

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH
BUDĚJOVICÍCH
ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA

Studijní program: B4131 Zemědělství

Studijní obor: Agropodnikání

Katedra: Krajinného managementu

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

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Pivovarnické odvětví s ohledem na minipivovary v Plzeňském kraji

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

Autor práce: Veronika Matásková

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: Veronika MATÁSKOVÁ
Osobní číslo: Z16488
Studijní program: B4131 Zemědělství
Studijní obor: Agropodnikání
Téma práce: Pivovarské odvětví s ohledem na minipivovary ve vybrané geografické oblasti.
Zadávací katedra: Katedra krajinného managementu

Zásady pro vypracování

Cílem práce je, ucelené zmapování vývoje pivovarského odvětví s ohledem na minipivovary ve vybrané geografické oblasti od roku 2010-2018. Práce se zabývá jednak počtem minipivovarů, 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). Chmelářská ročenka, Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, ISBN 978-80-86576-58-9

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

Datum zadání bakalářské práce: **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
Štefánikova 1500a, 370 05 České Budějovice
I.S.



doc. Ing. Pavel Ondr, CSc.
vedoucí katedry

PROHLÁŠENÍ

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

V Českých Budějovicích dne 10. 4. 2019

.....

Veronika Matásková

PODĚKOVÁNÍ

Tímto bych ráda poděkovala paní Ing. Monice Březinové, Ph.D. za ochotu, profesionální vedení a lidský přístup při psaní mé bakalářské práce.

ABSTRAKT

Předmětem této bakalářské práce je zhodnocení pivovarského odvětví v Plzeňském kraji se zaměřením na minipivovary.

V literárním přehledu práce se věnuji pivovarnictví obecně, jeho historii, vývoji, rozdělení a způsobu vaření piva. Zhodnocen je také současný stav v tomto odvětví. Hlavním tématem potom byly minipivovary. V práci je popsána jejich charakteristika, suroviny pro výrobu a technologický postup výroby. V rámci dalších kapitol je zpracováno srovnání průmyslového pivovaru s minipivovarem a jejich výhody a nevýhody.

V rámci postavení na trhu mají zaručeně lepší výchozí pozici velké, průmyslové pivovary, které disponují většími finančními zdroji. Ale v několika posledních letech se preference spotřebitelů dosti změnili, vyhledají originální výrobu a jsou ochotni zaplatit i větší částky. Dalo by se říci, že minipivovary ovlivňují mnohem více pivovary než na opak. Jejich výroba je uvolněnější a snáze reagují na poptávku na trhu, než je tomu u průmyslových pivovarů.

Analytická část je potom věnována minipivovarům. Konkrétně jsou zde popsány lokalizační faktory, charakteristika Plzeňského kraje a šest vybraných minipivovarů. U každého podniku je popsána jeho historie a současný stav, způsob financování, ubytovací kapacita a produktová škála s podrobnější charakteristikou vybraných produktů.

V České republice je více jak 457 pivovarů z toho 431 minipivovarů a jejich počet se nadále zvyšuje. Současný vývoj dává za vznik zhruba jednoho minipivovaru týdně. Největším hitem jsou malé rodinné a regionální podniky, a to nejen ve městech, ale i na venkově. Díky vzniku těchto podniků se začíná rozvíjet pivní turismus.

Jako zdroje byly použity knihy, učebnice, internetové stránky a přímá komunikace s vlastníky nebo provozovateli jednotlivých minipivovarů.

Klíčová slova: historie, minipivovar, pivo, kvašení

ABSTRAKT

The aim of this Bachelor's thesis was the evaluation of the brewing industry, especially the work was focused on the characteristics of microbreweries in the Pilsen region. The aim was to gather information and analyze selected microbreweries.

In the literary review I deal with brewing in general, its history, development, division and method of brewing. The current situation in this sector is also assessed. The main theme was microbreweries. The thesis describes their characteristics, raw materials for production and technological process of production. Other chapters deal with the comparison of the industrial brewery with the microbrewery and their advantages and disadvantages.

In terms of market position, large, large-scale breweries with greater financial resources are guaranteed to be in a better position. But in the last few years, consumer preferences have changed quite a bit, seeking original production and are willing to pay even more. It could be said that microbreweries affect much more breweries than to the contrary. Their production is more relaxed and easier to respond to market demand than industrial breweries.

The analytical part is then dedicated to microbreweries. Specifically, there are described localization factors, characteristics of the Pilsen region and six selected microbreweries. Each company is described its history and current status, financing method, accommodation capacity and product range with more detailed characteristics of selected products.

There are more than 457 breweries in the Czech Republic, of which 431 are microbreweries and their number continues to grow. The current development gives rise to about one microbrewery per week. The biggest hit are small family and regional businesses, not only in cities but also in rural areas. As a result of these businesses, beer tourism is beginning to develop.

Books, textbooks, websites and direct communication with the owners or operators of the microbrewery were used as sources.

Keywords: history, microbrewery, beer, fermentation

Obsah

1. ÚVOD	10
2 LITERÁRNÍ PŘEHLED.....	11
2.2 Pivovarnictví.....	11
2.2.1 Historie pivovarnictví u nás a ve světě	11
2.2.2 Současný stav pivovarnického odvětví	14
2.3 Pivovary a jejich rozdělení	15
2.3.1 Homebrewer.....	15
2.3.2 Minipivovary.....	16
2.3.3 Restaurační pivovar.....	16
2.3.4 Regionální pivovar	16
2.3.5 Průmyslový pivovar	17
2.3.6 Létající pivovar	17
2.4 Minipivovary	18
2.4.1 Charakteristika minipivovaru.....	18
2.4.2 Srovnání průmyslového pivovaru a minipivovaru.....	19
2.4.3 Výhody a nevýhody minipivovarů.....	20
2.4.4 Historie vzniku minipivovarů u nás a ve světě	20
2.5 Výroba piva v minipivovaru.....	22
2.5.1. Suroviny pro výrobu piva.....	22
2.5.3 Legislativní požadavky na minipivovary	23
2.5.2 Technologický postup výroby.....	24
2.6 Sdružení minipivovarů	25
2.6.1 Českomoravský svaz minipivovarů	25
2.6.2 Sdružení přátel piva.....	25
2.6.3 Český svaz pivovarů a sladoven	26
3 ANALYTICKÁ ČÁST	27

3.1 Charakteristika Plzeňského kraje.....	27
3.2 Lokalizační faktory.....	29
3.3 Vývoj minipivovarů v letech 2010 - 2018.....	30
3.4 Vybrané minipivovary	34
3.4.1 Pivovar Groll.....	34
3.4.2 Minipivovar Modrá Hvězda.....	38
3.4.3 Pivovar Chříč	43
3.4.4 Měšťanský pivovar v Klatovech	46
3.4.5 Pivovar Purkmistr	50
3.4.6. Rodinný pivovar Radobyčice.....	53
4 ZÁVĚR	55
5 ZDROJE.....	57
6 SEZNAM OBRÁZKŮ	60
7 SEZNAM TABULEK.....	62
8 SEZNAM GRAFŮ	63

1. ÚVOD

České pivo patří mezi nejlepší pivo na světě a jeho výroba prochází neustálou obměnou. Pivo se vyrábí tradičními postupy, které fungují už stovky let. Je zajímavé, že pivní trendy neurčují průmyslové pivovary, ale minipivovary, které jsou hitem posledního desetiletí. Za jedinečností českého piva stojí hlavně žatecký chmel.

V dnešní době se vaří na 750 druhů piva a za jejich výrobou nestojí pouze největší pivovarské skupiny, ale malé řemeslné pivovary, které určují trendy.

Za vznikem tohoto odvětví stojí přesycenost spotřebitelů po unifikované výrobě, kterou nabízí velké pivovary. Právě flexibility výroby minipivovarů stojí za jejich velkým úspěchem. Dalším faktorem stojícím za popularitou minipivovarů je i fakt, že zákazník si je ochoten připlatit za pestrost nabídky, mnohdy i dvojnásobek ceny. Minipivovary mají dvě možnosti, jakým způsobem zaujmout své zákazníky, a to buď exportovat, nebo mít v nabídce stálý sortiment. Druhá možnost znamená vařit stabilně tři druhy piv a speciál, který se bude každý měsíc měnit a tím přitáhne nové zájemce, ovšem s tím souvisí značná dávka kreativity.

Dalším důležitým činitelem je i změna politického systému po roce 1989 a otevření hranic zahraničnímu kapitálu a tím vytvoření příznivých podmínek pro rozvoj domácího trhu. Nové socioekonomické uspořádání přineslo moderní pojetí podnikání a trendy ve všech oblastech.

Cílem práce bylo zmapovat šest minipivovarů, které se nacházejí na území Plzeňského kraje. Jde o pivovary Modrá hvězda, Groll, Purkmistr, Radobyčice, Městský pivovar v Klatovech a pivovar Chříč. Každý z těchto pivovarů je zcela unikátní ať už jde o velikost, způsob založení nebo o účel vzniku. U vybraných minipivovarů je popsána charakteristika podniku.

2 LITERÁRNÍ PŘEHLED

2.2 Pivovarnictví

2.2.1 Historie pivovarnictví u nás a ve světě

Historie pivovarnictví ve světě

Počátky výroby piva nejsou úplně známé, ani přesný letopočet nelze určit. První zámky o pivovarnictví můžeme datovat do období starověku. Nejedná se, ale o pivovarnictví jako také, ale jsou pouze dochovány nálezy naklíčeného obilí, nemusí zde jít o slad k výrobě piva, ale o surovinu, která sloužila k výrobě kaše nebo sladkého nápoje. Jelikož výroba piva je náročný proces, tak se dá předpokládat, že v období neolitu neměli dostatečně vyvinutou technologii k výrobě.

Přesnější informace máme dochované z oblasti Mezopotámie, která byla na území dnešního Íránu a Iráku. Ve starověku konzumovali pivo všechny společenské třídy. Každý z občanů měl nárok na denní přísun piva. V Egyptě bylo pivo součástí každodenního života, používalo se jako platidlo i k léčebným účelům. Pivo bylo jedna ze základních potravin a bylo nejoblíbenějším a nejrozšířenějším nápojem tehdejšího světa.

U nás v Evropě první známky pocházejí z Řecka, kde se nazývalo ječmenným vínem, ale v oblasti Středozeší bylo sice pivo známé, ale vzhledem k rozšířenosti a věhlasnosti vína se nikdy zásadně neprosadilo.

Postupně rozšiřující se křesťanství a rozvoj klášterů ve středověku, měl za následek velký rozvoj ve vaření piva. Každý klášter měl svou vlastní recepturu, postup a složení. Základní surovinou byla pšenice a ječmen někdy i oves. Mimo tyto suroviny se používalo také velké množství bylin. Pivo mělo pro kláštery velký význam, bylo pro ně zdrojem finančních prostředků. K největší produkci klášterních pivovarů došlo ve vrcholném středověku, kdy některé kláštery byly schopny prodat až 3000 hektolitrů piva ročně. S postupným rozmachem městských pivovarů, které byly podporovány panovníky, docházelo k upadání těch klášterních, které v průběhu času ve velkém zanikaly. V období středověku byla výroba piva snazší a levnější než výroba vína, čímž si pivo získalo a udrželo svou oblíbenost (beerweb.cz).

Velký rozmach ve výrobě piva bylo v období 19. století. V roce 1876 vydává Louis Pasteur dílo Studie o pivu, ve které podrobně popisuje novodobou technologii pro výrobu piva založené na filtraci a pasterizaci piva. Současně po celé 19. století narůstaly poznatky o přípravě, kvašení a filtraci a v roce 1876 byl založen první pivovar určený k masové produkci piva. Stal se jím americký pivovar Budweiser.

V druhé polovině 20. století došlo ke změně trendů, už se v takové míře nevyráběla piva v průmyslových pivovarech, ale začaly vznikat malé pivovary, které se v první fázi objevily převážně na území Spojených států a Británie (pivovarskydvur.cz).

Historie pivovarnictví u nás

Dějiny výroby piva na našem území mají dlouhou historii. Na našem území původně usazení Keltové a po nich germánské kmeny Markomani a Kvádové, jakož i Slované jistě výrobu piva znali. Právě o Slovanech, kteří přišli na naše území začátkem šestého století, se historici domnívají, že ze své pravlasti si přinesli kromě jiných kulturních plodin také chmel, protože pravděpodobně jako první na světě vařili chmelená piva (CHLÁDEK, 2007).

První zmínka o přípravě piva na našem území se dochovala z Břevnovského kláštera z roku 933 n. l. Nejstarším dokladem pěstování chmele u nás je nadační listina knížete Břetislava I., ve které přidělil kapitule ve Staré Boleslavi desátek z chmele pěstovaného na dvorech v Žatci a Mladé Boleslavi. Prvým dokladem souvisejícím přímo s výrobou piva je nadační listina prvního českého krále Vratislava II. pro Vyšehradskou kapitulou z roku 1088, ve které mimo ostatní dary a privilegia panovník přidělil kapitule desátek chmele na vaření piva. Listina se zachovala v prepisech z 12. a 13. století. Důkaz, že pivo vařili i lidé v podhradí, najdeme také v nadační listině krále Soběslava I. z roku 1130, ve které se jim přikazuje platit vyšehradské kapitule desátek z přípravy piva.

V těchto starých dobách pivo vařily velmi primitivním postupem ženy v každé domácnosti. Mělo význam sytící, protože nesloužilo jenom jako nápoj, ale připravovaly se z něj různé pokrmy jako polévky, kaše a omáčky (pivo-pivo.cz)

Díky rozvoji řemeslné výroby piva ve třináctém století a zakládání nových královských měst, s jejichž založením souvisela i řada privilegií. Pro výrobu piva bylo rozhodující právo várečné a mílové. Právo várečné znamenalo právo vařit pivo

a udělovalo se pouze domům na území města, právo nebylo možné získat jako osoba a právo mílové, které dovolovalo výrobu a prodej piva v jednotlivých městech.

Ve čtrnáctém a patnáctém století docházelo k rozvoji městských pivovarů, které byly zakládány pomocí zbohatlých měšťanů, kteří sdružovali své finanční prostředky, díky tomu se ve městech vytvořila nová skupina obyvatel, a to pivovarská chasa. Ke konci středověku sláva městských pivovarů začala upadat, řada měst se bouřila proti vládě Habsburků a posléze jim byl zabavován majetek a po Třicetileté válce sláva městského pivovarnictví skončila.

Významným mezníkem v českém pivovarství bylo založení Měšťanského pivovaru v Plzni, dnešního Prazdroje v roce 1842, který vyráběl výhradně spodně kvašená piva. Pivo mělo velmi dobrou kvalitu a během krátké doby všechny pivovary v Čechách a na Moravě zavedly tuto technologii výroby. Poslední várku svrchně kvašeného piva uvařil v roce 1848 pivovar v Krupce (pivovarskydvur.cz)

V polovině 19. století nastal tzv. zlatý věk českého pivovarství, které silně ovlivnilo vývoj tohoto oboru na celém světě. Je to období zahájení průmyslové výroby sladu a piva. Vynikající rozvoj českého pivovarství a kvalita jeho výrobků byla podpořena třemi základními faktory: optimálními podmínkami pro pěstování surovin sladovnického ječmene a chmele, orientací rozvíjejícího se strojírenského průmyslu na výrobu sladařských a pivovarských zařízení a zajištěním jak vysokoškolské, tak středoškolské výuky pivovarských odborníků.

V té době se uvolnila možnost výstavby pivovarů a v Čechách vzniklo okolo 30 nových pivovarů například: měšťanských r. 1860 v Jihlavě, akciových r. 1869 První plzeňský akciový pivovar, dnešní Gambrinus, r. 1871 akcionářský pivovar na Smíchově, dnešní Staropramen, dále společenských např. r. 1890 Hostinský pivovar v Braníku a soukromých pivovarů r.1874 Pivovar barona Ringhoffera ve Velkých Popovicích nebo Pivovar v Karlových Varech. Rozšiřovala a modernizovala se výroba ve šlechtických pivovarech. Postupně se zvyšovala celková výroba piva koncentrovaná do větších pivovarů, malé pivovary zanikaly. Pivo se vyváželo prakticky do celého světa (pivo-pivo.cz).

Největší ztráty českému pivovarnictví přinesla Druhá světová válka. Český pivovarský průmysl přišel o víc jak 30 % plochy pro pěstování sladovnického ječmene a 60 % ploch chmelnic. Řada pivovarů musela zastavit svou činnost

z důvodu nedostatku surovin nebo poškození při náletech. Byly uzavřeny školy čímž nebylo dostatek odborníků.

Po Druhé světové válce řada pivovarů neobnovila svou výrobu. S nástupem komunismu chyběly finanční prostředky na modernizaci, docházelo k zestátnění podniků a centrálnímu řízení ekonomiky. Po sametové revoluci nastala privatizace, některé pivovary zanikly, do jiných vstoupil zahraniční kapitál a došlo k modernizaci výroby a pomalu se české pivovarnictví začalo obnovovat (pivo-pivo.cz).

2.2.2 Současný stav pivovarnického odvětví

České pivovary uvaří téměř dvacet milionů hektolitrů piva ročně, přesto domácí spotřeba piva klesá, a naopak export za hranice je nejvyšší v historii. Pivo dlouhodobě patří mezi nejúspěšnější vývozní artikly. České pivovary vyvezly za první tři čtvrtletí roku 2017 čtyři miliony hektolitrů piva. Ve srovnání s loňským rokem se export zvedl o 12 procent, to znamená, že za necelý rok by export piva mohl překročit pět milionů hektolitrů. Pro srovnání od roku 2010 vzrostl český export piva o 43 procent (e15.cz).

Mezi největší příjemce českého piva patří státy Evropské unie a 72 zemí mimo tyto státy. K největším patří Německo, Švédsko, Slovensko, Rusko, Spojené státy americké, Kanada a Čína. Z trhů, které mají největší potenciál pro export a na které by se velcí výrobci chtěli v budoucnu soustředit jsou hlavně asijské trhy, a to především Čína. Mimo Evropskou unii se za rok 2017 podle Celní správy vyvezlo 810 733 hektolitrů piva, Čína z toho tvořila 2,42 procenta pivního vývozu. Vývoz piva do Číny se za poslední rok snížil o 43 procent na 19 585 hektolitrů, ale dá se předpokládat, že se objem piva dodávaného do Číny zase zvýší. Skupina Plzeňského Prazdroje má v úmyslu vytvořit plán rozvoje značek Pilsner Urquell a Kozel v metropolitních oblastech. S obdobným konceptem v budoucnu počítá i skupina Pivovarů Lobkowicz (byznys.ihned.cz).

Export piva sice roste, ale domácí spotřeba stále klesá. Čím dál větší část trhu si získávají minipivovary. Preference konzumentů se změnila a raději dávají přednost novým pivním speciálům a produkci minipivovarů. V roce 2018 se na území České republiky nacházelo okolo 457 pivovarů, kde 43 pivovarů je průmyslových a 414 je minipivovarů. Podíl minipivovarů na objemu výroby se v současné době pohybuje okolo 1,5 až 2 procent, to znamená, že v průměru je zakládán jeden minipivovar za

týden. Pokud i v budoucnu bude tento trend pokračovat, tak by podíl minipivovarů na českém trhu, za deset let, mohl, dosáhnou šesti až sedmiprocentního podílu.

Z minipivovarů se stává velký fenomén i navzdory tomu, že malí výrobci nabízejí především prodej točeného piva, které je dražší než lahvové a je tedy pro výrobce výnosnější. Ze statistik Celní správy také vyplývá, že rovněž roste obliba silnějších piv. V roce 2011 se vypilo dvacet tři tisíc hektolitrů patnáctistupňového piva, v roce 2017 to byl už dvojnásobek.

Na velký rozmach minipivovarů začínají také reagovat velcí producenti, kteří se snaží na trh uvádět nejrůznější pivní speciály a tím přilákat nové (irozhlas.cz).

2.3 Pivovary a jejich rozdělení

Rozdělení pivovarů lze provádět podle mnoha kritérií. Nejčastější segmentací je podle ročního výstavu, což představuje celkovou produkci piva. Jelikož rozdělení není vymezeno zákonem, tak je možné setkat se s odlišným dělením. Je důležité si uvědomit, že ne vždy vymezení odpovídá skutečnosti. Pivovary lze tedy rozdělit takto:

Tab. 1: Rozdělení pivovarů dle ročního výstavu

KATEGORIE	ROČNÍ VÝSTAV	CHARAKTERISTIKA
Homebrewer	10 l / 1 várka	pivo se vaří v domácím prostředí pro vlastní potřebu
Minipivovar	<10 000 hl	sládek zpravidla dodržuje tradiční postupy
Restaurační pivovar	<200 000 hl	zákazník může pozorovat část výrobního procesu
Regionální pivovar	<500 000 hl	regionální charakter-velkou roli hraje značka piva
Průmyslový pivovar	>500 000 hl	jedná se o velkovýrobu-pivo je trvanlivé

Zdroj: (VERHOEF, 2003), vlastní zpracování

2.3.1 Homebrewer

Do češtiny by se dalo přeložit jako domácí sládek. Toto označení je možné použít pro kohokoliv kdo si doma uvaří pivo, ať už pouze v hrnci nebo v nějaké menším zařízení určeným k tomuto účelu. Tento trend se stává v dnešní době velmi populární a získává si mnoho příznivců. Jedná se o lidi, kteří si vaří pivo pro svou vlastní spotřebu nebo pro známé. Pivo je neprodejné. V tomto režimu je možné uvařit pouze 200 litrů piva na domácnost, pak už výroba podléhá spotřební dani.

Převážná většina se zaměřuje na svrchně kvašené pivo, jelikož je méně náročné na zchlazování mladiny. Vybavení na vaření piva je dnes dostupné na internetu. Ovšem tato kategorie je velmi důležitá, jelikož mnozí amatérští sládky se později stali zakladateli minipivovarů (KOZÁK, 2013).

2.3.2 Minipivovary

Minipivovary jsou fenoménem dnešní doby. Jde o výrobu, která je na pomezí domácí a komerční výroby. Pivo z minipivovarů je převážně nefiltrované, to znamená, že jde o piva nepasterizovaná a nestabilizovaná. Tento způsob výroby dodává pivu plnou chuť a je zde přítomno větší množství tělu prospěšných látek. Mezi velké výhody patří i flexibilní reakce na aktuální nabídku, protože objem výroby, oproti velkým výrobcům je malý, což jim poskytuje konkurenční výhodu.

V Českých Budějovicích je velké množství minipivovarů, jako příklad může sloužit minipivovar Zemědělské fakulty Jihočeské univerzity.

2.3.3 Restaurační pivovar

Jde o pivovar, kde je varna součástí restaurace, čímž se podpoří dojem, že pivo vaří sám hospodský. Hlavním účelem je nalákat zákazníky, kteří mohou vidět, jak se pivo vaří. Objem piva je podle pravidla „co se uvaří, to se vypije,“ čili uvařené pivo zásobuje danou restauraci, popřípadě restaurace a hospody v okolí (KOZÁK, 2013).

Restauračním pivovarem, který provozuje vlastní restaurační zařízení je například pivovar Krajinská 27 v Českých Budějovicích.

2.3.4 Regionální pivovar

Určení regionálního pivovaru není úplně jednoduché. Často nelze rozeznat rozdíl mezi velkovýrobou a výrobou v regionálním pivovaru z důvodu, že ne všechny pivovary jsou schopny si udržet svou nezávislost. Stává se, že velký podnik pohltí regionální pivovar. V této situaci pak mohou nastat dvě situace a to, regionální pivovar se stane součástí velkého pivovaru a ten zachová místní značku a charakter piva, tímto způsobem vznikla například skupina Pivovary Lobkowicz. Tou druhou situací může být, že velký pivovar zničí regionální a tím zlikviduje svou potenciální konkurenci, tento přístup je často vyčítán Heinekenu.

Provoz takových pivovarů je často závislý na existenci tzv. smluvních hostinců, díky kterým se jim daří přežít, jelikož mají zajištěný stálý odběr. Většina restaurací

je, ale zásobena i z průmyslových pivovarů, ty na rozdíl od regionálních jsou schopni zajistit komplexní služby, jako jsou ubrusy, podtácky, tabule, a hlavně poskytují provozovateli finanční dotace (KOZÁK, 2013).

V Českých Budějovicích je představitelem regionálního pivovaru Samson, který vaří pivo ve velkém od roku 1795. Pivo Samson je možno ochutnat v baru Hnízdo.

2.3.5 Průmyslový pivovar

Do této kategorie pivovarů může zařadit tzv. velkopivovary. Velkopivovary zažily největší rozmach v devatenáctém století s nástupem Průmyslové revoluce. Díky technickému rozvoji a modernizaci výroby bylo možné vyrábět pivo ve velkém. S objevem umělého chlazení, modernizací automobilové a železniční dopravy bylo možné dovážet pivo na větší vzdálenosti. Průmyslové pivovary mají v České republice velké zastoupení a v současné době se snaží zpestřit nabídku vařením různých speciálů, ovocných piv a dalšími exkluzivními výrobky, aby upozornily na svou značku. Nejdůležitější u těchto pivovarů je však dodržovat výtěžnost a trvanlivost, čímž může utrpět chuť piva (VERHOEF, 2003). Další výhodou průmyslových pivovarů je možnost velké mediální kampaně na podporu prodeje svých výrobků z důvodu dostatečně velkých finančních prostředků (KOZÁK, 2013).

Typickým příkladem českobudějovického pivovaru je Budějovický Budvar n.p., který v loňském roce exportoval rekordní objem piva. Do 76 zemí vyexpedoval 990,5 tisíc hektolitrů piva, tím potvrdil svou pozici největšího vývozce českého piva.

2.3.6 Létající pivovar

Za kočovný či létající pivovar označujeme takový pivovar, který pivo nevaří ve vlastním pivovarském zařízení, ale buď si nechá pivo podle receptu uvařit na zakázku, anebo si přímo pronajme výrobní kapacity jiného pivovaru (alkoholium.cz). Takto vyrobené pivo, pak prodává pod svou vlastní značkou. Takto vyrobená piva je možné zakoupit ve specializovaných obchodech, pivotkách, popřípadě v hospodě.

2.4 Minipivovary

2.4.1 Charakteristika minipivovaru

Minipivovar je definován jako pivovar s ročním výstavem do 10 000 hektolitrů piva a představuje návrat k tradičnímu vaření piva. Mezi další znaky můžeme uvést: produkci pivovaru nelze sehnat v žádném kamenném ani internetovém obchodu, pivo se nestáčí do skleněných lahví, ale distribuuje se v plastových lahvích, popřípadě v sudech a podnik si zakládá fyzická osoba případně malá právnická osoba. Tento typ podniku si zakládá člověk, který k tomu má nejen ekonomický, ale také citový vztah. Pro pivo z minipivovarů je charakteristická čerstvost a rozmanitost chuti. Většina českých minipivovarů vaří spodně kvašené nefiltrované pivo, které obsahují pivovarské kvasnice, které mu dávají typickou chuť. Tyto piva jsou hutnější, méně nasycená a jsou čepována přímo z tanku, což mu zaručí ideální teplotu. V posledních letech stále přibývá výrobců, kteří experimentují a vyrábějí nové druhy piv. Díky nim přišla do České republiky řada novinek.

Jednou z nich je spontánní kvašení. Jedná se o proces, kdy kvašení probíhá pomocí divokých kvasinek ze vzduchu. Další inovací může být používání „cryo hopu“, jde o speciální úpravu chmele. V dnešním pivovarnictví je nejvíce rozšířeno používání drceného chmele v peletkách. V procesu „cryo hope“ jsou za velmi nízkých teplot vymrazovány přebytečné látky v chmelu a zároveň zůstávají chráněny a konzervovány ty nejdůležitější vlastnosti rostliny, tedy chuť a aroma.

Co se týče druhů piva, skoro v každém minipivovaru je základem tradiční český ležák, který má u zákazníků vždy zaručený úspěch. Další nabídka se už v jednotlivých provozech mění. I zde se najde řada novinek. Naprostým trendem v polovině roku 2018 se stala NEIPA neboli New England IPA. Díky použití ovesných a pšeničných vloček jde o poměrně silné a zakalené pivo, jehož chuť může působit jako by byla zředěná exotickým džusem. Hodně se prosadily i tzv. „kyseláče“ vyráběné na základě pšeničných svrchně kvašených piv, doplněné o jahody či ostružiny. Úplně jiný způsob dozrání piva je v dřevěných sudech. Pivovar Trautenberk nechal své pivo ležet ve dvousetlitrových sudech po irské whiskey Jameson, pivo díky tomu získalo aroma hořké čokolády a pražené kávy. Výroba piva zkrátka nabízí neomezené možnosti (STRATILÍK, 2018).

Pokud se jedná o restaurační pivovary, bývá zvykem k vlastní výrobě piva servírovat pokrmy tradiční krajové, popřípadě národní kuchyně. Tyto pivovary obvykle mají krásný interiér, který dokresluje nevšední zážitek z degustace piva. Naprostá většina našich minipivovarů je dnes spojena s restaurací či hospodou (KOCOURKOVÁ, 2015).

Další předpoklad pro úspěšný minipivovar je kvalitní sládek. Jako sládek musí zvládnout vedle vaření piva i správnou propagaci, musí umět pracovat s lidmi, měl by si být schopný poradit i s případnými technickými problémy.

Velký úspěch minipivovarů a restauračních pivovarů nesouvisí pouze s pivem, ale lze jej připsat i k obnovení regionu a místní komunity. Mnoho minipivovarů se snaží navázat na tradici a je zakládáno v původních právovárečných domech nebo v prostorách, kde se dříve nacházely klášterní, hradní či zámecké pivovary. Spojení s místem je minipivovary využíváno také v marketingových strategiích. Minipivovary se prostřednictvím zdůraznění místní identity a odlišnosti snaží humanizovat svou značku a vyvolat tím u zákazníků pocit sounáležitosti či – v případě turistů – zájem. Jména jednotlivých piv potom reflektují místní historii, hrdiny, folklor, mýty apod. (KOCOURKOVÁ, 2015).

2.4.2 Srovnání průmyslového pivovaru a minipivovaru

Pokud se zaměříme na vztah mezi minipivovary a průmyslovými pivovary, tak minipivovary nikdy nebudou plnohodnotnými konkurenty průmyslových pivovarů, jejich průměrné výrobní náklady na jednotku jsou příliš vysoké, což je důvod, proč se minipivovary obecně nesnaží konkurovat cenám průmyslových pivovarů. Jako takové jsou to dva více méně autonomní sektory, které se ovšem navzájem ovlivňují a lze říci, že průmyslové pivovary jsou více ovlivňovány minipivovary než naopak, přinejmenším pokud jde o inovace produktu. Je to proto, že minipivovary jsou mnohem volněji k experimentování a spotřebitelé minipivovarů mnohem pravděpodobněji přehlížejí smyslovou nedokonalost svých výrobků, než je tomu u průmyslových pivovarů (MAIER, 2013).

Co se týče samotného trhu minipivovarů, vzhledem k nestandardizované produkci se jedná o velmi heterogenní skupinu výrobců. V případě, že je v určité oblasti minipivovarů více, roste povědomí zákazníků o produktech minipivovarů a tím se zvětšuje i celková poptávka po jejich pivech. S tím souvisí i motivace

samotného pivovaru ke zlepšování a udržování vysoké kvality produkce a stálých zákazníků (KOCOURKOVÁ, 2015).

2.4.3 Výhody a nevýhody minipivovarů

Restaurační minipivovar dokáže spojit část výrobní s částí restaurační a vytvořit tak zázemí, které je velmi zajímavé pro hosty. Hosté se mohou podívat do vlastní výroby, na technologické zařízení, které může být součástí interiéru. Dalším zdrojem příjmu může být exkurze do provozní části pivovaru spojená s ochutnávkou piva. Velkou předností je potom přímý kontakt se zákazníkem.

Velkou výhodou minipivovaru je rozšířená nabídka piva, to znamená možnost vyrábět více druhů. Díky menšímu objemu produkce mohou vyrábět netradiční nebo speciální piva pro různé oslavy nebo jiné příležitosti. Další důležitou výhodou je kvalita, která je u minipivovarů vyšší, dále jejich objem produkce jim umožňuje rychleji reagovat na poptávku.

S ekonomickou stránkou podniku také souvisí to, že většina piva je vytočena v minipivovaru nebo v přilehlém okolí, čímž podnik ušetří náklady na dopravu. Většina minipivovarů nepasterizuje ani neplní pivo do skleněných lahví, tím pádem klesají náklady na zařízení.

Díky vyšší výrobní ceně může klesat poptávka po pivě. Většina malých nebo středních podniků má omezené zdroje na reklamu a propagaci, a proto je pro minipivovary těžší dostat se do jiných podniků, a soupeřit s velkými výrobci, kteří mohou nabízet, na rozdíl od minipivovarů, komplexní služby.

S rostoucím počtem minipivovarů přibývá podniků, které chtějí nabídnout svým zákazníkům něco nového ve formě speciálního piva.

2.4.4 Historie vzniku minipivovarů u nás a ve světě

Historie vzniku ve světě

Spotřeba piva má v mnoha společnostech významnou kulturní roli. Dnes, se minipivovarům daří dobře nejen v České republice, ale také v mnoha zemích po celém světě. Spojené státy jsou bezesporu průkopníkem v mikrovýrobě, o čemž svědčí zejména skutečnost, že koncentrace v pivovarnickém průmyslu dosáhla extrémně vysokých hodnot. Velkou roli při zakládání minipivovarů hrálo to, že pro

mnoho spotřebitelů, obrovské a nyní mnohonárodnostní pivovary ztrácely svou identitu. Identita producenta může být pro spotřebitele primárním lákadlem.

První americký minipivovar byl otevřen v roce 1976 a byl nazván New Albion Brewing. Založil ho Jack McAuliffe. Jedná se o přelomový rok v minipivovarnictví, neboť po jeho otevření přišla masivní mediální kampaň, která inspirovala mnohé následovníky. Ve skutečnosti to byl první zcela nový pivovar, který byl otevřen po konci prohibice v USA v roce 1933. Bylo vyráběno pouze svrchně kvašené pivo. Přestože se pivovar musel z hospodářských důvodů uzavřít v roce 1982, vyvolal revoluční změnu v pivovarnickém průmyslu v USA. Spojené státy také přišli s termínem "řemeslnický pivovar". Kvůli obrovské velikosti zejména amerického trhu byly mnohé minipivovary tak úspěšné, že postupem času dosahovaly velikosti průmyslového pivovaru (MAIER, 2013).

Dalším důležitým mezníkem je společnost Anchor Brewing Company, průkopník amerických minipivovarů. Společnost byla založena v roce 1896 a v šedesátých letech minulého století byl jedním z posledních pivovarů, které nebyly odkoupeny velkým pivovarem. V roce 1995 bylo ve velmi malých měřících provozováno více než 100 minipivovarů. Do roku 2006 bylo ve Spojených státech odhadováno 1390 minipivovarů, pivovarů a řemeslnických pivovarů, což představuje 3,6 % objemu. V roce 2016 bylo na území Spojených států amerických provozováno více jak 5 301 pivovarů, z nichž je 99 % minipivovarů. To představuje nárůst o více než 700 řemeslných pivovarů od roku 2015 a ohromující nárůst o 165 % z téměř 2 000 minipivovarů, které byly v provozu již před šesti lety (The UpRound by Circleup). Největší obliba minipivovarů je ve státech Kalifornie, Oregonu, Washingtonu, a pokud jde o města, pak je to Portland, kde se nachází největší koncentrace v rámci jednoho města na světě.

Historie vzniku u nás

Minipivovary na našem území začaly vznikat počátkem 90.let 20.století. Na území České republiky existoval pouze jeden pivovar tohoto druhu, a to pivovar u Fleků. První písemná zmínka o podniku se datuje do roku 1499, kdy dům koupil sladovník Vít Skřemenec. Pivovar U Fleků je tak jediným pivovarem ve střední Evropě, kde se pivo vaří bez přestávky déle než 500 let. S nástupem komunismu byl

podnik znárodněn a fungoval jako součást podniku Pražské pivovary. Původní majitelé jej získali zpět po pádu režimu v roce 1991 (ufleku.cz).

První minipivovar, který byl po roce 1989 otevřen ve Svinišťanech a byl nazván Meloun; uzavřel se v roce 1998 z ekonomických důvodů. V roce 1991 byl v Babicích otevřen minipivovar, který však v roce 2002 uzavřel; v tomto případě se však jednalo spíše o domácí pivovarnictví. Nejstarším minipivovarem, který dodnes funguje, založený po roce 1989, je Pivovarský dvůr Chýně, založený v roce 1992, tentýž rok byly založeny minipivovary Pegas v Brně a Kvasar v Sentice. Do roku 1995 bylo na našem území 18 minipivovarů. Největší revoluci vzniku minipivovarů zaznamenal rok 2009. V tomto roce jich vzniklo 15. Tento úspěch si je možné vysvětlit nástupem nové generace, která se nebála experimentovat a byla otevřenější novým věcem.

2.5 Výroba piva v minipivovaru

2.5.1. Suroviny pro výrobu piva

Základem vaření piva jsou 4 hlavní suroviny a to voda, slad, chmel a kvasnice.

Voda je pro vaření zásadní a přímo ovlivňuje kvalitu a specifické vlastnosti piva. Tvoří 85-95 % nápoje. Dříve měl každý pivovar svou vlastní studnu, ale dnes je běžné, že pivovary používají vodu i z vodovodního řádu, což se projeví na jeho vlastnostech a kvalitě. Z hlediska vody se hodnotí obsah vápenatých a hořčnatých solí, které ovlivňují tvrdost vody a reakci se sloučeninami extraktu sladu při výrobě mladiny. Hlavní typy vod, které se používají, jsou plzeňská, mnichovská a dortmundská. Mnichovské a Dortmundské vody jsou středně tvrdé až velmi tvrdé vody. V České republice se k vaření používají hlavně měkké vody, to znamená plzeňský typ. Tento typ je vhodný pro spodně kvašená a silně chmelená piva.

Další surovinou je slad. Slad je naklíčené a usušené obilné zrno. U nás se typicky používá slad z ječmene, ale také je možné použít kukuřici nebo pšenici. Pro pivovarnictví a výrobu piva se používá ječmen dvouřadý. Typ sladu nám předurčuje typ piva, světlý slad pro světlé pivo a tmavý, který je sušený při vyšších teplotách nebo pražený se používá pro polotmavé nebo tmavé typy piv. Slad dává chuť pivu a těsně před vařením se musí namlít na šrotovníku.

Chmel je zodpovědný za typickou hořkou chuť a vůni piva, navíc pivo i konzervuje. Pro vaření piva se používají pouze samičí květy. V České republice

máme tři významné pěstitelské oblasti a to Žatecko, Tršicko, Ústěcko. Rozeznáváme 7 odrůd chmele. Nejvýznamnější je chmel z oblasti Žatecka, který nese jméno Žatecký poloraný červeňák. Tento chmel se používá pro výrobu nejkvalitnějších piv po celém světě. Časopis Nejlepší piva světa tento chmel označil za Rolls-Royce mezi chmely. Dříve bylo typické používat chmel v podobě hlávek, ale většina pivovarů používá granule nebo chmelové extrakty. Granule jsou rozemleté hlávky, které si zachovávají přírodní ráz a chmelové extrakty vznikají vylouhováním potřebných látek za pomoci chemických rozpouštědel. Nezachovávají si takou chuť, ale jsou levnější než granule.

Při výrobě piva se používají kvasnice rodu *Saccharomyces*. Tyto kvasnice mají za následek kvašení cukru ve sladu na alkohol a oxid uhličitý za současného vytvoření chuťového charakteru piva. Hrají také velkou roli při kvašení mladiny, zejména ovlivňují její chemické složení. Celková doba kvašení je 6 až 10 dnů. Na konci procesu se přebytečné kvasinky odfiltrují (KOZÁK, 2013).

2.5.3 Legislativní požadavky na minipivovary

Český zákon neuznává termín "minipivovar". Podle zákona je možné minipivovar definovat jako Malý nezávislý pivovar. Toto vymezení najdeme v zákoně o spotřební dani č. 353/2003 Sb., § 82. Znění zákona: „*Malým nezávislým pivovarem je pivovar, jehož roční výroba piva, včetně piva vyrobeného v licenci, není větší než 200 000 hl a splňuje tyto podmínky:*

- a) *není právně ani hospodářsky závislý na jiném pivovaru,*
- b) *nadzemní ani podzemní provozní a skladovací prostory nejsou technologicky, či jinak propojeny s prostory jiného pivovaru.“*

Dále je vymezeno: „Malý nezávislý pivovar může vyrábět pivo v licenci za podmínky, že:

- a) *společná roční výroba pivovarů nepřevyší 200 000 hl,*
- b) *výroba piva v licenci nepřekročí 49 % jeho roční výroby,*
- c) *pivo vyráběné v licenci je vždy zdaněno základní sazbou daně.“* (Zákon o spotřební dani 2003, 2017, § 82)

Minipivovary s roční výrobní kapacitou do 10 000 hl piva, které jsou malými nezávislými pivovary podle § 82 zákona č. 353/2003 Sb. o spotřebních daních se

mohou stát členy Českomoravského svazu minipivovarů, který byl založen v roce 2011 jako profesionální organizace, která obhajuje zájmy minipivovarů v České republice (MAIER, 2013).

2.5.2 Technologický postup výroby

Vlastní výroba piva a použité technologie nejsou u všech pivovarů stejné, může se lišit v mnoha detailech ať už v použitých surovinách, ve vybavení nebo v parametrech. V této kapitole bude popsána základní fáze výrobního procesu.

Budeme vycházet z bodu, že máme k dispozici chmel, vodu a slad i kvasnice a pustíme se rovnou do vlastní výroby piva.

Jako první přichází na řadu šrotování sladu, kde obal zrna poruší, aby se z něho lépe vyextrahovaly všechny potřebné látky. Takto připravený slad se nasype do vody o předem dané teplotě, se kterou se smíchá, čemuž se říká vystírání. Poměr vystírací vody a sladu ovlivňuje výslednou stupňovitost piva.

Následuje postupné zvyšování teplot vystírky, které se nazývá rmutování. Při rozdílných tepelných intervalech se ze sladu získávají rozdílné látky, které se dále štěpí na zkvasitelné cukry dále dochází ke štěpení bílkoviny, ty jsou důležité pro pěnivost a plnost chuti. Podle druhu piva se dá rmutovat infuzně – celý tento proces se děje pouze jednou a bez povaření rmutu. Toto rmutování se používá pro svrchně kvašená piva a běžné i u ejlů nebo dekokčně tento typ rmutování je typický pro spodně kvašená piva tedy pro české ležáky. Pomocí scezování se odstraní mláto a scezená tekutina se označuje jako sladina.

Další fází je chmelovar. Při této fázi se v kotlích sladina přivede k varu a přidává se chmel. Podle receptu to může být jednou nebo i vícekrát. Platí, že čím déle se chmel vaří, tím více nechá hořkosti a méně aroma. Nejčastější je chmelení třikrát.

Následně je nutné uvařenou mladinu zchladit, aby získala správnou teplotu pro přidání kvasnic. Ta se liší v závislosti na druhu kvašení a konkrétním kmenu kvasnic. Spodní kvasnice potřebují ke své činnosti cca 8 °C, svrchní kolem 20 °C.

Kvašení probíhá tak, že do zchlazené mladiny se přidávají pivovarské kvasinky. Kvašení probíhá v otevřených nádobách při teplotě 10-12 °C v místnosti zvané spilka. Během kvašení kvasinky přeměňují cukr na alkohol a oxid uhličitý. Podle toho se pak odvíjí plnost piva a samozřejmě obsah alkoholu. Důležitá je také

konstantní teplota. Na konci toho to procesu, kvasinky usedají na dno kádě, kde se sbírají a používají se při další výrobě. Kvašení trvá 6 až 10 dnů.

Poté dochází k přečerpání piva do ležáckých tanků pivo se nechá ležet a dozrát. Dokvašování probíhá za nízkých teplot a mírného přetlaku. Doba ležení se pohybuje v řádech týdnů, pokud jde o lehké ejly, přes měsíc u ležáků, a až rok u speciálů.

Po této fázi přijde na řadu filtrace, kde se odstraní zbytky kvasinek a pasterizace, díky níž se v pivu zpomalí biologické pochody, a pivo je možné uchovávat po delší dobu. Tyto kroky je možné vynechat, pokud budeme pivo ihned podávat a nepotřebujeme dlouhou trvanlivost. Pak už je pivo možné stáčet např. do lahví (pivniklenoty.cz).

2.6 Sdružení minipivovarů

2.6.1 Českomoravský svaz minipivovarů

Českomoravský svaz vznikl 16. dubna 2011 a byl založen 32 restauračními pivovary.

Základním posláním tohoto svazu je hájit zájmy minipivovarů hlavně poskytováním právního a legislativního servisu. Svaz chce vystupovat nejenom jako poradce, ale také jako autorita při jednání s úřady.

Další oblastí působnosti je vzdělávání. Díky velkému rozmachu minipivovarů je nedostatek kvalitních sládků, díky této skutečnosti se chce svaz zaměřit na pořádání školení a vzdělávacích programů. Přímou se zaměřují na specifika vaření piva v minipivovaru a přípravu vlastních speciálů. To vše se uskutečňuje za podpory Střední průmyslové školy potravinářské technologie v Praze.

Poslední oblastí jejich působení je informační servis o vhodných surovinách. Svaz pomáhá zajišťovat nejkvalitnější suroviny a technologie potřebné pro přípravu piva (minipivo.cz).

2.6.2 Sdružení přátel piva

Sdružení přátel piva bylo založeno dne 16. ledna 1990. Založili ho studenti Pedagogické fakulty v Plzni. Původně byla Strana přátel piva myšlena jako recese na množství nových stran. Díky velké přízni se ze strany stala Strana, která se zúčastnila voleb do parlamentu, bohužel ale nebylo dosaženo potřebných 2 %.

V současné době se Sdružení zabývá sladovnictvím, pivovary, chmelařstvím na území Čech. Je to organizace, která se snaží povznést naši pivní kulturu, a to nejen výlety po České republice, ale i tematickými exkurzemi po světě. Každoročně vyhlašuje a oceňuje nejlepší piva, pivovary a pivovarnické osobnosti (pratelepiva.cz).

2.6.3 Český svaz pivovarů a sladoven

Český svaz pivovarů a sladoven sdružuje organizace, které se podílejí na výrobě piva. Jedná se především o pivovary a sladovny. Svaz byl založen v roce 1991 a navazuje na dlouhou tradici z dob zakládání prvních pivovarů v 19. století. V současné době svaz sdružuje 26 pivovarských společností, 7 sladoven a 20 přispívajících členů.

Hlavním cílem svazu je prosazování a obhajování práv svých členů, zajišťuje kontakty se správními orgány, Agrární komorou ČR nebo zemědělskými organizacemi. Dále pak zastupuje své členy na mezinárodním poli pivovarských a sladařských institucí a organizací (ceske-pivo.cz).

3 ANALYTICKÁ ČÁST

3.1 Charakteristika Plzeňského kraje

Plzeňský kraj se nachází na jihozápadě České republiky. Na severu sousedí s Ústeckým krajem, na severozápadě s Karlovarským krajem, na severovýchodě se Středočeským a na jihu s Jihočeským krajem. Velmi výhodná je poloha regionu mezi Prahou, hlavním městem, a západními zeměmi.

Rozloha regionu je 7 649 km², je tedy třetím největším krajem. Plzeňský kraj je rozdělen na 15 správních obvodů s rozšířenou působností a 25 správních obvodů obcí s pověřenými úřady. Statutární městem Plzeňského kraje je město Plzeň.

Město Plzeň leží na soutoku řek Mže, Úhlavy, Úslavy a Radbuzy. Statutárním městem je od roku 1990. Průmyslový a technologický rozmach začal na počátku 19. století. Díky své významné strategické pozici se stala důležitým obchodním centrem do Norimberku a Řezna. Díky velkému rozmachu se stala čtvrtým největším městem v Česku. V současné době v Plzni žije 158 023 obyvatel, což představuje více než třicet procent obyvatelstva celého regionu.

Obrázek 1: Mapa Plzeňského kraje



Zdroj: <http://www.spravnimapa.topograf.cz>

Plzeňský kraj díky své silniční dopravě a významné poloze, která spojuje východ a západ Evropy, prosperuje nejen v ekonomice, ale také v cestovním ruchu a je důležitým dopravním uzlem.

Kraj patří mezi průměrně rozvinuté kraje České republiky. Na tvorbě HDP se podílí 5,5% . V podílu HDP na obyvatele zaujímá region páté místo oproti ostatním krajům, a to díky vysokému ekonomickému potenciálu města Plzeň. Podle odhadů se Plzeň podílí na téměř dvou třetinách celkového HDP Plzeňského kraje. Mezi nejvýznamnější zahraniční investory patří japonský závod Panasonic AVC Networks Czech s.r.o., který vyrábí panely s plochými zobrazovacími displeji.

Mezi nejvýznamnější potravinářské společnosti patří Plzeňský prazdroj, který je největším českým exportérem piva a patří do skupiny Asahi Group Holdings Ltd, jedná o japonskou pivovarskou společnost. Dále je to společnost Stock Plzeň a.s., která je v současné době největším producentem lihovin v České republice.

Zásoby nerostných surovin se soustřeďují zejména do vnitrozemí regionu. V kraji jsou značné zásoby černého uhlí, stavebního kamene a vápence. Mezi nejvýznamnější průmyslová odvětví v kraji patří strojírenství, hutnictví, potravinářství a stavební průmysl. Na hospodaření průmyslových podniků v kraji se podílí z 3,4 procent zahraniční kapitál, to představuje dvojnásobek celorepublikového průměru. Region patří k oblastem s nižší mírou nezaměstnanosti, která se pohybuje okolo 7 procent oproti ostatním oblastem České republiky (asociacekraju.cz).

Plzeňský kraj je jedním z krajů, kde je zemědělská půda podprůměrně zastoupena. Zemědělská půda představuje 50,3 procenta plochy kraje. Orná půda se podílí na zemědělsky využívané půdě 68,1 procenty. Lesní hospodářství disponuje dostatečným množstvím dřeva. Podíl zalesněné plochy představuje 40,3 % zejména vlivem Šumavy, Brdské vrchoviny a Českého lesa. V rámci České republiky je Plzeňský kraj na čtvrtém místě v objemu těžby dřeva.

Dominantní skupinou plodin pěstovaných ve všech krajích ČR jsou obiloviny, jejichž podíl na obhospodařované orné půdě činil v Plzeňském kraji 41,4 procenta. Z obilovin jsou nejvíce zastoupeny pšenice a ječmen. Další významnou rostlinou produkci jsou olejnin. Podíl osevních ploch olejnin na orné půdě se pohyboval v

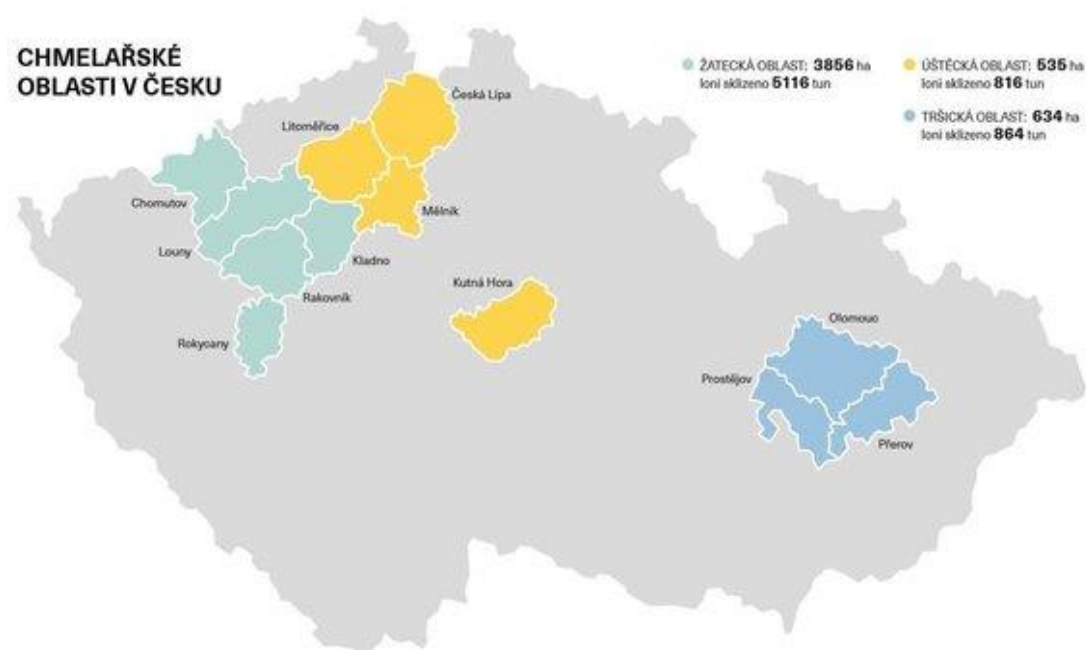
Plzeňském kraji kolem 18 procent. V podílu osevních ploch pícnin na výměře orné půdy se hodnota podílu v Plzeňském kraji pohybuje kolem 17,7 procent (zcu.cz).

3.2 Lokalizační faktory

Lokalizační faktory hrají významnou roli při zakládání pivovarů. Mezi nejvýznamnější faktory, které ovlivňují výrobu a ekonomiku podniku, patří suroviny, hlavně obilný slad, chmel a voda, dále jsou to socioekonomické faktory, jako je doprava a pracovní síla.

Základní surovinou při výrobě piva je chmel. Česká republika patří mezi největší pěstitele chmele na světě. Nejpěstovanější odrudou je Žatecký poloraný červeňák. V České republice se máme tři hlavní oblasti pěstování a to Žatecko, Tršicko a Ústěcko. Ústřední a kontrolní zkušební ústav zemědělský eviduje sklizňovou plochu 5 020 hektarů ke dni 20. 8. 2018 (eagri.cz)

Obrázek 2: Chmelařské oblasti v České republice



Zdroj: <https://www.euro.cz>

Další nepostradatelnou surovinou pro výrobu piva je obilný slad. Obilný slad je u nás připravovaný ze sladovnického ječmene. Jarní ječmen má nejkratší vegetační dobu ze všech obilnin u nás pěstovaných. Z těchto okolností vyplývá, že potřebuje co nejpříznivější podmínky pro dostatečně rychlý růst a dostatečné čerpání živin. V průběhu vegetace potřebuje dostatečné množství a správné rozložení srážek,

rovněž potřebuje dostatek tepla, suma tepla by měla činit kolem 1900 stupňů Celsia, dále ječmen potřebuje dobré světelné podmínky. Z půdních vlastností, pokud možno vyžaduje ječmen neutrální pH. Z hlediska půdního typu a druhu jsou nejlepší půdy střední, hlinité, černozemě a hnědozemě s dobrým pH, vysokou biologickou činností a s přiměřeným množstvím srážek. Těmto podmínkám nejlépe odpovídají řepařské výrobní oblasti. Nelze, ale tvrdit, že v jiných oblastech není možno kvalitní ječmen vypěstovat, ale znamená to vyšší náklady na výživu a ochranu a také na agrotechniku. Ostatní oblasti jsou také více rizikové z pohledu dosažení odpovídající sladovnické kvality. Nejvhodnější oblasti, pro pěstování ječmene jarního, jsou nižší polohy Středočeské pahorkatiny, Pobaltská nížina a oblast Hané na střední Moravě.

Socioekonomické lokalizační faktory vycházejí z předpokladu, že je podnik lokalizován především do místa spotřeby a dosahu hlavních surovin, čímž jsou ušetřeny náklady na dopravu. V dnešní době, ale otázka nákladů za dopravu není pro podnik prioritní, hlavně u velkých mezinárodních pivovarů, kde vzhledem k velkému objemu piva dojde k jejich výraznému snížení. U minipivovarů je otázka nákladů za dopravu zanedbatelná, protože ke konzumaci dochází většinou v místě výroby, jen málo podniků dováží své výrobky do jiných restauračních zařízení. Z důvodu spotřeby většiny produkce v místě výroby, zde hraje hlavní roli umístění minipivovaru. Lze předpokládat, že lokalizace minipivovaru bude ve městech, kde lidé pravidelně navštěvují tyto podniky nebo na místech s velkou poptávkou např. turistická centra, významná místa s velkou koncentrací potenciálních zákazníků.

Nepostradatelnou součástí minipivovarů jsou také lidé, kteří z velké části ovlivňují provoz podniku. Pracovní sílu ve většině podniků tvoří pouze sládek a pomocný personál.

3.3 Vývoj minipivovarů v letech 2010 - 2018

V současné době je na území České republiky v provozu 475 pivovarů z toho počet minipivovarů dosáhl úrovně 431. Spotřeba piva na osobu je 143 litrů za rok a ročně se zkonsumuje 16,4 milionu hektolitrů piva. Z výzkumu vyplývá, že 61 procent piva se prodá v obchodech a pouze 39 procent se vypije v hospodách a restauracích.

Obrázek 3: Mapa pivovarů v České republice



Zdroj: <http://www.adviseurmakelaar.nl>

Graf 1: Počet minipivovarů v jednotlivých krajích v roce 2018



Zdroj: <https://pivovary.info>, vlastní zpracování

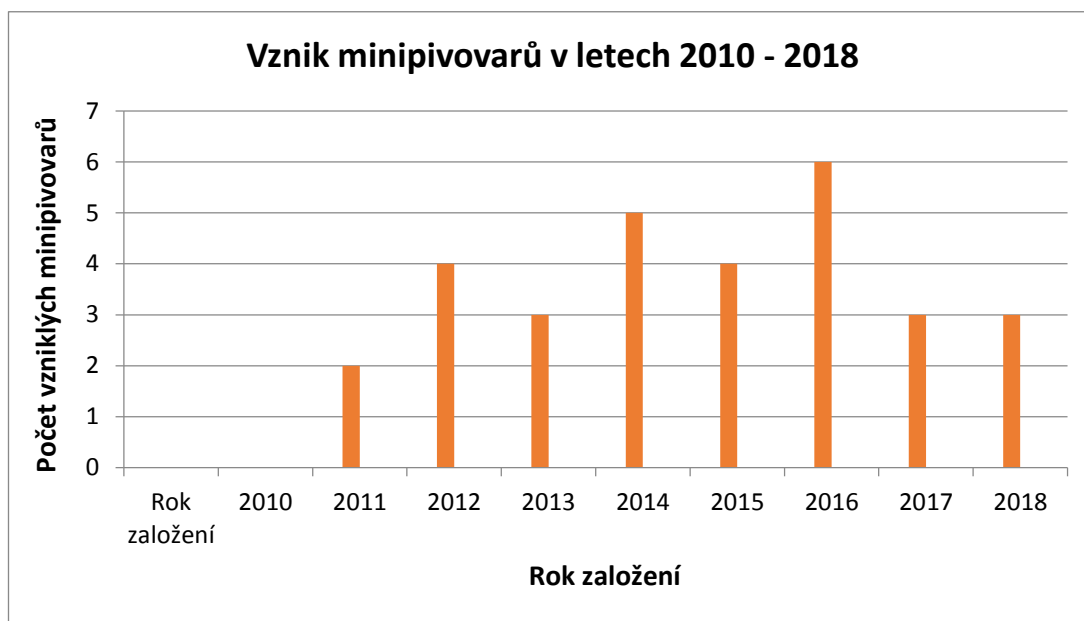
V Plzeňském kraji se nachází 35 pivovarů. Kde 33 pivovarů je řazeno do skupiny minipivovarů. Plzeňský prazdroj je řazen do skupiny pivovarů a Pivovar Chodovar náleží do skupiny restauračních pivovarů.

Tab. 2: Seznam minipivovarů v Plzeňském kraji založených v letech 2010 – 2018

Minipivovar	Rok založení	Výstav
1. Roudenký pivovar	2018	neuvádí
Beer factory	2016	2500 hl/ročně
Bezděkovský pivovar	2014	250 hl/ročně
Čepický minipivovar	2012	neuvádí
Pivovar KH Gurmán	2014	500 hl/ročně
Pivovar Kalikovar	2017	275 hl/ročně
Kašperskohorský pivovar	2016	500 hl/ročně
Minipivovar Klenot	2014	100 hl/ročně
Pivovar Kozojedy	2016	neuvádí
Pivovar Pod Lípou	2013	750 hl/ročně
Akciový pivovar Letiny	2014	800 hl/ročně
Pivovar Loužek	2017	90 hl/ročně
Pivovar Lyr	2013	1000 hl/ ročně
Knížecí pivovar Plasy	2015	2200 hl/ročně
Pivovar Plzeňský Bandita	2018	neuvádí
Minipivovar Příšov	2015	neuvádí
Minipivovar Radnice	2012	350 hl/ročně
Rodinný pivovar Radobyčice	2016	300 hl/ročně
Pivovar Raven	2015	800 hl/ročně
Minipivovar Srní	2012	neuvádí
Minipivovar Stará škola	2012	230 hl/ročně
Pivovar Bizon	2011	neuvádí
Pivovar U Lenocha	2015	314 hl/ročně
Pivovar U Přeška	2017	neuvádí
Pidipivovárek U Pujiče	2016	neuvádí
Minipivovar U Stočesů	2011	385 hl/ročně
Šťáhlavický Pivovar U Šenkýřů	2016	300 hl/ročně
Pivovar U Švelchů	2014	445 hl/ročně
Pivovar Zhůřák	2013	100 hl/ročně
Farmářský pivovar Zlatá kráva	2018	1350 hl/ročně

Zdroj: <https://ceskepivo-ceskezlato.cz>, vlastní zpracování

Graf 2: Vznik nových minipivovarů v Plzeňském kraji v letech 2010 - 2018



Zdroj: <https://ceskepivo-ceskezlato.cz>, vlastní zpracování

Velký boom v zakládání minipivovarů byl v roce 2012, ačkoliv z grafu vyplývá, že v Plzeňském kraji vznikly pouze čtyři minipivovary, z pohledu celorepublikového došlo k masivnímu nárůstu. Velké pivovary svou výrobu směřují do zahraničí a díky tomu rostla v České republice poptávka po pivu z malých pivovarů. Minipivovary nevyrábějí pouze desítku a dvanáctku, ale nabízejí mnohem větší produktovou škálu, ať už jde o vícestupňová piva nebo různé speciály. I přes vyšší cenu piv si minipivovary stále drží své zákazníky.

V roce 2012 bylo na území České republiky evidováno 160 minipivovarů. Největší koncentrace je ve Středočeském kraji a nejméně v Libereckém kraji. Podle majitelů minipivovarů za velký rozmach malých pivovarů může zvýšená poptávka lidí po chuťově pestřejších pivech a pokles poptávky po sjednocené výrobě tuzemských pivovarů.

V roce 2011 byl založen Svaz českomoravských minipivovarů, který vznikl spojením jedné třetiny minipivovarů. V současné době má svaz 440 členů (euro.cz).

Nejstarším minipivovarem v Plzeňském kraji je Pivovar Modrá hvězda. Tento pivovar byl založen v roce 1998 v Dobřanech.

Z grafu vyplývá, že největší rozmach při zakládání minipivovarů zaznamenal rok 2016. V tomto roce bylo v Plzeňské kraji založeno 6 minipivovarů. Jedná se o

minipivovary: Beer factory, Kašperskohorský pivovar, Pivovar Kozojedy, Rodinný pivovar Radobyčice, Pidipivovárek U Pujiče, Šťáhlavický Pivovar U Šenkýřů.

V roce 2018 byly otevřeny tři nové minipivovary, Farmářský pivovar Zlatá kráva, který se nachází v Nepomuku, Pivovar Plzeňský bandita a 1. Roudenský pivovar oba tyto pivovary se nachází v Plzni.

3.4 Vybrané minipivovary

Pro analýzu minipivovarů byla vybrána oblast Plzeňského kraje. Z kraje bylo zvoleno šest minipivovarů Pivovar Groll, Pivovar Modrá Hvězda, Purkmistr, Rodinný pivovar Radobyčice, Městský pivovar v Klatovech a pivovar Chříč. Účelem bylo získat informace a popsat jednotlivé podniky. U všech pivovarů je uvedena historie, současnost, produktová škála a způsob vaření piva.

3.4.1 Pivovar Groll

Obrázek 4: Logo Pivovaru Groll



Zdroj: <https://pivovargroll.cz>

Historie minipivovaru

Minipivovar se nachází na Východním Předměstí ve městě Plzeň. Od roku 1988 je budova minipivovaru zapsána do státního seznamu kulturních památek. Minipivovar je umístěn v objektu Lautensackovský dům, který vznikl spojením barokních domů. Autorem objektu je Jakub Auguston, který postavil i zámky v Nebíloveh a Mirošově. Dům měl několik majitelů a v roce 1804 se majitelem stal Gottfried Vilém Lautensack, který dal domu nejenom své jméno, ale také klasicistní podobu. Po jeho smrti se majitel stal jeho syn.

Rodina Lautensacků celý komplex přestavěla a dodala domu jednotný styl a díky nově vybudované kapli i status sakrální stavby. Kolem celé budovy je vystavěn komplex rozsáhlých zahrad.

I když od dob posledních majitelů nebylo do areálu investováno a byl značně zchátralý, i tak by l zapsán do Ústředního seznamu památek v Praze, jako historicky hodnotná nemovitá kulturní památka.

Představení minipivovaru

Dne 14. 12. 2007 pivovar uvařil první dávku vlastního piva. V tento den byl také pivovar vysvěcen plzeňským arcibiskupem Radkovským.

Před otevření v roce 2007 prošel objekt celkovou rekonstrukcí. Rekonstrukce probíhala s ohledem na zachování a obnovu barokních kleneb, pískovcových portálů a krakorců, díky této rekonstrukci se zachovala a vytvořila unikátní, kulturní památka. Financování rekonstrukce probíhalo bez účasti města Plzeň, bez dotací a příspěvků z fondů Evropské unie a bez účasti jakýkoliv kulturních komisí a spolků.

Obrázek 5: Budova minipivovaru před rekonstrukcí



Zdroj: <https://pamatkovykatalog.cz>.

Obrázek 6: Budova minipivovaru po rekonstrukci



Zdroj: <https://pivovargroll.cz>

Minipivovar Groll je malý pivovar s ročním výstavem 1 000 hektolitrů piva a objem varny je 3,5 hektolitrů. Pivo je zde vařeno podle původní receptury, bez chemie a konzervantů.

Minipivovar Groll provozuje společnost Pivovar Groll Plzeň s.r.o. Součástí objektu je pivnice, která je zařízená ve stylu 30. let 20. století s kapacitou 55 osob a penzion. Penzion nabízí možnost ubytování pro 25 hostů ve dvou až pětilůžkových pokojích.

Vaření piva v minipivovaru

Vaření piva probíhá tradičním způsobem podle původní receptury. První várka byla vařena 5. října 1842 sládkem Josefem Grollem, který je považován otce za tzv. plzeňského typu piva, známého pod označením pils.

Výroba piva probíhá v měděných varných kotlích zasazených v kachlových kamnech. Tato varna je dominantou celého varného procesu. Kamna jsou umístěna přímo v restauraci. Další raritou procesu je měděná pánev, zvaná štok, ve které se odděluje mladina od kalu. Mladina se po vyčištění chladí v replice, 160 let starého, sprchového chladiče. Po vychlazení se stáčí do vodou chlazených dubových kádí, kde pivo jeden týden kvasí. Dalším unikátem je devět vysmolených ležáckých

dubových sudů o objemu 450 litrů. V těchto dubových sudech pivo zraje po dobu jednoho měsíce.

Obrázek 7: Měděné varné kotle vsazené do kachlových kamen



Zdroj: <https://pivovargroll.cz>

Obrázek 8: Smolené sudy



Zdroj: <https://pivovargroll.cz>

Nabídka pivních speciálů

Minipivovar nabízí nefiltrované pivo vařené podle původní receptury. Pivovar si zakládá na výrobě bez chemických látek a konzervantů a surovin výhradně z České republiky.

V nabídce jsou Lotr 11° světlý spodně kvašený ležák, nepasterizovaný a nefiltrovaný dále Groll 12° světlý ležák spodně kvašený, nefiltrovaný a jako poslední nabízí minipivovar Kapr 14° tmavý, spodně kvašený, nepasterizovaný a nefiltrovaný ležák (pivovargroll.cz).

Tyto pivní speciály je možné ochutnat pouze v minipivovaru Groll.

Obrázek 9: Vlevo Pivo Lotr. Vpravo pivo Kapr



Zdroj: <https://ceskepivo-ceskezlato.cz>

3.4.2 Minipivovar Modrá Hvězda

Obrázek 10: Znak pivovaru Modrá Hvězda



Zdroj: <http://pivovarmodrahvezda.cz>

Historie vaření piva v Dobřanech

Za prvopočátky vaření piva v Dobřanech se považuje rok 1378, kdy bylo městu uděleno proboštem Udalrichem privilegium práva várečného. Toto privilegium později stvrdili český král Vladislav II. a císař Ferdinand III.

Původní pivovar byl vystavěn v Pivovarské ulici, ale roku 1872 byl vystaven zcela nový pivovar, který se nacházel na Kamínku, celý pivovar byl postaven

měšťany. Pivo se vařilo už za první republiky, ale během Druhé světové války byl pivovar uzavřen. K příležitosti 620. výročí práva várečného došlo, v červnu roku 1998, k otevření nového pivovaru a restaurantu Modrá hvězda.

Současný pivovar

Majitelem Dobřanského pivovaru byla rodina Fraňků, která v roce 1994 zakoupila dům na náměstí v Dobřanech. Celou budovu zrekonstruovali a vybudovali v něm restauraci s minipivovarem. Název Modrá hvězda byl ponechán z předchozích let. Před válkou zde byl v provozu restaurant Modrá hvězda. Kapacita minipivovaru byla v tehdejší době 1 000 hektolitrů, v současnosti je 1 500 hektolitrů piva ročně a objem varny činí 5 hektolitrů. Nynějším majitelem je pan Ing. Josef Kozler.

Minipivovar spojuje hotel, pivovar a restauraci. Hotelová část pivovaru poskytuje 21 dvoulůžkových pokojů, které nabízejí veškeré vybavení. Restaurace se specializuje na českou kuchyni a pivovar nabízí prohlídky varny a sklepů s ochutnávkou piva.

Dalším zajímavým programem nabízející pivovar je Hudební léto Dobřan. Jedná se o menší hudební festival, kde vystupují české kapely.

Vaření piva

Pivo z Dobřan je vyráběno podle tradiční české technologie s použitím surovin z Čech. Veškerá výroba je podávána jako kvasnicové, nefiltrované pivo, to znamená, že pivo má mírně zakalenou barvu. Důvodem této barvy jsou pivovarské kvasinky, které nejsou odstraněny filtrací, tak jako tomu bývá u běžných piv. Kvasinky jsou jednou z hlavních přísad, které obsahují velké množství vitaminů a ostatních tělu prospěšných látek.

Obrázek 11: Varna Dobřanského pivovaru



Zdroj: <http://pivovarmodrahvezda.cz>

Výroba piva se skládá ze tří hlavních fází. První fáze se uskutečňuje ve varně, kde dochází k rozštěpení škrobu ve sladu, poté se oddělí mláto a povaří se s chmelem. V minipivovaru stojí dvě varny v rohu restaurace, což je zajímavým lákadlem pro hosty. Tímto procesem vzniká mladina. Výroba mladiny trvá přibližně 12 hodin, poté následuje chlazení.

Po ochlazení se mladina přečerpá do tanku, kam se přidají pivovarské kvasinky, a začne proces hlavního kvašení, který trvá 7 dnů. Po skončení kvašení se pivo přečerpá do ležáckého tanku, kde probíhá poslední fáze, a to zrání piva. Zrání trvá v průměru 5 až 6 týdnů, záleží na stupňovitosti.

Kromě výroby piva se pivovar specializuje i na výrobu kosmetických přípravků z piva. Tyto přípravky jsou zdrojem vitamínů skupiny B, minerálů a podílejí se na regeneraci pokožky. Tato kosmetika obsahuje chmelový extrakt, pивní kvasnice a v neposlední řadě pivo. V nabídce mají sprchové gely, mýdlo a přípravky na vlasy.

Dobřanské pivo

V nabídce pivovaru najdeme dvanáct druhů piv a pivní pálenku. Dobřanská Desítka - 10% výčepní světlé, Dobřanský Hospodář 11% pšeničné pivo, Dobřanská Hvězda 12% světlý ležák, Dobřanská Hvězda 13% řezané, Dobřanská Hvězda 14% tmavý speciál, Dobřanské Pivo hořké 15% svrchní speciál, Dobřanský Dragoun 16% polotmavý speciál, Dobřanský Sekáč 17% světlý speciál, Dobřanský Anděl 23% extra speciál.

Dobřanská desítka je světlé výčepní pivo. Pivo se pije živé, to znamená nepasterizované a nefiltrované, v přírodním stavu s typickou chutí. Dobřanská desítka má nazlátlou barvu a sladovou chuť a aroma po žateckém chmelu. Cena piva je 26 korun českých za 0,33 litru a 30 korun českých za 0,5 litru.

Obrázek 12: Dobřanská desítka



Zdroj: <https://ceskepivo-ceskezlato.cz>

Dalším pivem je Dobřanský hospodář. Jedná se o svrchně kvašené pivo, které se vyznačuje jemnou, sladkou chutí s výrazným a kvasničným a ovocným aroma. Ovocné aroma je zastoupeno citrusy, banány a hřebíčkem. Cena Dobřanského hospodáře je 26 korun za 0,33 litru a 38 korun českých za 0,5 litru.

Obrázek 13: Dobřanský hospodář



Zdroj: <https://ceskepivo-ceskezlato.cz>

Dobřanské hořké I.P.A. je svrchně kvašený speciál, který se vyznačuje vysokou plností a hořkostí. Toto pivo vzniklo v době, kdy byla Indie kolonizována Brity. Z důvodu dlouhé přepravy po moři bylo pivo výrazně chmeleno a obsahovalo vyšší množství alkoholu. Dobřanská IPA je typ anglosaského piva, kde se použil americký

chmel a kvasinky svrchního kvašení. Jedná se nefiltrované pivo s min. alk. 6 % obj. Pivo I.P.A je možné ochutnat pouze o velikosti 0,4 litru za cenu 36 korun českých.

Obrázek 14: Dobřanské Hořké IPA



Zdroj: <https://ceskepivo-ceskezlato.cz>

Originálním výrobkem Dobřanského pivovaru je unikátní pivní pálenka. Jedná se o světlý speciál Dobřanský Sekáč, Dobřanský Dragoun a Dobřanský Svatý Vít. Na výrobu jednotlivých pálenek je potřeba jiný druh piva. Výroba pálenky je velice nákladný proces, kdy z 1 000 litrů dobřanského piva se získá 70 litrů 50 % destilátu. Pálenka se vyznačuje typickým sladovým aroma a jemnou chutí (pivovarmodrahvezda.cz).

Obrázek 15: Dobřanský Sekáč, Dobřanský Dragoun a Dobřanský Svatý Vít



Zdroj: <https://ceskepivo-ceskezlato.cz>

Pivovar nemá žádnou pravidelnou distribuci svých výrobků do vzdálenějších lokalit. Zásobuje pouze Dobřany a okolí. Veškerá další distribuce probíhá pouze způsobem zkušební nabídky, kdy případní zájemci si zakoupí pouze několik sudů na

obměnu svého stávajícího sortimentu a za účelem přilákání nových zákazníků, ale nejedná se o pravidelnou dodávku.

Dále se Modrá Hvězda účastní veletrhů a jiných zahraničních akcí, kde nabízí své produkty. Pivovar získal i mnoho celorepublikových ocenění. Například pivo Dobřanská hvězda získalo první místo a stalo se Pivem roku 2009, 2013 a 2015 (pivovarmodrahvezda.cz).

3.4.3 Pivovar Chříč

Historie a současnost pivovaru

První zmínky o pivovaru pocházejí z roku 1547. Prvními majiteli byl rod Lažanských z Bukové. V roce 1701 přešel do vlastnictví Ústavu šlechtičen sv. Andělů v Praze na Dobyčím trhu. Tyto ústavy vznikaly, jako soukromé nadace, pro neprovdané, mladé dámy ze starých šlechtických rodů. Ústav šlechtičen sv. Andělů v Praze byl založen Helenou hraběnkou z Bedarides v roce 1701. Tyto ústavy vznikaly od druhé poloviny 18. století a byly zakládány šlechtou. Dnes by se dalo říci, že ústavy byly nástupcem klášterů.

V roce 1902 pivovar přešel do vlastnictví rodiny Konopásků, která celý pivovar zrekonstruovala a zmodernizovala. V té době byla do budovy umístěna dvounádobová varna s obsahem 36 hektolitřů.

S příchodem Druhé světové války došlo k omezení výroby piva a s nástupem komunistů k moci bylo vaření piva úplně ukončeno. Objekt pivovaru se stal součástí místního JZD a sloužil jako sklad a sýpka. Veškeré vybavení bylo odvezeno do šrotu. Nedochovalo se téměř nic, kromě starých, technologických plánů a celý areál chátral.

Záchranou pro celý objekt byla společnost Propolis, která v roce 2009 objevila areál a přišla s projektem na obnovu provozu pivovaru. Jedná se o občanské sdružení, které vzniklo na obnovu zchátralého pivovaru. Sdružení se snažilo přeměnit areál na vzdělávací, kulturní a společenské centrum, kde by se setkávali lidé, se zájmem o umění, historii, řemeslo. Jedním z cílů spolku bylo vybudovat chráněnou dílnu.

Celá rekonstrukce probíhala za pomoci stovky dobrovolníků s příspěvků dárců. Postupem byla obnovena budova pivovaru a okolní zahrada. V roce 2014 byla na

festivalu, Křič Fest, slavnostně požehnána pivovarská varna a v roce 2015 pivovar obnovil svou činnost.

Občanský spolek Propolis organizuje celou řadu aktivit, aby došlo k oživení kraje a místo. Sdružení postavilo vlastní školu a v roce 2011 bylo v budově sladovny otevřeno originální Muzeum každodennosti. Jedná se o interaktivní muzeum, kde se návštěvníci mohou zábavnou formou seznámit a vyzkoušet každodenní život našich předků. V muzeu je připraveno několik činností k přiblížení života na vesnici (pivovarchric.cz.).

Chráněná dílna

Od počátku si sdružení kladlo za cíl vybudovat chráněnou dílnu, která by umožňovala lidem s postižením získat práci, zařadit se do společnosti a stát se plnohodnotnými občany. Původním záměrem bylo zřídit dřevodílnu, ale s postupným budováním pivovaru došlo ke vzniku „chráněného pivovaru“. Pivovar zaměstnává 20 lidí s hendikepem. Lidé s tělesným postižením vykonávají práci jako řidič a pomocný pivovarský personál. Díky tomuto projektu došlo alespoň z části k zařazení lidí s postižením zpátky do společnosti.

Na podporu vzniku, sdružení získalo dotaci z Evropské Unie, která pokryla 40 % původní investice na pivovar, zbytek nákladů byl financován z úvěru od České spořitelny z programu pro sociální podniky (propolis-os.cz).

Technologie výroby piva

Po komunistickém převratu v pivovaru nezbyla žádná technologie k výrobě piva. Veškeré vybavení bylo odvezeno do šrotu. Při rekonstrukci se spolek snažil zachovat alespoň původní dispozici pivovaru podle dochovaných plánů.

Hlavní částí pivovaru je dvounádobová varna s rmutomladinovou pánví. Objem varny je 10 hektolitřů. Pánev je celoměděná, vyrobená pasiřskou technikou s přímým dřevěným otopem. Výběr dřeva na otop je jedním z důležitých parametrů při výrobě piva. V první fázi várky se používá drobné suché dřevo, aby byly dodrženy teploty a prodlevy při vaření, poté při chmelovaru je možné použít větší polena. Tvrdí se, že díky teplotnímu gradientu, který má za následek, lehké zkaramelizování rmutu pivo dostává specifickou chuť. Pivo kvasí v na otevřených spilkách a dozrává v nerezových tancích. Pivovar ročně uvaří 900 hektolitřů piva.

Chříčské pivo

Převažující pivo je 11° Pazdrát, která se stáčí jak do sudu, tak do lahví. Přes léto pivovar vaří 10° Karbaníka. Dále pivovar vaří i speciály jako je 13° spodně kvašené Vzkříšení, poté nabízí pivovar řadu Alelů. Piva jsou odlišná tím, že jsou především výrazněji chmelená.

Pazdrát 11° patří mezi nejoblíbenější pivo. Jedná se o klasický, spodně kvašený ležák. Pivo vyniká výraznou hořkou chutí. Cena piva je 20 korun českých za 0,33litru.

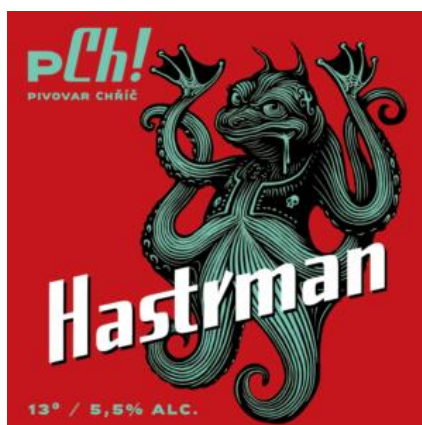
Obrázek 16: Pazdrát 11°



Zdroj: <https://pivovarchric.cz>

Hastrman 13° toto pivo vzniklo jako úcta pro bývalého obyvatele pivovarského rybníku. Jedná se o světlý Ale s hořkou chutí grapefruitu a sladkostí třešně. Pivo je možné si zakoupit pouze v 30 nebo 50 litrových sudech, popřípadě v lahvi o velikosti 0,75litrů za cenu 55 korun českých.

Obrázek 17: Hastrman 13°



Zdroj: <https://pivovarchric.cz>

Veškeré pivo je možné zakoupit v pivovaru Chříč nebo ve vybraných místech v Plzeňském kraji a v Praze. Pivo je možné ochutnat v těchto podnicích: Kavárna Bez Konce, Pivstro – Brewhemian Beer Bistro, Hospoda u Jezzu, Klubovna Povaleč, Sociální bistro Střecha (pivovarchric.cz.cz).

3.4.4 Měšťanský pivovar v Klatovech

Obrázek 18: Znak Klatovského pivovaru



Zdroj: <https://klatovskepivo.cz>

Historie vzniku

První dochované zmínky o vaření piva v českých zemích pocházejí z 10. století, kdy se pivo vařilo v kláštorech. Nejstarší českým pivovarem je Břevnovský klášter, kde pivo vaří od roku 993. Zlatá éra vaření piva bylo 12. a 13. století. V té době vznikala královská města, která získávala, od panovníka řadu privilegií. Mezi privilegia patřilo právo mílové a várečné, které dovolovali obyvatelům města vařit pivo. Město Klatovy tyto práva získalo ve 13. století.

Klatovy byly od 15. až do 17. století chmelařskou velmocí Čech. Z dochovaných záznamů z 16. století vyplývá, že klatovský chmel patřil v té době mezi velmi kvalitní a žádanou surovinu. Chmel patřil mezi významnou vývozní surovinu. Klatovský chmel se vyvážel především do Bavorska.

Pěstování chmele představovalo, pro obyvatele Klatov, velmi významný zdroj příjmů. V 19. století byla založena, na Klatovsku, rolnická škola a s ní i snaha o obnovení chmelnic. Tento nápad se bohužel neujal i před dobré podmínky pro pěstování.

V roce 1818 Společenství klatovských právovárečných měšťanů zakoupilo jezuitský seminář, který byl přistavěn k jezuitské koleji. Tímto počinem se začala psát historie Měšťanské pivovaru v Klatovech. Po zakoupení budovy Společenství

zrekonstruovalo budovu koleje na sladovnu a pivovar. Do roku 1948 zde byl v provozu Pivovar právovárečného měšťanstva v královském městě Klatovech. V té době pivovar vyráběl 9000 hektolitřů piva ročně. V době socialismu byl pivovar součástí společnosti Západočeské pivovary n. p. Poté pivovar fungoval pouze jako sodovkárna.

Obrázek 19: Budova Měšťanského pivovaru v Klatovech



Zdroj: <https://klatovskepivo.cz>

Klatovské pivo

Surovinami pro výrobu Klatovského piva jsou slad, chmel, kvasnice a voda. Základem pro vaření je měkká klatovská voda. Pivovar používá slady z bavorských a českých sladoven a pouze české chmely z oblasti Žatecka. Pivovarské kvasinky zajišťují kvasný proces, nejčastěji jde o kvasinky spodního kvašení a českých kmenů. Objem varny Městského pivovaru v Klatovech je 5 hektolitřů a pivovar každoročně vyrobí 400 hektolitřů piva.

Veškerá výroba pivovarská výroba je nepasterizovaná a nefiltrovaná, jedná se tzv. živá piva. Jména piv jsou odvozena od důležitých historických okamžiků nebo osobností.

Pivo je možné zakoupit stáčené nebo v sudech. Cena piva je 30 korun českých za 0,5litru.

Václav Matěj Kramérius Jedná se spodně kvašený světlý ležák plzeňského typu s obsahem alkoholu 5 % obj. Toto pivo je k dostání po celý rok a je charakteristický pro pivovar. Jméno pivo dostalo po českém spisovateli Václavu Matěji Kramériovi,

který je rodákem z Klatov. Kramérius je zakladatelem České expedice, jedná se první české nakladatelství, čímž se podílel na rozvoji českého jazyka.

Obrázek 20: Václav Matěj Kramérius



Zdroj: <https://klatovskepivo.cz>

Dalším pivem, které je možné v pivovaru ochutnat je Klatovská mumie. Jde o svrchně kvašené 15° pivo náležící do skupiny Pale Ale. Tento výraz se používá pro světlá, svrchně kvašená piva. Na výrobu tohoto piva se používají výhradně české suroviny, hlavně české chmely, které pivu propůjčují výraznou hořkou chuť.

Zajímavostí při výrobě piva je, že na první várku byl použit i chmel z klatovských chmelnic. Použití tohoto chmele má připomínat, že klatovské chmelnice patřil v 15. až 19. století mezi nejvýznamnější chmelnice v České republice. Název tohoto piva je odvozen od neznámější Klatovské pamětihodnosti, a to od mumifikovaných těl členů jezuitského řádu, kteří jsou pochováni v kryptách pod jezuitským kostelem Neposkvrněného početí Panny Marie a sv. Ignáce.

Obrázek 21: Klatovská mumie



Zdroj: <https://klatovskepivo.cz>

Pivní speciální nápoj, který pivovar nabízí je Sládkův svařák. Tento nápoj je typický pro zimní večery. Mnoho zákazníků si nedovede představit vánoční svátky bez svařeného vína a zároveň mnoho lidí stále upřednostňuje pivo, a tak vznikl unikátní nápoj Sládkův svařák. Jedná se o svařené pivo. Pivovar pro výrobu používá klatovské pivo, které je svařeno s přísadami, které zvýrazňují chuť. Stejně jako u svařeného vína i tady je základem hřebíček a skořice.

Tento pivní speciál se v pivovaru vaří od roku 2017 a byl představen na vánočních trzích v Klatovech (klatovskepivo.cz).

Obrázek 22: Sládkův svařák



Zdroj: <https://klatovskepivo.cz>

3.4.5 Pivovar Purkmistr

Obrázek 23: Znak pivovaru Purkmistr



Zdroj: <https://purkmistr.cz>

Historie a současný stav pivovaru

Stejně jako historie Městského pivovaru v Klatovech tak i historie Purkmistru sahá do 16. století. V té době byli měšťané obdařeni právem vařit pivo. Toto právo měšťanům, kteří vlastnili dům, umožňovalo vařit pivo pro svou vlastní spotřebu ale i jim umožňovalo pivo prodávat. K tomuto účelu byl v domech vybudován tzv. mázhauz, který sloužil k prodeji vyrobeného piva. Většinou se jednalo o halu domu.

Kvalita piva byla v té době značně nevyrovnaná a pivo plzeňského typu, jako takového, vzniklo na až počátku 19. století. Za vznikem tohoto piva stojí spojení právovárečných měšťanů, kteří založili společný podnik, a to plzeňský Městský pivovar.

Pivovar Purkmistr chtěl svou činností navázat na tradici vaření piva klasickým způsobem a zároveň chtěl připomenout činnost nejstaršího českého pivovaru v Domažlicích, který vařil pivo stejné značky a obnovit tak tuto značku.

První dochované zmínky o selském dvoře pochází z roku 1603. Už tehdy dvůr fungoval jako krčma. Původním majitelem byl Petr Burm. Poté se na dvoře vystřídali ještě další majitelé.

V roce 2000 byl areál zakoupen společností LUKR, s cílem vybudovat sportovně – relaxační centrum s restaurací. Při rekonstrukce objektu se dbalo na to, aby si celý komplex zachoval původní ráz. Snahou bylo zakomponovat nově vznikající budovy do stávajících a zachovat tak původní architekturu.

Celý komplex byl otevřen 6. 6. 2007 v 16. hodin a roce 2012 byl areál rozšířen o pivní lázně a wellness. Pilsen Beer Spa v Pivovarském dvoře Plzeň nabízí program, který kromě pivních lázní zahrnuje komplexní péči o tělo.

Součástí celého komplexu je i hotel, který nabízí ubytování v 32 pokojích s kapacitou 65 lůžek. Pro zákazníky jsou připraveny pobytové balíčky, které je možno rozšířit o wellness a pivní lázně.

Další aktivitou pro návštěvníky je 30 minutová prohlídka pivovaru, kde budou informováni o historii selského dvora, způsobu vaření piva a vzniku Pivovarského dvora v Plzni a s ním spojené ochranné známky Purkmistr a na závěr prohlídky se návštěvníci seznámí s jednotlivými druhy piva, které mohou také ochutnat.

Cílem pro zakladatelů pivovaru bylo vybudovat komplex, který bude poskytovat komplexní služby spojené s jednou z nejstarších českých tradic, a to vaření piva. Vše, co Purkmistr nabízí je spojené s Plzeňským pivem (purkmistr.cz).

Obrázek 24: Původní budova Pivovaru Purkmistr



Zdroj: <https://purkmistr.cz>

Obrázek 25: Budova pivovaru Purkmistr po rekonstrukci



Zdroj: <https://purkmistr.cz>

Vaření piva

Základem pro výrobu tohoto piva je měkká plzeňská voda. Pivo se vaří klasickým způsobem. Uvaření celé dávky trvá jeden den. Hlavní kvašení probíhá v otevřených kádích. Toto kvašení trvá 7 – 9 dní. Kvasné kádě jsou uloženy v pivovarských sklepích. Poté se obsah kádí přečerpá do ležáckých tanků, kde se nechá uležet jeden měsíc. Všechny piva jsou nepasterizovaná a nefiltrovaná, proto mají mírně zakalenou barvu a piva jsou hutnější než piva filtrovaná. Pivo se vaří ve varnách o velikosti 10 hektolitrů. Celková roční produkce pivovaru je 1500 hektolitrů piva.

Pivo Purkmistr

Produktová řada Pivovaru Purkmistr zahrnuje PURKMISTR® světlý ležák 12°, PURKMISTR® polotmavý ležák 12°, PURKMISTR® tmavý ležák 12°, PÍSAŘ® pšeničné pivo 12°, PURKMISTR® IPA 14°, PURKMISTR® Fíkové 12°, PURKMISTR® MDŽ rozinky v rumu 15°, PURKMISTR® Weizenbock 17°, LETINY® Belgian Blonde Ale 15°, PURKMISTR® Bock 15°, PURKMISTR® Red Ale 11°. Ceny piv se u světlých a tmavých ležáků pohybují od 36 korun českých za 0,33 litru a 46 korun českých za 0,5 litru. Ceny speciálních piv se odvíjí podle aktuálně vařeného speciálu.

Purkmistr 12° višňový speciál je ležák s velmi výraznou chutí višňi, mandlí. V pivě je možné cítit aroma višňového dřeva.

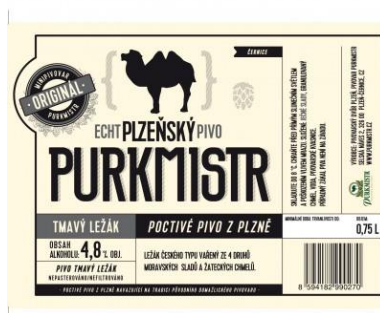
Obrázek 26: PURKMISTR 12° višňový speciál



Zdroj: <https://purkmistr.cz>

PURKMISTR® tmavý ležák 12° jedná se o pivo, které je vařeno ze 4 sladů. Při ochutnání piva je možné cítit chuť belgické čokolády a pražené kávy.

Obrázek 27: PURKMISTR® tmavý ležák 12°



Zdroj: <https://purkmistr.cz>

Veškerou produkci pivovaru je možné ochutnat na několika místech hlavního města Prahy v Plzni a v Jihlavě. Jedná se podniky Galerie piva, Pivní Rozmanitost dále Náš Grunt u Lidušky, Pivní ráj Jihlavská hospoda.

Produkce pivovaru se nevztahuje pouze na území České republiky. Poptávka je velká. Pivovar dodává například do Polska, Ruska, Německa a také do Kazachstánu. Přicházejí poptávky i ze vzdálenějších míst světa jako je Sibiř, ale díky povaze piva je nemožné tyto poptávky uspokojit. Trvanlivost nepasterizovaného a nefiltrovaného piva je přibližně 30 dní a cesta na Sibiř trvá zhruba 40, tudíž není možné pivo vyvážet do tak vzdálených lokalit (purkmistr.cz).

3.4.6. Rodinný pivovar Radobyčice

Obrázek 28: Logo pivovaru Radobyčice



Zdroj: <https://www.pivovarradobyce.cz>

Historie pivovaru

Rodinný pivovar vznikl rekonstrukcí 200 let staré stodoly. Rekonstrukcí vzniklo místo pro 25 osob a venkovní posezení po 50. Celou rekonstrukci rodina zvládla vlastními silami a za pomoci přátel. Rekonstrukce trvala 5 let, a jak majitel říká, ještě není zdaleka u konce.

Zpočátku vaření piva nemělo velký úspěch. Trvalo 12 let, než pivo získalo potřebnou kvalitu, a hlavně vyváženou chuť.

V rodinném pivovaru se snaží mít neustále k dispozici 4 druhy piv a příležitostně speciály. Základem pro vaření piva jsou nejkvalitnější suroviny pocházející z České republiky. Kromě piva rodinný podnik nabízí i tradiční, domácí, a hlavně českou kuchyni (pivovarradobycice.cz).

Obrázek 29: Objekt pivovaru před rekonstrukcí



Zdroj: [https:// www.pivovarradobycice.cz](https://www.pivovarradobycice.cz)

Obrázek 30: Pivovar po rekonstrukci



Zdroj: [https:// www.pivovarradobycice.cz](https://www.pivovarradobycice.cz)

Radobyčické pivo

Radobyčický pivovar disponuje varnou o objemu 5 hektolitrů a jeho roční produkce je 300 hektolitrů piva. Mezi nejoblíbenější radobyčická piva patří spodně kvašené Světlé výčepní. Pivo se vyznačuje jemnou hořkostí, hutnou bílou pěnou a kvasnicovým zákalem. Cena piva je 38 korun českých za 0,5litru.

Mezi další piva, která pivovar nabízí je například Světlý ležák. Jedná se také o spodně kvašené pivo s výraznou hořkostí. Vařené dvourmutovým způsobem, čímž vznikne chuť typická pro piva plzeňského typu, půl litru tohoto piva stojí 38 korun českých. Jako pivní speciál je možné ochutnat ALE. Svrchně kvašené pivo

amerického typu, které je silně chmelené a vyniká výraznou chutí citrusových plodů. Pro výrobu se používá ječný slad a americký chmel (pivovarradobycice.cz).

4 ZÁVĚR

Cílem bakalářské práce bylo popsat šest vybraných minipivovarů z oblasti Plzeňského kraje. V teoretické části práce bylo charakterizováno pivovarnictví obecně. V první kapitole je popsána historie pivovarnictví u nás i ve světě. Další kapitola se věnuje pivovarům a jejich rozdělení do jednotlivých kategorií. Třetí kapitola je věnována minipivovarům, jejich organizacím a technologickému postupu výroby piva.

V analytické části byl popsán Plzeňský kraj a lokalizační faktory, které mohou pomoci při zakládání pivovaru. Je zde zpracována tabulka a graf se vzniklými pivovary v období od roku 2010 do roku 2018. Závěrečná kapitola je pak věnována popisu jednotlivým minipivovarům.

Minipivovary se staly fenoménem několika posledních let. Velké nadnárodní pivovary se snaží o co největší produkci s co nejnižšími náklady. Díky tomu, že průmyslové pivovary nahrazují tradiční postupy vaření piva méně náročnými metodami, jakou jsou například uvaření vícestupňového piva a jeho pozdější naředění vodou, čímž vznikne požadované 12ti stupňové či 10ti stupňové pivo s nižšími náklady. Minipivovary se snaží nalákat své zákazníky na tradiční postupy a rozmanitost své nabídky, a to i za cenu vyšších nákladů.

Pokud jde o konkurenci jako takovou, tak průmyslové pivovary jsou stále hrozba pro malé podnikatele. Ale neznamená to, že by velcí výrobci neměli s minipivovary počítat, mnohdy jsou právě tyto malé podniky velkou konkurencí, a právě oni udávají trendy v pivovarnickém odvětví, díky tomu že jsou schopni zákazníkovi nabídnout chuťovou a druhovou pestrost a také pružněji reagovat na poptávku.

Otázkou zůstává, jestli by se minipivovary udržely na trhu bez doplňkových služeb. Díky tomu, že nabídka piva je obrovská, je důležité nabídnout zákazníkovi něco navíc a získat tím konkurenční výhodu nad ostatními.

Pro malé pivovary je velkou výhodou, když kromě produkce piva nabízejí ještě další služby. Jako základní důležitou službou, k provozu pivovaru, je provoz restaurace. Mnoho minipivovarů má přímo v prostorách restaurace varnu, čímž se

stávají atraktivnější pro zákazníky a ti se tak mohou stát součástí procesu vaření piva, jako tomu je u Pivovaru Modrá Hvězda. Základem restaurace je kvalitní kuchyně.

Dalšími službami, které jsou velmi žádané, jsou spa lázně a wellness. Obzvláště, když jde o pivovar, je dobré využít základní surovinu, a to pivo k provozu tzv. pivních lázní. Tyto služby nabízejí Pivovar Modrá hvězda a Purkmistr. Tyto dva komplexy nabízejí celou řadu procedur a balíčků, které zahrnují pobyt, stravování, wellness procedury a prohlídku pivovaru s možností ochutnávky jejich piva. Jako samozřejmost pro většinu zákazníků je možnost zakoupit si pivní kosmetiku nebo pivní speciály jako suvenýr.

S rozvojem malých pivovarů se rozvinulo i nové odvětví turistiky, a to pivní turistika. Minipivovary se staly hitem nejenom ve velkých městech, ale i na vesnicích a v malých městečkách. Trend dnešní doby je zahrnout minipivovary do turistických stezek nebo vznikají přímo pivní turistické stezky. Díky tomuto trendu dochází k oživení regionů, které by jinak nenalákaly návštěvníky. Příkladem může být pivovar v Radobyčicích, který se skládá pouze z rodinných příslušníků, kteří tvoří obsluhu celého pivovaru. Pivovar neposkytuje žádné ubytování ani wellness a přesto se u lidí těší velkého úspěchu, hlavně tedy u cyklistů.

Velké pivovary v České republice tvoří 98 % celorepublikového výstavu a minipivovary skvěle doplňují jejich trh. Zákazníky už nezajímá pouze cena, ale žádají i neopakovatelný zážitek. Díky tomu, že malé pivovary poskytují tyto zážitky, a ještě navíc jsou schopni nabídnout druhovou rozmanitost piv a také se podělit o své příběhy, tak si stále více získávají přízeň nových pivních nadšenců. Právě minipivovary se zasloužili o obnovení českého piva a pivovarnictví jako celku a není vůbec důležité, zda jde o velký podnik nebo jen o malý rodinný pivovar.

5 ZDROJE

Odborná literatura

CHLÁDEK, L. 2007. *Pivovarnictví*. Praha : Grada, 2007. ISBN 978-80-247-1616-9.

KOCOURKOVÁ, E. 2015. *Pivovarnický průmysl ve vybraných regionech ČR*. [Diplomová práce] Brno : Masarykova univerzita, Ekonomicko - správní fakulta, 2015.

KOZÁK, V. 2013. *Změny v českém pivovarství na přelomu tisíciletí*. Neratovice : VeRBuM, 2013. ISBN 978-80-87500-45-3.

MAIER, T. 2013. *Selected aspect of the microbreweries boom*. místo neznámé : Agris On-line Papers in Economics and Informatics, 2013. ISSN 1804-1930.

STRATILÍK, O. 2018. *České minipivovary*. Praha : Mladá fronta a.s., 2018. ISBN 978-80-204-4823-1.

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

Internetové zdroje

ADVISEURMAKELAAR [online] 2018 [cit. 2019-03-04] *Mapa pivovarů České republiky*. Dostupné z: (<http://www.adviseurmakelaar.nl>)

ASOCIACE KRAJŮ ČESKÉ REPUBLIKY [online] 2019 [cit. 2019-03-03] *Plzeňský kraj*. Dostupné z: (<http://www.asociacekraju.cz>)

ČESKÉ PIVO - ČESKÉ ZLATO [online] 2018 [cit. 2019-03-04] *Přehled českých pivovarů*. Dostupné z: (<https://ceskepivo-ceskezlato.cz>)

ČESKOMORAVSKÝ SVAZ MINIPIVOVARŮ [online] 2018 [cit. 2018-12-5] *Českomoravský svaz minipivovarů*. Dostupné z: (<http://www.minipivo.cz>)

E15.CZ [online] 2018 [cit. 2018-11-29] *České pivo dobývá svět, export bude letos rekordní*. Dostupné z: (<http://www.e15.cz>)

GEOGRAFIE PLZEŇSKÉHO KRAJE [online] 2014 [cit. 2019-03-03] *Geografie plzeňského kraje*. Dostupné z: (<https://zcu.cz>)

HOSPODÁŘSKÉ NOVINY [online] 2018 [cit. 2018-11-29] *Vývoz českého piva do Číny se loni snížil o 43 % - už druhý rok po sobě*. Dostupné z: (<http://www.biznys.ihned.cz>)

IROZHLAS [online] 2018 [cit. 2018-11-29] *Vývoz tuzemského piva je rekordní, štamgasti stále častěji dávají přednost minipivovarům*. Dostupné z: (<http://www.irozhlas.cz>)

KLATOVSKÝ PIVOVAR [online] 2015 [cit. 2019-03-20] *Městský pivovar*

MINIBREWERIES [online]. 2017 [cit. 2018-30-11] *Minipivovary*. Dostupné z: (<https://docplayer.cz/7155505-Charakteristika-a-vyhody-minipivovaru.html>)

NÁRODNÍ PAMÁTKOVÝ ÚSTAV [online] 2015 [cit. 2019-03-11] *Předměstský dům Lanteršakovský*. Dostupné z: (<https://pamatkovykatalog.cz>)

PROPOLIS [online] 2015 [cit. 2019-03-15] *Propolis*. Dostupné z: (<http://propolis-os.cz>)

PIVOVAR A RESTAURACE U FLEKŮ [online] 2013 [cit. 2018-11-29] *Pivovar a restaurace u Fleků*. Dostupné z: (<http://www.ufleku.cz>)

PIVOVARSKÝ DVŮR [online] 2016 [cit. 2018-11-26] *Pivovarský dvůr*. Dostupné z: (<http://www.pivovarskydvur.cz>)

PIVOVARY. INFO [online] 2016 [cit. 2019-03-06] *Počty činných minipivovarů v jednotlivých krajích ČR*. Dostupné z: (<http://pivovary.info>)

PIVOVAR GROLL [online] 2014 [cit. 2019-03-11] *Pivovar Groll*. Dostupné z: (<https://pivovargroll.cz>)

PIVOVAR MODRÁ HVĚZDA [online] 2016 [cit. 2019-03-14] *Pivovar Modrá hvězda*. Dostupné z: (<http://pivovarmodrahvezda.cz>)

PIVOVAR CHŘÍČ [online] 2015 [cit. 2019-03-15] *Pivovar chříč*. Dostupné z: (<http://www.pivovarchric.cz>)

v Klatovech. Dostupné z: ([http:// www.klatovskepivo.cz](http://www.klatovskepivo.cz))

PIVOVAR PURKMISTR [online] 2018 [cit. 2019-03-20] *Pivovar Purkmistr Pivovarský dvůr Plzeň*. Dostupné z: ([http:// www.purkmistr.cz](http://www.purkmistr.cz))

RANĚNÝ CHMEL. ČESKÉ ZLATO ZE ŽATCE ZTRÁCÍ KVALITU [online] 2018 [cit. 2019-03-04] *Raněný chmel. České zlato ze Žatce ztrácí kvalitu*. Dostupné z: (<https://www.euro.cz>)

RODINNÝ PIVOVAR RADOBYČICE [online] 2018 [cit. 2019-03-20] *Pivovar Radobyčice*. Dostupné z: ([http:// www. pivovarradobycice.cz](http://www.pivovarradobycice.cz))

SDRUŽENÍ PŘÁTEL PIVA [online] 2019 [cit. 2018-12-5] *Strana přátel piva*. Dostupné z: (<http://www.pratelepiva.cz>)

SPRÁVNÍ MAPA [online] 2006 [cit. 2019-03-03] *Plzeňský kraj*. Dostupné z: ([http:// www.spravnimapa.topograf.cz](http://www.spravnimapa.topograf.cz))

STRUČNÝ POSTUP VÝROBY PIVA [online]. [cit. 2018-5-12] dostupné z: <http://www.pivniklenoty.cz>

SVAZ ČESKÝCH PIVOVARŮ A SLADOVEN [online] 2018 [cit. 2018-12-5] *Svaz českých pivovarů a sladoven*. Dostupné z: (<http://www.pratelepiva.cz>)

THE UPROUND BY CIRCLEUP [online]. 2017 [cit. 2018-1-12] *The rise of microbreweries in America. Look at the numbers*. Dostupné z: (<https://circleup.com/blog/2017/10/05/the-rise-of-microbreweries-in-america-a-look-at-the-numbers>)

ÚSTŘEDNÍ KONTROLNÍ A ZKUŠEBNÍ ÚSTAV ZEMĚDĚLSKÝ [online] 2018 [cit. 2019-03-04] *Aktuální plochy chmelnic v České republice*. Dostupné z: (<http://www.eagri.cz>)

Zákon č. 353/2003 Sb. ze dne 26. září 2003, Zákon o spotřebních daních [cit. 2018-12-5] Dostupné z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2003-353#cast3>

6 SEZNAM OBRÁZKŮ

Obrázek 1: Mapa Plzeňského kraje.....	27
Obrázek 2: Chmelařské oblasti v České republice.....	29
Obrázek 3: Mapa pivovarů v České republice	31
Obrázek 4: Logo Pivovaru Groll.....	34
Obrázek 5: Budova minipivovaru před rekonstrukcí.....	35
Obrázek 6: Budova minipivovaru po rekonstrukci	36
Obrázek 7: Měděné varné kotle vsazené do kachlových kamen.....	37
Obrázek 8: Smolené sudy.....	37
Obrázek 9: Vlevo Pivo Lotr. Vpravo pivo Kapr	38
Obrázek 10: Znak pivovaru Modrá Hvězda.....	38
Obrázek 11: Varna Dobřanského pivovaru.....	40
Obrázek 12: Dobřanská desítka	41
Obrázek 13: Dobřanský hospodář	41
Obrázek 14: Dobřanské Hořké IPA	42
Obrázek 15: Dobřanský Sekáč, Dobřanský Dragoun a Dobřanský Svatý Vít.....	42
Obrázek 16: Pazdrát 11°	45
Obrázek 17: Hastrman 13°	45
Obrázek 18: Znak Klatovského pivovaru	46
Obrázek 19: Budova Měšťanského pivovaru v Klatovech	47
Obrázek 20: Václav Matěj Kramérius.....	48
Obrázek 21: Klatovská mumie.....	49
Obrázek 22: Sládkův svařák	49
Obrázek 23: Znak pivovaru Purkmistr.....	50
Obrázek 24: Původní budova Pivovaru Purkmistr.....	51
Obrázek 25: Budova pivovaru Purkmistr po rekonstrukci.....	51

Obrázek 26: PURKMISTR 12° višňový speciál.....	52
Obrázek 27: PURKMISTR® tmavý ležák 12°	53
Obrázek 28: Logo pivovaru Radobyčice.....	53
Obrázek 29: Objekt pivovaru před rekonstrukcí.....	54
Obrázek 30: Pivovar po rekonstrukci.....	54

7 SEZNAM TABULEK

Tab. 1: Rozdělení pivovarů dle ročního výstavu 15

Tab. 2: Seznam minipivovarů v Plzeňském kraji založených v letech 2010 – 2018. 32

8 SEZNAM GRAFŮ

Graf 1: Počet minipivovarů v jednotlivých krajích v roce 2018.....	31
Graf 2: Vznik nových minipivovarů v Plzeňském kraji v letech 2010 - 2018.....	33