk (Žár)	Jihočeský	2011	500	550	550	550	10
10	Písecký hradební pivovar	Jihočeský	2017	-	-	-	51,5	5
11	Pivovar Bajer (Frymburk)	Jihočeský	2018	-	-	-	-	-
12	Pivovar Český Krumlov	Jihočeský	1560	-	4262	5000	5000	20
13	Pivovar Hluboká	Jihočeský	2017	-	-	1000	1000	11
14	Pivovar Horní Chrášťany (Lhenice)	Jihočeský	2017	-	-	-	1500	-
15	Pivovar Hulvát (Truskovice)	Jihočeský	2018	-	-	-	230	-
16	Pivovar Jílovice	Jihočeský	2015	200	550	675	800	5
17	Pivovar Jindřichohradecký Orel	Jihočeský	2013	520	520	520	uzavřen	4
18	Pivovar Keras (Bechyně)	Jihočeský	2018	-	-	-	432	10
19	Pivovar Krajinská 27 (České Budějovice)	Jihočeský	2014	-	1000	1000	1000	5

20	Pivovar Křížek (Tábor)	Jihočeský	2018	-	-	-	-	0,8
21	Pivovar Nová Bystřice	Jihočeský	2018	-	-	-	-	-
22	Pivovar Obora (Malšice)	Jihočeský	2016	-	-	500	500	5
23	Pivovar Pod Besedou (Tábor)	Jihočeský	2018	-	-	-	-	-
24	Pivovar Popelín	Jihočeský	2014	500	650	610	650	5
25	Pivovar Prachatice	Jihočeský	2015	-	650	600	700	5
26	Pivovar Transformátor (Hlavatce)	Jihočeský	2014	-	-	-	150	3
27	Pivovar Zevlův Mlýn (Nové Hrady)	Jihočeský	2018	-	-	-	-	-
28	Pivovarský dvůr (Zvíkovské Podhradí)	Jihočeský	1994	900	900	100	1100	20
29	Pivovarský dvůr Lipan Dražič (Týn nad Vltavou)	Jihočeský	1995	-	800	800	800	5
30	Rodinný pivovar Bukovar (Dolní Bukovsko)	Jihočeský	2018	-	-	-	5,25	0,4
31	Šumavský pivovar (Vimperk)	Jihočeský	2010	400	400	400	500	2,5
32	Zámecký pivovar a palírna (Blatná)	Jihočeský	2016	-	-	2200	2200	10
33	Zámek Český Rudolec	Jihočeský	2016	-	1000	1000	1000	10
34	Březácký minipivovar Sup (Břeží)	Jihomoravský	2018	-	-	-	200	1
35	Domácí minipivovar Křikloun (Hodonín)	Jihomoravský	2018	-	-	-	500	6
36	Hasičský pivovar (Bítov)	Jihomoravský	2015	-	500-900	500-900	800	10
37	Hotel Galant (Mikulov)	Jihomoravský	2015	-	uzavřen	-	-	10
38	Hradní pivovar (Hustopeče)	Jihomoravský	2015	-	-	500	500	5
39	Charlie's Square (Brno)	Jihomoravský	2014	-	350	350	380	10
40	JBM Brew Lab (Brno)	Jihomoravský	2017	-	-	-	150	0,5
41	Křikloun II. (Hodonín)	Jihomoravský	2018	-	-	-	-	-
42	Kvasar (Sentice)	Jihomoravský	1992	1132	1171	1227	1642	10
43	Kyjovský pivovar	Jihomoravský	2014	1000	1000	1000	1000	10
44	Líšenský pivovar (Brno)	Jihomoravský	2011	-	455	500	500	5
45	Mamut (Mikulov)	Jihomoravský	2011	160	160	-	160	5
46	Mazák (Dolní Bojanovice)	Jihomoravský	2011	1921	2737	3167	4244	15

47	Městský zámecký pivovar (Oslavany)	Jihomoravský	2013	1200	600	600	600	6
48	Minipivovar Beerserker (Rajhrad)	Jihomoravský	2016	-	-	-	uzavřen	10
49	Minipivovar Dráteník (Únanov)	Jihomoravský	2015	150	-	-	-	3
50	Minipivovar KUNC	Jihomoravský	1994	-	950	-	900	10
51	Minipivovar Manner (Bohdalice - Pavlovice)	Jihomoravský	2015	100	200	250	300	5
52	Minipivovar Moravský Žižkov	Jihomoravský	2012	835	900	610	610	5
53	Minipivovar Na Vyhliídce (Moravská Nová Ves)	Jihomoravský	2015	-	-	-	350	2,8
54	Minipivovar U Dyje (Nový Šaldorf - Sedlešovice)	Jihomoravský	2013	500	500	500	500	5
55	Na Mlýně (Ratíškovice)	Jihomoravský	2010	180	180	180	350	4
56	Panský pivovar Sokolnice	Jihomoravský	2017	-	-	-	700	5
57	Parní pivovar Hauskrecht (Brno)	Jihomoravský	2014	-	1000	3000	5000	20
58	Pegas Brno	Jihomoravský	1992	2060	2120	1760	1660	20
59	Pivovar Doubravník	Jihomoravský	2014	750	750	750	1000	10
60	Pivovar Feldsberg (Valtice)	Jihomoravský	2018	-	-	-	-	-
61	Pivovar Frankies (Břeclav)	Jihomoravský	2014	650	750	850	1000	5,5
62	Pivovar Genius noci (Lomnice)	Jihomoravský	2017	-	-	-	720	10
63	Pivovar Tišnov - minipivovar Grádo	Jihomoravský	2017	-	-	-	2500	10
64	Pivovar Hnanice	Jihomoravský	2017	-	-	-	1100	5
65	Pivovar Krum (Moravský Krumlov)	Jihomoravský	2017	-	-	250	380	10
66	Pivovar Květnice (Tišnov)	Jihomoravský	2016	-	-	1500	200	10
67	Pivovar Lišák (Topolany)	Jihomoravský	2013	-	-	350	350	2,3
68	Pivovar Lucky Bastard (Brno)	Jihomoravský	2013	-	500	700	700	10
69	Pivovar Moravia (Brno)	Jihomoravský	2017	-	-	1986	4510	40
70	Pivovar Padochov (Oslavany)	Jihomoravský	2015	300	300	300	600	10
71	Pivovar Tišnov	Jihomoravský	2016	-	-	1500	1500	20
72	Pivovar Tor (Šatov)	Jihomoravský	2018	-	-	-	80	2
73	Pivovar U Šneka (Znojmo)	Jihomoravský	2015	-	-	-	-	1,5
74	Pivovar U Tomana (Brno)	Jihomoravský	2018	-	-	-	-	10

75	Pivovar Vildenberg (Viničné Šumice)	Jihomoravský	2015	-	-	400	700	5
76	Pivovar Vranov	Jihomoravský	2018	-	-	-	-	-
77	Pivovar Xaver (Blučina)	Jihomoravský	2014	-	140	140	140	2,5
78	Pod Kneží Horou (Bzenec)	Jihomoravský	2007	-	-	70	70	5
79	Rodinný monopivovar Syrovar (Syrovín)	Jihomoravský	2012	130	130	200	400	4,5
80	Řemeslný pivovar Rojc (Rozdrojovice)	Jihomoravský	2018	-	-	-	-	2,5
81	Santon (Šlapanice u Brna)	Jihomoravský	2010	100	100	-	uzavřen	4
82	Slavkovský pivovar	Jihomoravský	2013	2600	2500	3700	3850	10
83	Soběšický pivovar (Brno)	Jihomoravský	2017	-	-	-	-	-
84	U Richarda (Brno)	Jihomoravský	2004	-	2670	2040	2180	10
85	Velický Bombardák (Velká nad Veličkou)	Jihomoravský	2015	-	500	700	700	2,5
86	Vesnický pivovar Ohrada (Víska)	Jihomoravský	2013	400	800	800	800	10
87	Zámecký pivovar (Bratčice)	Jihomoravský	2003	-	2000	2000	2500	20
88	Zámecký pivovar (Břeclav)	Jihomoravský	2013	-	-	-	-	-
89	Znojemský městský pivovar	Jihomoravský	2015	225	2423	3000	3795	20
90	Hastrman (Hroznětín - Velký Rybník)	Karlovarský	2006	430	420	420	432	3
91	Kynšperský pivovar (Kynšperk nad Ohří)	Karlovarský	2013	1934	2640	2960	2895	40
92	Minipivovar Karel IV. (Karlovy Vary)	Karlovarský	2012	-	1000	1000	1000	5
93	Permon (Sokolov)	Karlovarský	2006	1300	2005	2694	3056	15
94	Pivovar Krušnohor (Kraslice)	Karlovarský	2015	-	2500	1300	2400	10
95	Pivovar Rudohor (Ostrov)	Karlovarský	2018	-	-	-	-	-
96	Přírodní pivní lázně Starý Hrad Nivy (Děpoltovice)	Karlovarský	2014	-	-	200	200	3
97	Rodinný pivovar Kronl (Mariánské Lázně)	Karlovarský	2018	-	-	-	250	-
98	Svatý Florián (Loket)	Karlovarský	2005	300	300	300	300	5
99	Zámecký pivovar (Chyše)	Karlovarský	2006	900	900	900	1030	10
100	Hradecký Klenot (Hradec Králové)	Královehradecký	2017	-	-	500	2050	20
101	JungBerg (Hořice)	Královehradecký	2017	-	-	-	2000	10
102	Kubík (Hradec Králové)	Královehradecký	2010	160	180	210	160	6

103	Městský podoorlický pivovar (Rychnov nad Kněžnou)	Královehradecký	2009	1763	1930	2011,4 5	2162	6
104	Minipivovar Berko (Bernartice)	Královehradecký	2015	1000	1000	1000	1000	7
105	Minipivovar Friesovy Boudy (Strážné)	Královehradecký	2013	250	250	250	360	2
106	Minipivovar Luční Bouda (Pec pod Sněžkou)	Královehradecký	2012	-	-	800	800	5
107	Opat (Broumov - Olivětín)	Královehradecký	1712	-	8350	7900	8565	180
108	Party - pivovar Rambousek	Královehradecký	2002	116	116	uzavřen	-	1,1
109	Pecký pivovar (Pec pod Sněžkou)	Královehradecký	2017	-	-	-	-	-
110	Pivovar Beránek (Stěžery)	Královehradecký	2018	-	-	-	2500	22
111	Pivovar Clock (Potštejn)	Královehradecký	2014	1100	800	2200	3000	10
112	Pivovar Čtyři lípy (Libáň)	Královehradecký	2018	-	-	-	-	5
113	Pivovar Lindr (Mžany)	Královehradecký	2014	1000	500	500	510	5
114	Pivovar Neratov (Bartošovice v Orlických horách)	Královehradecký	2018	-	-	-	1000	10
115	Pivovar Safari (Dvůr Králové nad Labem)	Královehradecký	2018	-	-	-	1200	-
116	Pivovar Trautenberk (Malá Úpa)	Královehradecký	2016	-	-	-	2072	60
117	Pivovarská bašta (Vrchlabí)	Královehradecký	1995	-	950	1000	1000	20
118	Rampušák (Dobruška)	Královehradecký	2008	-	5791	6041	6505	70
119	Rodinný pivovar 713 (Hradec Králové)	Královehradecký	2016	-	-	-	250	4
120	Rodinný pivovar Hendrych (Vrchlabí)	Královehradecký	2012	-	1616	1858	2230	22
121	Rodinný pivovar PROPPER (Praskačka)	Královehradecký	2012	100	100	100	uzavřen	2
122	Rodinný pivovar U Vacků (Chlumec nad Cidlinou)	Královehradecký	2014	700	660	600	600	5
123	Tambor (Dvůr Králové nad Labem)	Královehradecký	2009	-	7000	5300	5800	27
124	U Bojiště 1866 (Miletín)	Královehradecký	1997	-	300	350	350	-
125	U Hušků (Běleč nad Orlicí)	Královehradecký	1994	-	170	170	170	9
126	Zámecký pivovar (Dětenice)	Královehradecký	2003	-	1820	1647	1854	5
127	Kousek piva (Liberec)	Liberecký	2018	-	-	-	-	10
128	Krásná Studánka (Liberec)	Liberecký	2010	60	60	60	60	5
129	Maloskalský pivovar	Liberecký	2016	-	-	2000	2000	10

130	Měšťanský pivovar (Turnov)	Liberecký	2018	-	-	-	-	-
131	Minipivovar U Čápa (Příchovice)	Liberecký	2015	-	-	250	250	1,5
132	Novosad a Syn (Harrachov)	Liberecký	2001	-	1460	1419	1467	10
133	Pivovar Cvikov	Liberecký	2014	-	-	<10000	<10000	50
134	Pivovar Hroch (Liberec)	Liberecký	2017	-	-	-	-	-
135	Pivovar Prdek (Paseky nad Jizerou)	Liberecký	2018	-	-	-	400	-
136	Pivovar Rezek s.r.o. (Zásada)	Liberecký	2015	-	1400	1000	1000	10
137	Pivovar Volt (Jablonec nad Nisou)	Liberecký	2017	-	-	-	1200	7
138	Rodinný minipivovar Vendelín (Liberec)	Liberecký	1999	150	150	150	150	1
139	Rodinný pivovar Skalický Budulíněk (Skalice u České Lípy)	Liberecký	2016	-	-	60	1000	2,5
140	Zámecký pivovar Frýdlant	Liberecký	2014	2000	3600	7500	7500	33
141	Albrechtický pivovar (Albrechtice)	Moravskoslezský	2014	240	250	240	960	10
142	Avar (Hlučín)	Moravskoslezský	1993	-	4000	4000	4000	20
143	Beskydský pivovárek (Ostravice)	Moravskoslezský	2013	2000	2800	4900	4900	20
144	Biovar (Ostrava)	Moravskoslezský	2007	-	-	-	-	-
145	Dolní Sklenov (Hukvaldy)	Moravskoslezský	2004	500	500	750	7500	5
146	Excelent (Rýmařov)	Moravskoslezský	1993	500	500	500	600	10
147	Heřmanický pivovar (Ostrava)	Moravskoslezský	2017	-	83	188	341	2,5
148	Hoppy Dog (Ostrava)	Moravskoslezský	2016	-	-	120	400	6
149	Karvinský pivovar Larische	Moravskoslezský	2013	1000	540	540	800	5
150	Minipivovar (Krmelín)	Moravskoslezský	2011	180	180	180	180	5
151	Minipivovar Kohutka (Vyšní Lhoty)	Moravskoslezský	2013	250	250	400	460	7
152	Minipivovar Třinec-Karpentná	Moravskoslezský	2009	120	120	120	120	2,5
153	Minipivovar Ve Dvoře (Vratimov)	Moravskoslezský	2012	260	260	260	260	10
154	Minipivovárek Koňovárek (Vojkovice)	Moravskoslezský	2018	-	-	-	-	20
155	Nová Sladovna (Opava)	Moravskoslezský	2013	650	650	600	650	6,8
156	Panský Mlýn (Opava)	Moravskoslezský	2015	-	-	-	-	10
157	Pivovar Aero (Ostrava)	Moravskoslezský	2018	-	-	-	1200	-

158	Pivovar Baron (Karviná)	Moravskoslezský	2014	-	-	-	-	-
159	Pivovar Dejř (Studénka)	Moravskoslezský	2017	-	-	150	150	2,5
160	Pivovar Hasič (Bruntál)	Moravskoslezský	2015	-	-	-	600	5
161	Pivovar Ogar (Kunčice pod Ondřejníkem)	Moravskoslezský	2017	-	-	3500	3500	10
162	Pivovar Paličák Palačov (Starý Jičín)	Moravskoslezský	2015	-	-	-	-	5
163	Pivovar Radas (Střítež)	Moravskoslezský	2013	-	-	-	<10000	20
164	Pivovar Šenov	Moravskoslezský	2018	-	-	-	-	-
165	Pivovar Venuše (Havířov)	Moravskoslezský	2014	-	300	300	300	5
166	Pivovar Zenke (Ženklava)	Moravskoslezský	2017	-	-	-	-	10
167	Pivovar Zobak (Bílavec)	Moravskoslezský	2012	-	400	500	500	6
168	Pivovárek Morava (Frýdek-Místek)	Moravskoslezský	2013	-	1560	2100	3000	10
169	Pivovarský dům (Ostrava)	Moravskoslezský	2012	500	700	700	700	5
170	Pod Kyčmolem (Horní Lomná)	Moravskoslezský	2011	-	360	280	280	6
171	Polivar (Kopřivnice)	Moravskoslezský	2015	-	1200	1200	1200	10
172	První havířovský minipivovar	Moravskoslezský	2015	-	-	-	2000	10
173	Rock & Roll Garage Restaurant & music club (Ostrava - Martinov)	Moravskoslezský	2013	500	430	650	650	10
174	Rohan (Rohov)	Moravskoslezský	2010	500	700	700	1200	5
175	Řemeslný pivovar Nachmelená Opice (Krnov)	Moravskoslezský	2015	-	1712	3170	4020	20
176	Skřečoňský žabák (Bohumín)	Moravskoslezský	2011	-	500	500	500	5
177	Slezan (Leskovec)	Moravskoslezský	2006	110	110	110	110	2
178	Slezský pivovar (Havířov)	Moravskoslezský	2014	-	-	-	700	10
179	Starobělský pivovar (Ostrava)	Moravskoslezský	2014	500	500	300	300	10
180	Trubač (Štramberk)	Moravskoslezský	2005	150	150	150	150	2,5
181	Valašský pivovar (Kozlovice)	Moravskoslezský	2008	800	900	900	900	5
182	Zámecký minipivovar Zábřeh (Ostrava)	Moravskoslezský	2007	700	700	700	700	5,5
183	Žízivý Dromedár (Ostrava)	Moravskoslezský	2018	-	-	-	0	10
184	Hanácký pivovar (Olomouc)	Olomoucký	2017	-	-	-	-	15

185	Minipivovar (Jeseník)	Olomoucký	2011	111,4	106,4	106,4	115	2
186	Minipivovar Jižan (Přerov)	Olomoucký	2016	-	-	1500	1000	10
187	Minipivovar Osečan (Osek nad Bečvou) / Pivovar HELF	Olomoucký	2013/2017	965	948	900	1500	18
188	Minipivovar U Jirsáka (Vikýřovice)	Olomoucký	2017	-	-	-	-	-
189	Moritz (Olomouc)	Olomoucký	2006	600	1000	1000	1000	4
190	Novodvorský pivovar (Lipník nad Bečvou)	Olomoucký	2015	-	-	100	100	3
191	Parník (Přerov)	Olomoucký	2009	550	600	600	600	6
192	Pivovar Cestář (Ostružná)	Olomoucký	2016	-	-	300	300	2,5
193	Pivovar Chomout (Olomouc)	Olomoucký	2014	2500	2800	3300	3500	24
195	Pivovar Jadrníček (Náměšť na Hané)	Olomoucký	2015	-	400	500	500	5
196	Pivovar Jelpl (Hradčany-Kobeřice)	Olomoucký	2017	-	-	-	-	-
197	Pivovar Kosíř (Drahanovice)	Olomoucký	2014	-	-	400	450	4,2
198	Pivovar Riegrovka (Olomouc)	Olomoucký	2016	-	1000	1000	1000	5
199	Pivovar Welzl (Zábřeh)	Olomoucký	2016	-	250	800	1200	20
200	Pivovar Zlosin (Velké Losiny)	Olomoucký	2016	-	260	550	980	5
201	Pivovárek Melichárek (Horka nad Moravou)	Olomoucký	2013	-	79	150	150	3
202	Pivovárek Trubadúr (Troubelice)	Olomoucký	2014	10	10	11	12	1
203	Relax Centrum Kolštejn (Branná)	Olomoucký	2013	-	400	400	600	5
204	Rodinný pivovar Bravúr (Loučnicko nad Desnou)	Olomoucký	2009	297	270	225	225	2
205	Řemeslný pivovar Husar (Koválovice-Osíčany)	Olomoucký	2015	-	-	2000	2000	15
206	Společenský pivovar (Lipník nad Bečvou)	Olomoucký	2004	250	250	250	300	5
207	Svatokopecké pivo (Olomouc)	Olomoucký	2012	120	120	120	120	2,5
208	Svatováclavský pivovar (Olomouc)	Olomoucký	2006	860	860	860	860	10
209	U Císařské cesty (Držovice)	Olomoucký	2014	-	-	-	-	5
210	U Krále Ječmínka (Prostějov)	Olomoucký	1999	650	650	650	650	5
211	U Tří králů (Prostějov)	Olomoucký	2011	600	600	600	600	7,5
212	Velkorakovský pivovar (Raková u Konice)	Olomoucký	2017	-	-	80	300	10
213	Z-Stage (Velká Bystřice)	Olomoucký	2017	-	-	-	-	-

214	Zámecký pivovar (Sobotín)	Olomoucký	2015	-	-	630	630	5
215	Kutílkova palírna a pivovar (Žlebské Chvalovice)	Pardubický	2010	550	550	550	550	5
216	Medlešice (Chrudim)	Pardubický	2001	350	350	350	350	10
217	Mejto (Vysoké Mýto)	Pardubický	2015	-	-	-	300	2
218	Minipivovar Bahno (Pardubice)	Pardubický	2016	-	-	50	-	1
219	Minipivovar Faltus (Česká Třebová)	Pardubický	2012	120	100	1300	91	10
220	Minipivovar Veselka (Litomyšl)	Pardubický	2013	300	300	300	300	3
	Minipivovar Žamberk	Pardubický	1995	330	300	300	300	10
221	Na Kopečku (Svitavy)	Pardubický	2011	850	850	950	950	10
222	Pivovar Černý Medvěd (Jablonné nad Orlicí)	Pardubický	2016	-	-	2000	2000	10
223	Pivovar Dašice	Pardubický	2017	-	-	-	-	-
224	Pivovar Filištín (Chrudim)	Pardubický	2017	-	-	-	-	-
225	Pivovar Kujebák (Vysoké Mýto)	Pardubický	2018	-	500	220	-	5
226	Pivovar Letohradský Jelen (Žamberk)	Pardubický	2014	750	432	680	680	7,5
227	Pivovar Mordýř (Dolní Ředice)	Pardubický	2013	-	800	1100	1100	5
228	Pivovar Volf (Široký Důl)	Pardubický	2018	-	-	-	150	-
229	Žamberský kanec	Pardubický	1994	-	-	300	-	10
230	1. Roudenský pivovar (Plzeň)	Plzeňský	2018	-	-	-	-	-
231	Akciový pivovar Letiny	Plzeňský	2014	800	800	800	800	5
232	Beer Factory (Plzeň)	Plzeňský	2016	-	-	2500	2500	10
233	Belveder (Železná Ruda)	Plzeňský	2007	500	500	500		5
234	Bezděkovský pivovar	Plzeňský	2014	-	-	250	250	5
235	Čepický minipivovar (Rabí)	Plzeňský	2017	-	-	-	-	-
236	Groll (Plzeň)	Plzeňský	2008	1000	1000	1000	-	3,5
237	Hotel Gurmán (Horšovský Týn)	Plzeňský	2014	-	-	500	500	2
238	Chodovar (Chodová Planá)	Plzeňský	1573	-	-	-	-	-
239	Joe's Garage (Plzeň)	Plzeňský	2014	400	400	400	360	2,5
240	Kalikovar (Plzeň)	Plzeňský	2017	-	-	261	275	7,5

241	Kašperský pivovar (Kašperské Hory)	Plzeňský	2016	-	-	650	500	5
242	Knížecí pivovar Plasy	Plzeňský	2015	-	2500	2500	1860	10
243	Měšťanský pivovar v Klatovech	Plzeňský	2015	-	400	400	400	5
244	Minipivovar Klenot (Radnice)	Plzeňský	2014	-	-	100	100	2,5
245	Minipivovar Radnice	Plzeňský	2014	200	200	1000	-	10
246	Minipivovar „U rytíře Lochoty“	Plzeňský	2001	300	300	uzavřen	-	5
247	Modrá Hvězda (Dobřany)	Plzeňský	1998	-	430	430	430	5
248	Penzion Pod Lípou (Kyšice)	Plzeňský	2013	500	500	500	500	5
249	Penzion U Zlatého Srnce (Srní)	Plzeňský	2013	-	-	500	500	1
250	Pidipivovárek U Pujiče (Strašín)	Plzeňský	2014	-	-	-	-	1,5
251	Pivovar Chříč	Plzeňský	2015	-	-	-	900	10
252	Pivovar Kozojedy	Plzeňský	2016	-	-	-	300	2,5
253	Pivovar LYER na Modravě	Plzeňský	2014	1000	800	800	1000	10
254	Pivovar U Lenocho (Plzeň)	Plzeňský	2015	-	200	200	314	3
255	Pivovar U Přeška (Přeštice)	Plzeňský	2017	-	-	-	-	-
256	Pivovar U Švelchů (Sušice)	Plzeňský	2014	540	510	455	445	10
257	Pivovar Zhůrák (Chocence)	Plzeňský	2013	100	100	100	-	2,5
258	Plzeňský Bandita	Plzeňský	2018	-	-	-	-	-
259	Purkmistr (Plzeň)	Plzeňský	2007	1300	1327	1450	1500	10
260	Radouš (Štáhlavy)	Plzeňský	2011	200	200	200	250	2
261	Raven (Plzeň)	Plzeňský	2015	100	1136	1575	2138	6
262	Restaurace a minipivovar Příšov	Plzeňský	2015	-	-	-	-	4
263	Restaurace a minipivovar Stará Škola (Chudenice)	Plzeňský	2012	230	230	230	230	3
264	Rodinný pivovar Radobyčice (Plzeň)	Plzeňský	2016	-	-	300	300	5
265	Soukromý pivovar Loužek (Kamenný Újezd)	Plzeňský	2016	-	90	90	60	1,5
266	U Bizona (Čižice)	Plzeňský	2011	-	-	-	-	4
267	U Pašáka (Plzeň)	Plzeňský	2010	240	240	240	350	2
268	U Stočesů (Rokycany)	Plzeňský	2011	385	385	385	385	2

269	U Šenkýřů (Štáhlavice)	Plzeňský	2017	-	-	-	300	5
270	Zlatá Kráva (Nepomuk)	Plzeňský	2018	-	-	-	1350	10
271	Břevnovský klášterní pivovar sv. Vojtěcha	Praha	2012	2650	2600	2800	3100	20
272	Dva Kohouti	Praha	2018	-	-	-	1000	-
273	Jihoměstský pivovar	Praha	2009	-	-	-	810	10
274	Klášterní pivovar Strahov	Praha	2001	1400	1400	1400	1600	10
275	Libocký pivovar	Praha	2013	600	590	590	700	5
276	Loď pivovar	Praha	2017	-	-	650	800	5
277	Minipivovar Beznoska	Praha	2013	300	300	400	400	5
278	Moucha Brewery	Praha	2016	-	-	1000	2000	10
279	Novoměstský pivovar	Praha	1993	1265	1118,9	961,4	1033,5	15
280	Ossegg Praha	Praha	2018	-	-	-	360	15
281	Pivovar Cobolis	Praha	2018	-	-	-		-
282	Pivovar Hostivar H1	Praha	2013	1000	2000	2000	2000	10
283	Pivovar Hostivar H2	Praha	2017	-	-	-	4000	30
284	Pivovar Kail	Praha	2018	-	-	-		-
285	Pivovar Kolčavka	Praha	2014	3000	3000	-	1300	5
286	Pivovar Kunratice	Praha	2016	<10000	<10000	<10000	1500	40
287	Pivovar Lužiny	Praha	2014	2500	2500	-	1945	15
288	Pivovar Národní Třída	Praha	2015	-	-	280	700	5
289	Pivovar Řeporyje	Praha	2018	-	-	-	800	10
290	Pivovar Spojovna	Praha	2018	-	-	-		-
291	Pivovar Šedivák Bohnice	Praha	2014	-	680	-	500	5
292	Pivovar Trilobit	Praha	2018	-	-	-	600	2
293	Pivovar U Supa	Praha	2017	-	-	1000	1000	5
294	Pivovar Uhříněves	Praha	2016	-	-	1500	1500	20
295	Pivovar Victor	Praha	2012	400	400	400	400	2
296	Pivovarský dům	Praha	1998	1000	1000	1000	800	5

297	Počernický pivovar	Praha	2016	4000	-	1000	1000	15
298	Restaurace a pivovar Marina Holešovice	Praha	2013	810	640	670	600	10
299	Restaurace s pivovarem Na Lochkově	Praha	2016	-	-	400	400	20
300	Rukodělný pivovárek Třebonice	Praha	2010	95-105	95-105	95-105	95	1,5
301	Staroměstský pivovar U Tří růží	Praha	2012	1500	1500	1500	920	10
302	Školní pivovar ČZU Praha-Suchdol	Praha	2006	-	-	-	-	10
303	U Bansethů	Praha	2007	3600	4480	4480	-	5
304	U Bulovky	Praha	2004	300	300	670	300	10
305	U Dvou koček	Praha	2010	330	330	330	330	2
306	U Fleků	Praha	1499	2100	2100	2100	2700	60
307	U Medvídků	Praha	2005	7300	700	700	450	2,5
308	Usedlost Ladronka	Praha	2018	-	-	-	500	-
309	Vinohradský pivovar	Praha	2014	4000	4000	3500	4200	25
310	Vojanův Dvůr	Praha	2018	-	-	-	-	-
311	Antoš (Slaný)	Středočeský	2011	600	600	600	600	5
312	Baštecký pivovar (Starý Kolín)	Středočeský	2018	-	-	-	300	10
313	Berounský Medvěd	Středočeský	1998	-	1378	1880	1620	10
314	Herold (Březnice)	Středočeský	1506	-	-	9970	8905	130
315	Kounický pivovar	Středočeský	2012	600	7500	8000	800	5
316	Lisý dědek (Kounice)	Středočeský	2014	-	50	50	50	1,5
317	Matuška (Broumy)	Středočeský	2009	-	2800	3500	3500	10
318	Měšťanský pivovar Kutná Hora	Středočeský	2017	-	-	-	-	-
319	Minipivovar Energon (Obořiště)	Středočeský	2013	1000	1000	1000	1000	5
320	Minipivovar Gwern (Nupaky)	Středočeský	2015	-	4000	4000	1500	23
321	Minipivovar Němý medvěd (Mělník)	Středočeský	2015	48	230	355	450	2,5
322	Minipivovar Parovar (Rudná)	Středočeský	2018	-	-	-	-	-
323	Pivovar Ondra s.r.o. (Brandýs nad Labem)	Středočeský	2015	35	35	35	uzavřen	1
324	Minipivovar Poděbrady	Středočeský	2017	-	-	-	-	10

325	Minipivovar Šnajdr (Kostelec nad Černými Lesy)	Středočeský	2014	120	58	360	460	2,5
326	MMX Lety (Lety u Dobřichovic)	Středočeský	2010	1500	1500	1500	1500	10
327	Olivův pivovar (Dolní Břežany)	Středočeský	2015	-	3000	3000	800	10
328	Pivovar Bobr (Zadní Třebaň)	Středočeský	2013	120	400	400	400	5,5
329	Pivovar Dědkův mlýn (Unhošť)	Středočeský	2017	-	-	-	700	6
330	Pivovar Ettore (Jíloviště)	Středočeský	2017	-	-	-	-	-
331	Pivovar Garp (Bakov nad Jizerou)	Středočeský	2018	-	-	-	-	-
332	Pivovar Hostomice pod Brdy	Středočeský	2014	2000	2000	2000	200	10
333	Pivovar Kaberna (Neratovice)	Středočeský	2016	-	100	100	100	4
334	Pivovar Kytín	Středočeský	2017	-	-	-	1000	10
335	Pivovar Lobeč	Středočeský	1586	2000	2000	1300	1200	10
336	Pivovar Máša (Řevničov)	Středočeský	2017	-	-	1300	500	10
337	Pivovar Na Vývoji (Vlašim)	Středočeský	2018	-	-	-	700	5
338	Pivovar Novej Svět (Čečelice)	Středočeský	2006	-	-	55	200	1
339	Pivovar Podkovář	Středočeský	1434	-	8900	>10000	-	-
340	Pivovar Podlesí (Podlesí)	Středočeský	2013	550	570	600	670	5
341	Pivovar STAROKLADNO	Středočeský	2009	800	800	800	800	6
342	Pivovar Továrna (Slaný)	Středočeský	2016	-	-	1000	1000	10
343	Pivovar Záhora (Kněžičky)	Středočeský	2016	-	-	200	300	5
344	Pivovarský dvůr (Chýně)	Středočeský	1992	-	1000	1000	1000	10
345	Poddžbánský pivovar (Mutějovice)	Středočeský	2009	1000	1000	1000	1000	6
346	Přátelský pivovar (Malešov)	Středočeský	2017	1500	-	-	1500	10
347	Rodinný pivovar Neumann (Mělnické Vtelně)	Středočeský	2012	600	600	600	600	5
348	Rodinný pivovar Vilém (Jince)	Středočeský	2012	3000	3000	3000	-	10
349	Říčanský pivovar	Středočeský	2017	-	-	-	420	10
350	Sedlčanský pivovar Krčín	Středočeský	2014	1000	700	1010	1000	10
351	Slepý Krtek (Ujkovice)	Středočeský	2011	70	70	70	70	2,5
352	Srbecký lok Camp Srbsko	Středočeský	2018	-	-	-	-	-

353	Svatý Ján (Polepy u Kolína)	Středočeský	1996	56	56	56	58	2
354	Štířínský pivovar Magnát (Kamenice-Štířín)	Středočeský	2010	460	460	460	460	2
355	U Kozlíků (Kladno)	Středočeský	2009	-	-	-	-	-
356	Únětický pivovar a. s.	Středočeský	2011	9200	9666	>10000	-	-
357	Vítek z Prčice	Středočeský	2010	1000	1000	1000	1000	5
358	Zámecký pivovar a hostinec U Paní Magdaleny (Všeradice)	Středočeský	2013	246	400	430	530	5
359	Zámecký pivovar Zbraslavice	Středočeský	2015	-	1300	600	600	15
360	Zichovecký pivovar	Středočeský	2012	800	800	800	500	5
361	Biskupský minipivovar U sv. Štěpána (Litoměřice)	Ústecký	2015	-	-	700	700	10
362	Centrum pivovar Kapitán (Děčín)	Ústecký	2014	-	1200	1600	-	10
363	Dvůr Perlová voda (Budyně nad Ohří)	Ústecký	2016	-	-	500	250	6
364	Hákův Parní pivovar (Mlékojedy)	Ústecký	2018	-	-	-	-	-
365	Kahan (Most)	Ústecký	2009	650	750	750	750	5
366	Klášterní pivovar (Osek)	Ústecký	2015	-	-	1200	1500	10
367	Kocour (Varnsdorf)	Ústecký	2008	4000	4000	4000	5000	15
368	Koliba (Litoměřice)	Ústecký	2011	200	200	200	200	2
369	Křinický pivovar (Krásná Lípa)	Ústecký	2013	600	800	1000	-	5
370	Labuť (Litoměřice)	Ústecký	2011	800	800	800	800	6
371	Minipivovar Chotěšov	Ústecký	2014	-	-	-	-	-
372	Minipivovar Lounský Žejdlík	Ústecký	2013	650	400	280	280	2
373	Minipivovar Louny	Ústecký	2016	-	1500	4500	8500	30
374	Minipivovar Pánů z Růže (Židovice)	Ústecký	2016	-	750	1000	1000	5
375	Na Rychtě (Ústí nad Labem)	Ústecký	2010	1066,4	1080,7	1095,0	985,85	10
376	Pension & Restaurant Helene (Kytlice)	Ústecký	2015	-	-	50	51,6	2,5
377	Pioneer Beer (Žatec)	Ústecký	2018	-	-	-	2000	-
378	Pivo ZLoun (Louny)	Ústecký	2013	1200	1500	1000	800	10
379	Pivovar a palírna Česká Kamenice	Ústecký	2015		-	3000	650	10
380	Pivovar a restaurace Chalupník (Perštejn)	Ústecký	2013	1200	-	600	600	10

381	Pivovar Černý Orel (Osek)	Ústecký	2015	-	-	-	-	10
391	Pivovar Falkenštejn	Ústecký	2013	-	-	-	2600	12
382	Pivovar Karásek a Stülpner (Chomutov)	Ústecký	2013	-	-	-	-	-
383	Pivovar Millénium (Ústí nad Labem)	Ústecký	2016	-	-	300	300	2
384	Pivovar Mlýn (Střížovice)	Ústecký	2017	-	-	-	5000	5
385	Pivovar Nomád (Děčín)	Ústecký	2018	-	-	-	1000	-
386	Pivovar Špitt (Křešice)	Ústecký	2017	-	-	-	130	1,3
387	Podřipský rodinný pivovar (Ctiněves)	Ústecký	2014	-	500	545	600	5,5
388	První občanský pivovar v Chomutově a.s.	Ústecký	2013	500	500	700	700	5
389	Rodinný pivovar Knajzl (Brňany)	Ústecký	2017	-	-	-	700	5
390	Teplický pivovar Monopol	Ústecký	2015	-	-	600	1000	10
392	U Orloje (Žatec)	Ústecký	2010	450	450	500	500	5
393	Balónový pivovar (Radešín)	Vysočina	2015	-	-	1000	560	10
394	Biskupický pivovar Gajdoš	Vysočina	2013	-	400	400	400	5
395	Eden Centre (Bystřice nad Pernštejnem)	Vysočina	2015	-	300	100	100	3
396	Horácký minipivovar (Chlum)	Vysočina	2016	-	-	-	uzavřen	-
397	Hospodský pivovar U Sudu (Jihlava)	Vysočina	2017	-	-	-	500	8
398	Jelínkova vila (Velké Meziříčí)	Vysočina	2004	1200	1300	1650	1700	10
399	Kamenické pivo	Vysočina	2018	-	-	-	-	5
400	Klášterní pivovar (Želiv)	Vysočina	2003	300	300	700	800	15
401	Kozlíček (Horní Dubenky)	Vysočina	2006	-	220	220	240	3
402	Leopold hotel (Račín)	Vysočina	2015	550	900	630	650	10
403	Měšťanský pivovar Trojan (Telč)	Vysočina	2017	-	-	-	-	-
404	Na Ranči (Ždírec nad Doubravou)	Vysočina	2011	250	250	250	250	2,2
405	Pivovar a restaurace Na Čtyrce (Pelhřimov)	Vysočina	2016	-	242	326	337	10
406	Pivovar Čechovka (Havlíčkův Brod)	Vysočina	2016	-	-	10	80	4
407	Pivovar Dalešice	Vysočina	2002	7330	8679	9448	10758	50
408	Pivovar Heřman (Vladislav)	Vysočina	2014	2000	2000	2000	2000	11

409	Pivovar Hladov	Vysočina	2015	-	-	<1000	<1000	20
410	Pivovar Hrboun (Jihlava)	Vysočina	2015	-	-	800	-	2,5
411	Pivovar Kamenice nad Lipou	Vysočina	2017	-	-	<10000	<10000	30
412	Pivovar Kokeš (Kamenice nad Lipou)	Vysočina	2013	45	80	80	80	5
413	Pivovar Revolta (Žďár nad Sázavou)	Vysočina	2016	-	-	550	550	5,5
414	Pivovar Ruprenz (Brtnice)	Vysočina	2013	125	250	300	300	5
415	Podklášterní pivovar Třebíč	Vysočina	2012	1000	2000	2000	2000	10
416	Račinský minipivovar Richard	Vysočina	2015	600	600	600	900	10
417	Radniční restaurace a pivovar (Jihlava)	Vysočina	2011	500	500	1000	1200	5
418	Rodinný minipivovar (Pacov)	Vysočina	2009	-	-	300	300	5
419	Svatojakubský pivovar (Hluboké)	Vysočina	2016	300	300	4000	-	11
420	1. selský pivovár (Kroměříž)	Zlínský	2013	250	550	700	810	5
421	BALITOVY VALAŠSKÉ PIVOVARY s.r.o.	Zlínský	2013	1000	790	uzavřen	-	3
422	Bon (Zašová)	Zlínský	2004	-	1000	1000	1000	20
423	Černý Orel (Kroměříž)	Zlínský	2009	900	900	900	900	6,5
424	Jarošovský pivovar (Uherské Hradiště)	Zlínský	2017	-	-	4800	4800	22
425	Karlovský minipivovar Pod Pralesem (Velké Karlovice)	Zlínský	2014	400	400	600	600	4
426	Krásenský pivovar (Valašské Meziříčí)	Zlínský	2017	-	-		1300	5
427	Minipivoar Harley Pub (Otrokovice)	Zlínský	2015	-	-	1000	1000	10
428	Minipivovar Kelč	Zlínský	2015	-	-	292	248	5,5
429	Pivovar Bylnice (Brumov-Bylnice)	Zlínský	2015	-	200	200	200	7
430	Pivovar Holendr (Valašské Meziříčí)	Zlínský	2015	-	-	2000	1800	10
431	Pivovar Hrádek (Slavičín)	Zlínský	2013	3200	3860	4920	5980	30
432	Pivovar Chmelnice (Napajedla)	Zlínský	2017	-	-	800	800	-
433	Pivovar Maxmilian (Kroměříž)	Zlínský	2012	1000	1000	700	1000	5
434	Pivovar Rožnov pod Radhoštěm	Zlínský	2010	1500	1300	1400	1600	15
435	Pivovar Vraník (Trnava)	Zlínský	2014	600	400	650	650	5,5
436	Topolský pivovar (Topolná)	Zlínský	2018	500	350	350	-	2,3

437	Valášek (Vsetín)	Zlínský	2002	900	900	900	1200	10
438	Záhlinický pivovar (Hulín)	Zlínský	2016	-	-	500	1000	10
439	Zlínský Švec (Zlín - Malenovice)	Zlínský	2008	1620	2500	2640	3120	10

Průměr	929,626	1104,176	1116,138	1118,272	9,522
--------	---------	----------	----------	----------	-------

Součet	164543,84	269419,05	337073,82	399916,7
--------	-----------	-----------	-----------	----------

Legenda:	● Průmyslový pivovar
	● Pivovar uzavřen