

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA

Studijní program: B4131 Zemědělství

Studijní obor: Agropodnikání

Katedra: Katedra zootechnických a veterinárních disciplín a kvality produktů

Vedoucí katedry: Ing. Pavel Smetana, Ph.D.

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Mikro- a minipivovary v České republice – vývoj
v letech 2005 – 2013

Vedoucí práce: Ing. Pavel Smetana, Ph.D.

Autor práce: Alice Jindrová

České Budějovice 2015

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
Fakulta zemědělská
Akademický rok: 2013/2014

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Alice JINDROVÁ**
Osobní číslo: **Z12504**
Studijní program: **B4131 Zemědělství**
Studijní obor: **Agropodnikání**
Název tématu: **Mikro- a minipivovary v České republice - vývoj v letech 2005 - 2013**
Zadávací katedra: **Katedra zootechnických a veterinárních disciplín a kvality produktů**

Z á s a d y p r o v y p r a c o v á n í :

S rozvojem velkoobjemových technologií a s tím i určitou unifikací výroby piva na přelomu 20. a 21. století se na trhu s pivem začaly objevovat nové malé subjekty, které nabízejí piva vařená původní technologií. Jejich obliba u konzumentů stoupá.

Cílem této rešeršní práce je popsat rozvoj těchto mikro- a minipivovarů na území české republiky za období 2005 - 2013, oblast Jihočeského kraje bude zpracována podrobněji (lokalita, velikost, výstav a podobně).

Zdrojem informací jsou zejména odborné databáze ČSÚ, Českomoravského svazu minipivovarů, odborné knihy a časopisy (Kvasný průmysl).

Rozsah grafických prací: **tabulky a grafy dle potřeby**
Rozsah pracovní zprávy: **30 - 35 stran**
Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**
Seznam odborné literatury:

BASAŘOVÁ, G., ŠAVEL, J., BASAŘ, P., LEJSEK, T.: Pivovarství: teorie a praxe výroby piva. 1. vyd., Praha: Vydavatelství VŠCHT, 2010, 863 s. ISBN 978-80-7080-734-7

MCGRATH, H., O'TOOLE, T.: Enablers and inhibitors of the development of network capability in entrepreneurial firms: A study of the Irish micro-brewing network. INDUSTRIAL MARKETING MANAGEMENT, 2013, 42 (7-SI), 1141-1153 p., DOI: 10.1016/j.indmarman.2013.07.008

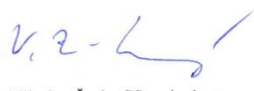
RICKEN, K., H., VAN BRAAK, H.: S pivem ke zdraví. Nová síla nejstaršího nápoje světa. 1. vyd, Praha: Granit, 2002, 88 s. ISBN:80-85805-97-9

LARIMO, J., MARINOV, M., MARINOVA, S., (ED.: CHADRABA, P.): The brewing markets in Central and Eastern Europe in the period 1990-2003. Conference: 12th Annual Conference on Marketing and Business Strategies for Central and Eastern Europe, Vienna, Austria, 2004, 93-108 p.

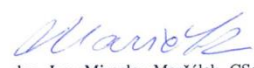
http://eagri.cz/public/web/svs/portal a další odborné databáze a periodika (např. WOS, Česká zemědělská bibliografie, CAB Abstracts, PROQUEST)
dostupné na: http://www.lib.jcu.cz/cs/databaze.

Vědecké a odborné články: př. Výživa a potraviny, Kvasný průmysl.

Vedoucí bakalářské práce: **Ing. Pavel Smetana, Ph.D.**
Katedra zootechnických a veterinárních disciplín a kvality produktů
Konzultant bakalářské práce: **Ing. Iveta Marešová**
Katedra zootechnických a veterinárních disciplín a kvality produktů
Datum zadání bakalářské práce: **7. března 2014**
Termín odevzdání bakalářské práce: **15. dubna 2015**


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

JIHOČESKÁ UNIVERZITA
V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA
SUS, oddělení
Studentská 13
370 05 České Budějovice


doc. Ing. Miroslav Maršálek, CSc.
vedoucí katedry

V Českých Budějovicích dne 7. března 2014

Prohlášení

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

Dne 30. listopadu 2015

.....

Alice Jindrová

Poděkování

Tímto bych ráda poděkovala panu Ing. Pavlu Smetanovi, Ph.D. za odborné vedení, jeho ochotu a velkou pomoc při psaní mé bakalářské práce.

Abstrakt

Předmětem bakalářské práce bylo charakterizovat minipivovary a vyhodnotit jejich vývoj v daném období. V úvodu práce je mimo jiné přiblížena historie pivovarnictví, popsána výroba piva a potřebné suroviny pro jeho vaření. Zhodnocení vývoje mikro- a minipivovarů v období 2005 – 2013 v České republice, jakožto období s největší progresí jejich rozvoje, se zaměřením na oblast Jihočeského kraje, je zpracována podrobněji. Z rešerše vyplynulo, že v roce 2005 bylo aktivních 46 mikro- a minipivovarů. V roce 2013 jich fungovalo téměř 200. Oproti roku 2005 to znamená nárůst o téměř 320 %. Největší nárůst počtu nově vzniklých minipivovarů z hlediska regionů se projevil v kraji Moravskoslezském, Jihomoravském a Středočeském. Nejméně minipivovarů vzniklo v kraji Libereckém. V současné době je budování nových mikro- a minipivovarů stále populární a dá se i do budoucna předpokládat v pokračování trendu vývoje těchto podniků.

Klíčová slova: pivo, minipivovar, vývoj, Česká republika

Abstract

The aim of the Bachelor's thesis was to characterize the craftbreweries and to evaluate their development in the given period. A history of brewing is brought near in the introduction of the thesis. There is also described the production of beer and the necessary raw materials for its brewing. The evaluation of the development of craftbreweries in 2005 – 2013 in the Czech Republic, as the period with the largest progression of their development, with a focus on the area of the South Bohemian Region is treated in more details. The recherche has shown that in 2005 were active 46 craftbreweries. In the year 2013 worked almost 200 of them. Compared to the year 2005, an increase of almost 320 % is registered. The biggest increase in the number of newly made craftbreweries from the perspective of the regions has been shown in the Moravian – Silesian Region, the South Moravian Region and the Central Bohemia Region. The fewest craftbreweries were established in the Liberec Region. Currently, the building of new craftbreweries is still popular, and it can be expected the continuation of the trend of the development of such a business.

Keywords: beer, minibrewery, development, the Czech Republic

Obsah

1. Úvod a cíl práce	9
2. Literární přehled	10
2.1 Historie pivovarnictví v České republice	10
2.2 Definice piva, CHZO „České pivo“	11
2.3 Suroviny pro výrobu piva	11
2.4 Výroba piva – obecně	13
2.5 Výroba piva v minipivovarech	15
2.6 Druhy piv	16
2.7 Pivovary a jejich rozdělení	17
3. Vývoj mikro- a minipivovarů v období let 2005 – 2013 v České republice.....	19
3.1 Jihočeský kraj	21
3.2 Jihomoravský kraj	21
3.3 Karlovarský kraj	22
3.4 Královéhradecký kraj	23
3.5 Liberecký kraj.....	24
3.6 Moravskoslezský kraj.....	25
3.7 Olomoucký kraj	26
3.8 Pardubický kraj.....	27
3.9 Plzeňský kraj	28
3.10 Hlavní město Praha	29
3.11 Středočeský kraj	30
3.12 Ústecký kraj.....	31
3.13 Kraj Vysočina	32
3.14 Zlínský kraj.....	33
4. Vývoj mikro- a minipivovarů v Jihočeském kraji v letech 2005 – 2013.....	34
5. Závěr.....	38
6. Přehled použité literatury.....	40

1. Úvod a cíl práce

Nápojový průmysl do sebe integruje také odvětví výroby piva, které má v České republice (ČR) dlouholetou tradici.

Svoji zvláštní pozici na trhu nápojového průmyslu tvoří minipivovary, které v posledních letech zažívají velký rozvoj. Do kategorie mikro- a minipivovarů patří pivovary, jejichž roční výstav piva nepřesáhne 10 000 hl.

Právě menší množství vyrobeného piva umožňuje minipivovarům vyrábět speciální druhy piv, které bývají pro zákazníka atraktivní. Minipivovary totiž často vyrábějí piva se zajímavými příchutěmi. Mnohdy právě tyto speciální produkty minipivovarům zaručují jejich konkurenceschopnost v „boji o přežití“ na trhu. Odlišují se tak od průmyslových pivovarů, které vyrábějí zpravidla stále stejné uniformní druhy piv, jelikož výroba piva se speciálními příchutěmi by pro ně nebyla při tak malém ročním výstavu rentabilní.

Hlavním cílem bakalářské práce je popsat vývoj mikro- a minipivovarů ve sledovaném období let 2005 – 2013 v České republice.

2. Literární přehled

2.1 Historie pivovarnictví v České republice

Pivovarnictví na území České republiky má dlouhou tradici. Ačkoliv první písemná zmínka z této oblasti pochází z roku 1088 za vlády Vratislava II., předpokládá se, že se zde pivo vařilo již daleko dříve. Zprvu si pivo vařil každý pro svou osobní potřebu v domácnosti a stejně tak si vaření piva oblíbili mnichové v kláštorech. Poté se však začali měšťané vařící pivo sdružovat a zakládali společné pivovary, kde se pivo vařilo i pro všechny přičleněné osoby. Tím se na vaření piva začalo pohlížet stále více jako na řemeslnou výrobu než pouze jako na výrobu pro vlastní užitek (Kratochvíle, 2005).

První etapa domácí a poté řemeslné výroby piva u nás sahá až do poloviny 19. století. V této etapě převažovala příprava piva na principu svrchního kvašení. Na konci 19. století a počátkem 20. století se v Českých zemích podnikání v pivovarnictví uvolnilo a v tomto průmyslu začala podnikat města i šlechtické rodiny. V době mezi 19. a 20. stoletím byly pivovary rozšířeny ve městech a také na vesnicích (Basařová *et al.*, 2011).

Všechny politické změny na začátku 20. století přežil jen jediný minipivovar, a to pivovar u Fleků, až donedávna nejmenší pivovar v České republice. Ostatní minipivovary postupně zanikly (Basařová *et al.*, 2011).

Po druhé světové válce v pivovarském průmyslu pokračovala koncentrace výroby do velkých závodů a řada pivovarů byla postupně zavírána. V roce 1945 se na našem území vyskytovalo 252 českých a moravských pivovarů. V roce 1950 bylo činných již jen 176 pivovarů a jejich počet poklesl do roku 1993 na 73. V roce 1995 bylo v činnosti 89 pivovarů (včetně nových minipivovarů, které poskytly údaje, a pivovarů, které v daném roce ukončily činnost). V dalších letech počet pivovarů klesal a stoupal počet restauračních minipivovarů (Basařová *et al.*, 2011).

2.2 Definice piva, CHZO „České pivo“

Pivo se spotřebovává na celém světě. Je oblíbeným nápojem vzhledem k jeho senzorickým, nutričním a léčivým vlastnostem. Pivo s jeho relativně nízkým obsahem alkoholu může mít různé příznivé dopady na lidské zdraví (Sohrabvandi a Mortazavian, 2012).

• Definice piva

Dle vyhlášky č. 335/1997 Sb., kterou se provádí zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách, je pivem pěnivý nápoj vyrobený zkvašením mladiny připravené ze sladu, vody, neupraveného chmele, upraveného chmele nebo chmelových produktů, který vedle kvasným procesem vzniklého alkoholu (ethylalkoholu) a oxidu uhličitého obsahuje i určité množství neprokvašeného extraktu; slad lze do výše jedné třetiny hmotnosti celkového extraktu původní mladiny nahradit extraktem, zejména cukru, obilného škrobu, ječmene, pšenice nebo rýže; u piv ochucených může být obsah alkoholu zvýšen přidavkem lihovin nebo ostatních alkoholických nápojů.

• Chráněné zeměpisné označení „České pivo“

Dle Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin bylo zapsáno chráněné zeměpisné označení (CHZO) „České pivo“. Při kontrole výrobků s tímto označením je kontrolována zejména specifikace „Českého piva“, tj. použité suroviny, způsob výroby a výsledný výrobek, způsob kontroly v průběhu výroby, doklady a označování.

2.3 Suroviny pro výrobu piva

Základními surovinami pro výrobu piva jsou:

- **ječmen** – jeho hodnocení v ČR vychází z Ukazatelů sladovnické jakosti (USJ), které hodnotí kvalitu jednotlivých odrůd. Znaky jsou hodnoceny stupnicí 1 až 9. USJ 4-9 bodů jsou sladovnické odrůdy. USJ je vypočítán na základě hodnocení odrůdy podle významných kvalitativních znaků sladu (Basařová *et al.*, 2010);

- **slad** – jednotlivé druhy sladů s typickými vlastnostmi se získají úpravami technologie máčení a klíčení ječmene (či jiné obiloviny). Z technologického hlediska výroby piva i jeho kvality je důležité používat partie sladu připravené u jedné odrůdy ječmene, nebo ze dvou odrůd, ale geneticky podobných. Celosvětově se vyrábějí především světlé slady plzeňského typu pro světlá piva a tmavé slady mnichovského typu pro piva tmavá. Pro výrobu piva se používají převážně slady z jarních ječmenů. Vlastnosti odrůd ječmene výrazně ovlivňují kvalitu sladu a z něj vyrobeného piva, především charakteristické vlastnosti jednotlivých značek piva. Náhražky sladu se používají z ekonomických důvodů, aby se snížily náklady na sypání sladu, dále se používají v dobách a v místech s nedostatkem sladu pro výrobu piva. V neposlední řadě se používají některé náhražky pro docílení vlastností specifických druhů piv, nebo pro výrobu bezlepkového piva z rýže a čiroku. Ve světové produkci je dnes s použitím škrobu z jiných zdrojů než ze sladu vyráběno 80 až 90 % piv. Pivovary používají vyšší podíl náhražek, aby se snížila cena piva, zlepšila se jejich koloidní stabilita a vyrobila se lehčí a světlejší piva. Náhražky sladu dělíme podle způsobu zpracování na škrobnaté, cukernaté a podle konzistence na pevné (ječmen, rýže, pšenice, žito, oves, proso, brambory) a kapalné – škrobový sirup z řepy, třtiny, rýže, obilovin (Basařová *et al.*, 2010).

- **chmel** – přípravky z něj vyrobené jsou doposud nezastupitelnou surovinou dávající pivu typickou hořkost a aroma, odlišující je od jiných alkoholických i nealkoholických nápojů, ale ovlivňující rovněž technologii a další kvalitativní kritéria piva (Basařová *et al.*, 2010).

- **voda** – pivovarství patří mezi průmyslová odvětví s největší spotřebou vody. Voda v pivovarství se dělí do tří skupin podle účelu použití:

- > **varní voda** se používá pro přípravu piva jako jedna ze základních surovin. V zásadě svými vlastnostmi musí splňovat požadavky na vodu pitnou;

- > **mycí a sterilační** voda musí být prostá mikroorganismů, chemických kontaminantů a nesmí zapáchat;

- > **provozní voda** musí odpovídat standardům stanoveným pro jednotlivé operace a zařízení (Basařová *et al.*, 2010).

- **pivovarské kvasinky** – průmyslová i domácí výroba piva, vína i jiných alkoholických nápojů se opírá o cílené využívání kvasinek, převážně druhu *Saccharomyces cerevisce*. Podle typu kvašení se dělí na:

- > **spodní pivovarské kvasinky** – používají se při výrobě piva typu „ležák – lager“ v teplotním rozmezí 7 až 15 C° se sedimentací kvasnic na dně kvasné nádoby;

- > **svrchní pivovarské kvasinky** – používají se při výrobě piv s teplotním rozmezím 18 až 22 C° (Basařová *et al.*, 2010).

2.4 Výroba piva – obecně

K výrobě piva se používají čtyři základní suroviny: slad, chmel, voda a pivovarské kvasnice. Zjednodušeně se dá říci, že z ječmene se připraví slad, ze kterého se spolu s vodou a chmelem uvaří mladina, jež se pak po přidání pivovarských kvasnic přeměňuje na pivo (Polák M., 2003).

- **příprava mladiny** – mladina se připravuje ve varně pivovaru ze sladu (nebo s částečnou náhradou nesladovanými obilovinami, škrobnatými přípravky nebo cukernatými náhražkami), z vody a chmele či chmelových přípravků. Její příprava spočívá v těchto procesech:

- > **předčištění a zvážení surovin;**

- > **rozemletí sladu** (event. nesladovaných náhražek) – získá se sladový šrot;

- > **vystírání** – smíchání šrotu s varní vodou;

- > **rmutování** – působení gradace teplot pro uplatnění aktivity sladových enzymů;

- > **scezování** – oddělení roztoku s rozpuštěnými a degradovanými látkami extraktu sladu, tj. předku (sladiny), od tuhých zbytků sladového šrotu, mláta;

- > **vyslazování** – vymývání zbylého extraktu z mláta vodou;

- > **sladina pohromadě** – smíchaný předek s výstřelky;

> **vaření sladiny s chmelem nebo chmelovými přípravky** – získá se mladina;

> **oddělení hrubých a jemných kalů z mladiny**;

> **ochlazení a provzdušnění uvařené mladiny** (Basařová *et al.*, 2010).

● **kvašení mladiny** – fermentace mladiny za vzniku piva probíhá v zásadě ve dvou stupních. V prvním, který se nazývá **hlavní kvašení**, se pomnoží mikroorganismus – pivovarské kvasinky – v řízeném procesu na potřebnou koncentraci a zkvasí podstatnou část využitelných látek z mladiny. V této první fázi fermentace vznikají jako základní produkty kvašení - etanol, oxid uhličitý a biomasa a dále řada vedlejších metabolitů, které mají zásadní význam pro buket piva. Na závěr hlavního kvašení se podstatná část kvasnic oddělí, u spodního kvašení flokulací a sedimentací na dně nádob, u svrchního kvašení vyplavením na hladinu kvasícího média. Ve druhé fázi, **dokvašování a ležení piva**, která probíhá vždy pod mírným tlakem, pomalu dokvašuje zbylý extrakt kvasnicemi, které zůstaly ve vzhledu, pivo se čirí, sytí oxidem uhličitým a získává rovnováhu sensoricky významných látek. Procesy probíhající při kvašení se realizují různými postupy, ve kterých se kromě odlišného zařízení používají rozdílné teploty, doby jednotlivých fází, tlaky při fermentaci a ležení, kmeny kvasinek, jejich dávky a řada dalších odlišných prvků, které výrazně ovlivňují průběh kvašení a specifické vlastnosti vyráběného piva (Basařová *et al.*, 2010).

● **filtrace** – zaujímá ve výrobě piva významné místo. Podstatnou část filtračního procesu tvoří scezování na scezovací nádobě nebo filtrace sladiny ve sladinových filtrech a získávání čirého piva po dokvašování. Při filtraci dokvašeného piva se mají odstranit kalící látky a má se docílit požadované čirosti a zvýšení biologické a koloidní trvanlivosti (Basařová *et al.*, 2010).

● **pasterace** – cílem tepelné úpravy piva je zajištění jeho biologické trvanlivosti (stability). Jedná se o tepelnou inaktivaci mikroorganismů, které mohou kazit pivo (Basařová *et al.*, 2010).

● **stáčení** – je velmi náročné, protože nesmí docházet ke ztrátám oxidu uhličitého ani dalších těkavých buketních látek a současně se musí zamezit přístupu kyslíku, který

nepříznivě ovlivňuje jeho senzorickou a koloidní stabilitu. Dnes jsou stáčírny podstatnou součástí pivovaru (Basařová *et al.*, 2010).

2.5 Výroba piva v minipivovarech

Technologie výroby piva v minipivovarech je v úseku přípravy sladového šrotu, výroby mladiny, kvašení a zrání piva v podstatě obdobná jako u velkých pivovarů, nicméně tyto malé pivovary vyrábějí nefiltrovaná a nepasterovaná piva, která jsou během krátké doby vypita přímo na místě nebo v nejbližším okolí (Chládek, 2007).

Jednotlivé základní výrobní bloky jsou:

- **varna** – zde se zpracovává slad a chmel. Při řízeném ohřevu směsi vody se sladem a později povařením s chmelem, se zde převádí extrakt sladu na zkvasitelné cukry a izomerují se hořké látky chmele. Výsledným výstupním pivovarským meziproduktem je mladina;
- **„studený blok“** – dříve na spilce a ve sklepě – do mladiny se přidají kvasnice, proběhne hlavní kvašení a následuje dozrávání mladého piva v ležáckých tancích;
- **filtrace;**
- **stáčírna.**

Vynechat při výrobě procesy probíhající ve „studeném bloku“ v žádném případě nelze. Nutným vybavením pro každý pivovar jsou tedy chlazené nádoby na kvašení a dozrávání piva. Chlazení může být pasivní (umístění v chladném prostředí – sklep) nebo aktivní (odpovídající chladicí systémem).

Jiná je již situace v přípravě mladiny – ve způsobu realizace varny. V klasické variantě pivovaru, kdy se zpracovávají standardní suroviny, jsou ve varně nádoby, v nichž probíhá vystírání, rmutování, scezování a chmelovar. Nádoby musí být vyhřívané, musí být zajištěno odpovídající míchání. Pokud se ale při výrobě používá „polotovar“, kterým je mladinový extrakt – koncentrát, je možné varnu velmi

zjednodušit. V „koncentrátovém pivovaru“ stačí pouze jedna nádoba, která nemusí být vyhřívaná ani tepelně izolovaná. Neslouží totiž již k vaření, ale pouze k rozmíchání mladinového extraktu. [online]. [cit. 2015-10-31]. Dostupné z: <http://www.beerresearch.cz>

2.6 Druhy pív

V České republice je základním druhem piva český světlý ležák, s obsahem původního extraktu 11 až 13%, s výraznou hořkostí a pěnivostí (Basařová *et al.*, 2010).

Podle statistiky Svazu pivovarů a sladoven Češi snižují spotřebu piva. V roce 2012 každý Čech vypil v průměru 134 litrů piva. V roce 1995 dosahovala spotřeba piva 160 litrů. Důvod komentoval Jan Veselý, výkonný ředitel Svazu pivovarů a sladoven: „Trend v poklesu spotřeby piva je logickým důsledkem dlouhodobé změny v populačním životním stylu“. (Kozák, 2013). Ale i tak je Česká republika země s největší spotřebou piva na obyvatele na světě (Castiglione a Grochová, 2011).

Piva se dělí podle barvy na čtyři skupiny (**světlá, polotmavá a tmavá**, popř. jejich směsi, zvané piva **řezaná**) a podle extraktu původní mladiny (EPM) např.:

- **lehká** – do 7,99 % extraktu;
- **výčepní** – 8 % až 10,99 % extraktu;
- **ležáky** – 11 % až 13 % extraktu;
- **speciální** – nad 13,00 % extraktu;
- **portery** – tmavá piva – min. 18 % extraktu, atd.;
- další skupiny podle přidávaných složek (Basařová *et al.*, 2010).

Basařová *et al.* (2010) sledovali, že dříve se na etiketách či certifikátech k dodávkám piva uváděla tzv. stupňovitost piva a u konzumentů bylo vžité kupovat a rozdělovat piva na sedmičky, desítky, jedenáctky, dvanáctky atd. Tato stupňovitost

vyjadřovala **hodnotu extraktu původní mladiny**, ze které bylo pivo vyrobeno, tedy 7%, 10%, 12% pivo, přičemž povolená odchylka hodnoty původního extraktu byla stanovena normou. Alkohol představoval v pivu asi třetinu stupňovitosti neboli extraktu původní mladiny. Dnes se na etiketách již stupňovitost neuvádí, ale kromě řady dalších údajů musí být uveden obsah alkoholu.

2.7 Pivovary a jejich rozdělení

Pivovary se v současné době dělí podle velikosti výstavu, popřípadě způsobu výroby:

- „**amatérský**“ **sládek neboli Homebrewing** – člověk, který si vaří pivo doma pro svou potřebu a případně pro rodinu a přátele je nazýván „amatérským“ sládkem. Homebrewing se dá volně přeložit jako domácí vaření piva (Verhoef, 2003);
- **minipivovar** – oproti průmyslovým pivovarům se minipivovary často vyznačují produkcí piv s neobvyklými příchutěmi, ať už se jedná o příležitostní či sezónní záležitosti. Minipivovary nezdávka vaří piva kvasnicová nebo piva, která nejsou stabilizována, pasterizována ani filtrována (Verhoef, 2003). Nejen v České republice ale také v USA počet malých specializovaných pivovarů v posledních letech výrazně vzrostl (Caroll a Swaminathan, 2000);
- **restaurační pivovar** – obvykle součástí restauračního zařízení. Hosté tak mnohdy mají možnost vidět vaření piva na vlastní oči. Pivo, které se v tomto typu pivovaru uvaří, tak se i většinou na místě spotřebuje, jedná se tak o minipivovar (Verhoef, 2003). Tento druh pivovaru je pro zákazníka zajímavý a oslovuje tak širší část spotřebitelů (Wesson, 2001);
- **průmyslový pivovar** – výstav nad 10 000 hl piva ročně. Pro průmyslové pivovary je nejdůležitější dodržovat výtěžnost a trvanlivost, čímž však může utrpět chuť piva (Verhoef, 2003).

Nejčastěji se pivovary rozdělují podle roční produkce piva, tzv. výstavu. Výstav se udává v hl/rok (tabulka č. 1):

Tabulka č. 1: Rozdělení pivovarů dle výstavu

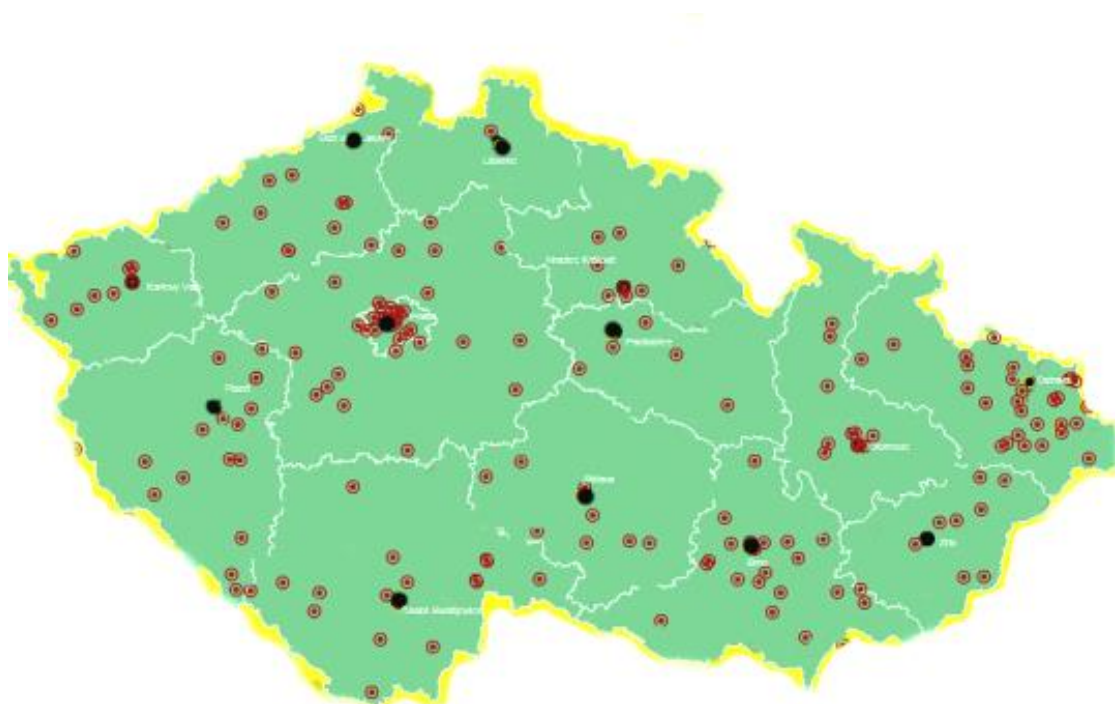
Název kategorie	Výstav	Charakteristika
Homebrewer	10 litrů/1 várka	vaří si doma pro vlastní potřebu
Minipivovar	do 10 000 hl	dodržuje tradiční postupy
Restaurační pivovar	do 200 000 hl	vidíme, jak se pivo vaří
Regionální pivovar	do 500 000 hl	regionální charakter – značka piva
Velkopivovar	nad 500 000 hl	velkovýroba, pivo je trvanlivé

Zdroj: Pojmanová, 2006

3. Vývoj mikro- a minipivovarů v období let 2005 – 2013 v České republice

V České republice začaly tyto typy pivovarů vznikat až ve 2. polovině 90. let 20. století a jejich výraznější rozvoj je datován až na přelom 20. a 21. století. Kapitola popisuje jejich vznik v jednotlivých krajích ČR. Text doplňuje mapka regionální hustoty rozložení nově vzniklých minipivovarů (obr. č. 1) a grafické znázornění počtu přírůstků minipivovarů za sledované období (graf č. 1) a celkový počet minipivovarů ve sledovaném období (graf č. 2).

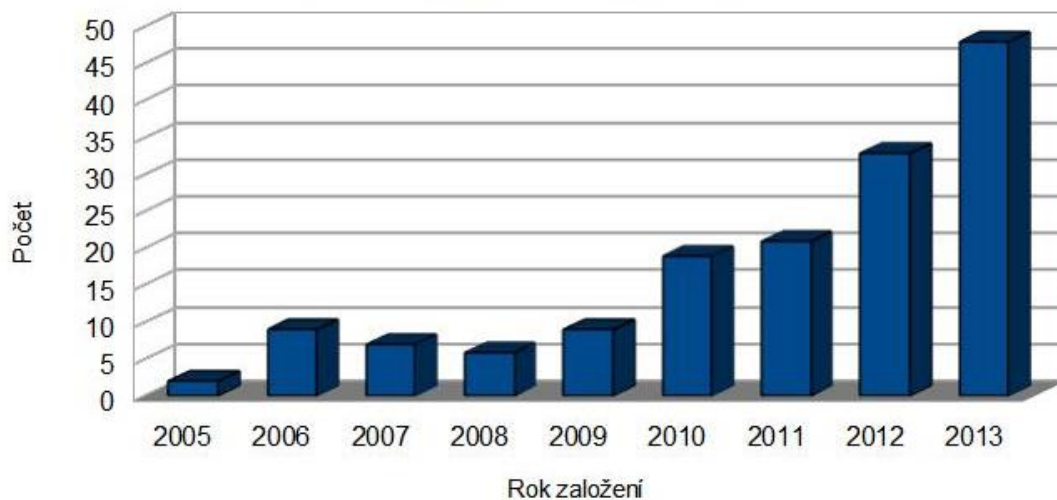
Obr. č. 1 : Regionální hustota rozložení nově vzniklých minipivovarů v období let 2005 – 2013



Zdroj: Českomoravský svaz minipivovarů, 2015, vlastní tvorba autorky

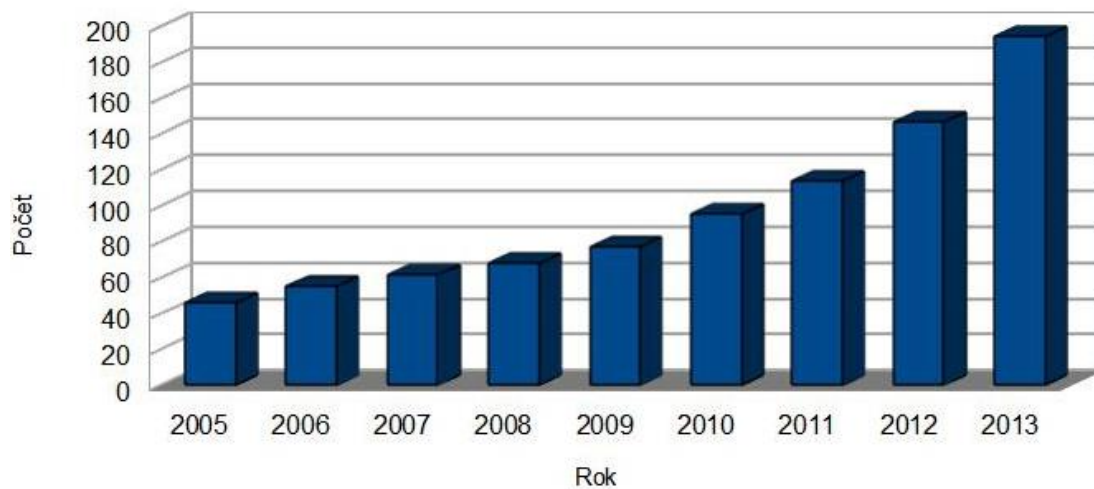
Největší nárůst zaznamenal kraj Moravskoslezský (25), dále kraje Jihomoravský (18) a Středočeský (16). Nejméně minipivovarů vzniklo v Libereckém (1) a Pardubickém kraji (5).

Graf č. 1: Počet přírůstků nově vzniklých minipivovarů v období 2005 – 2013



Zdroj: Českomoravský svaz minipivovarů, 2015

Graf č. 2: Celkový počet minipivovarů v období 2005 – 2013



Zdroj: Českomoravský svaz minipivovarů, 2015

Podrobněji jsou dále popsány některé vybrané minipivovary, které jsou významnější např. z hlediska lokality, historie, nabídky druhů pív, jejich příchutí, použitých surovin a technologií.

3.1 Jihočeský kraj

V Jihočeském kraji bylo ve sledovaném období otevřeno celkem 11 minipivovarů (viz tabulka č. 2). V Českých Budějovicích byl založen roku 2012 jako úplně první minipivovar 1. českobudějovický minipivovar Kněžínek. Od doby vzniku byl minipivovar postupně rozšiřován a došlo ke zvyšování objemu uvařeného piva. Minipivovar vaří dané druhy piva: Kněžínek světlý ležák 11°, Kněžínek polotmavý ležák 11°, Kněžínek světlý medový speciál 14°. Toto pivo bylo roku 2014 oceněno Regionální komorou Jihočeského kraje jako vítězný potravinový výrobek Jihočeského kraje s právem užívat označení „Chutná hezky Jihočesky“. [online]. [cit. 2015-11-03]. Dostupné z: www.rkcnovedvory.cz.

Dále byl v kraji otevřen Šumavský minipivovar s výstavem 300 hl piva za rok, Minipivovar Chotoviny s ročním výstavem rovněž 300 hl piva a další (viz kapitola č. 10).

Tabulka č. 2: Nově vzniklé minipivovary v Jihočeském kraji v letech 2005 – 2013

Rok založení	Název	Výstav hl/rok
2006	Minipivovar Vyšší Brod	neuvádí
2010	Šumavský pivovar	300
2011	Minipivovar Kvilda	neuvádí
2011	Minipivovar Žumberk	neuvádí
2011	SOŠEP Veselí nad Lužnicí	neuvádí
2011	Minipivovar Chotoviny	300 (2011)
2012	Minipivovar Kněžínek	1080
2013	Hostinský pivovar Glokner	neuvádí
2013	Pivovar Popelín	neuvádí
2013	Pivovárek pánů Růže	neuvádí
2013	Městský pivovar Gabretus	neuvádí
2013	Beeranek	neuvádí

Zdroj: Českomoravský svaz minipivovarů, 2015

3.2 Jihomoravský kraj

V Jihomoravském kraji bylo otevřeno 18 minipivovarů (viz tabulka č. 3). Tento kraj je co do četnosti otevření nových minipivovarů druhý v pořadí. Pivovar Mazák první várku piva vyrobil 3. března 2011. V tomto minipivovaru je nabízen světlý ležák, pšeničné pivo s nádechem banánu a hřebíčkovou vůní. V sezónní

nabídce vyrábí světlé výčepní pivo, polotmavý speciál s příchutí karamelu a pšeničný speciál. Roční výstav tohoto minipivovaru činí 800 hl piva. [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.pivovarmazak.cz/pivo-mazak>.

Založením minipivovaru Moravský Žižkov se navázalo na starou tradici z 15. století, která byla na Břeclavsku přerušena. Minipivovar vyrobí ročně 335 hl piva. Do nabídky patří světlé výčepní pivo Divočák a světlý ležák Žižkovský ležák. [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.pivovar.in/>

Tabulka č. 3: Nově vzniklé minipivovary v Jihomoravském kraji v letech 2005 – 2013

Rok založení	Název	Výstav hl/rok
2005	Pivovar Xaver	140
2007	Pivovar Pod Kněží horou	neuvádí
2010	Pivovar Santon	neuvádí
2010	Pivovar Na Mlýně	180 (2011)
2011	Rukodělný pivovar Magistr	neuvádí
2011	Pivovar Mazák	800 (2011)
2011	Líšeňský pivovar	neuvádí
2012	1. Chodský pivovárček na Moravě	neuvádí
2012	Pivovar Moravský Žižkov	335 (2012)
2012	Pivovar Syrovar	neuvádí
2013	Minipivovar u Dyje	400
2013	Slavkovský pivovar	neuvádí
2013	Vesnický pivovar Ohrada	800
1522/2013	Zámecký pivovar Břeclav	neuvádí
2011	Pivovar Mamut	neuvádí
2013	Minipivovar Lišák	neuvádí
2013	Minipivovar Lucky Bastard	neuvádí
2013	Zámecký pivovar Oslavany	neuvádí

Zdroj: Českomoravský svaz minipivovarů, 2015

3.3 Karlovarský kraj

V Karlovarském kraji bylo v období mezi lety 2005 až 2013 otevřeno celkem 6 minipivovarů (viz tabulka č. 4). Minipivovar Permon s ročním výstavem 2500 hl piva, jehož výroba byla zahájena v roce 2006. V roce 2011 byl pivovar modernizován a bylo mu městem Sokolov uděleno právo várečné. To umožnilo rozšířit výrobu a sortiment prodeje tradičních nepasterovaných nefiltrovaných piv o zahraniční pivní speciály. V nabídce minipivovaru jsou piva jako Summer Ale,

které je svrchně kvašené, vařené jen v letní období. Dále pivo Sherpa, na které se používají originální americké chmely nejvyšší kvality, pivo Black P.I.P.A. a pšeničný speciál. Tento minipivovar je členem Svazu minipivovarů. [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: www.pivopermon.cz/

Dále Zámecký pivovar Chýše s ročním výstavem 980 hl piva. Rodinný pivovar Svatý Florián v Loktu je součástí hotelu Císař Ferdinand a jeho roční výstav činí 150 hl piva.

Tabulka č. 4: Nově vzniklé minipivovary v Karlovarském kraji v letech 2005 – 2013

Rok založení	Název	Výstav hl/rok
1580/2005	Zámecký pivovar Chýše	980 (2011)
1352/2005	Rodinný pivovar Sv. Florián	150 (2011)
2006	Domácí pivovárek Velký rybník	490 (2011)
2006	Pivovar Permon	2500 (2011)
2012	Minipivovar Karel IV.	neuvádí
1595/2013	Kynšperský pivovar	neuvádí

Zdroj: Českomoravský svaz minipivovarů, 2015

3.4 Královéhradecký kraj

V Královéhradeckém kraji vzniklo 7 minipivovarů (viz tabulka č. 5). Významným minipivovarem je Městský Podorlický pivovar, jehož roční výstav činí 1550 hl piva. Na vlastní minipivovar bezprostředně navazuje zahradní restaurace Pivovarský šenk. Výstavbou minipivovaru se majitel vrátil k rodinné tradici a na oblíbenost pivovarnictví v regionu z minulého období. Jako jediní zde z celé ČR v rámci jednoho provozu vyrábí nealko nápoje, provozují pěstitelskou moštárnu, pěstitelskou palírnu a lihovar a vyrábí a vaří kvalitní rychnovské pivo. Rychnovský minipivovar byl v roce 2012 vyhodnocen MF Dnes jako osmý nejlepší a nejzajímavější minipivovar. [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.pivovarrychnov.cz/>.

Dalším významných minipivovarem v Královéhradeckém kraji je minipivovar Tambor. Nachází se ve Dvoře Králové nad Labem a jeho výstav činí 5100 hl piva ročně. Minipivovar Tambor vyrábí světlé výčepní pivo, světlý ležák,

polotmavý ležák, tmavý speciál a polotmavý speciál. [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.pivo-tambor.cz> V roce 2011 získal Tambor 2 významná ocenění - jednak certifikát kvality a jednak regionální značku Regionální produkt z Podkrkonoší. Tambor je jedním ze 7 minipivovarů, které mohou nabízet košer pivo. [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.pivo-tambor.cz/napsali-o-nas/2012/pivovar-tambor-opakovatelna-jedinecnost.html>

Tabulka č. 5: Nově vzniklé minipivovary v Královéhradeckém kraji v letech 2005 – 2013

Rok založení	Název	Výstav hl/rok
2009	Městský Podorlický pivovar	1550 (2012)
2009	Pivovar Tambor	5100
2010	Minipivovar Kubík	neuvádí
2012	Rodinný pivovar Hendrych	neuvádí
2013	Rodinný pivovar Proper	neuvádí
2006	Minipivovar Luční bouda	neuvádí
1528/2009	Minipivovar Friesovy Boudy	neuvádí

Zdroj: Českomoravský svaz minipivovarů, 2015

3.5 Liberecký kraj

Liberecko je kraj s nejmenším nárůstem nově vzniklých minipivovarů za sledované období (viz tabulka č. 6). Byl zde otevřen 1 minipivovar, a to rodinný minipivovar Studánka, který byl založen v dubnu 2009 a byl uveden do provozu v květnu roku 2010. Minipivovar se nachází ve Studánce na cyklistické trase vedoucí do Frýdlantského výběžku. V sortimentu pív má minipivovar světlý ležák, polotmavý ležák a Sládkův speciál světlý ležák. Jeho roční výstav činí 60 hl piva. [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.minipivovar.eu/>

Tabulka č. 6: Nově vzniklé minipivovary v Libereckém kraji v letech 2005 – 2013

Rok založení	Název	Výstav hl/rok
2009	Minipivovar Studánka	60 (2011)

Zdroj: Českomoravský svaz minipivovarů, 2015

3.6 Moravskoslezský kraj

V Moravskoslezském kraji bylo otevřeno 25 minipivovarů (viz tabulka č. 7). Tento kraj má největší nárůst nově otevřených minipivovarů za sledované období. Významným minipivovarem je minipivovar Pikard v Ostravě, jehož roční výstav je 1000 hl piva. V nabídce tohoto minipivovaru je puškvorcové pivo (ochucená tmavá 14°), které jako premiérový speciál uvařil sládek Václav Baron v září 2007. Dále původně tzv. "ženské" pivo, dnes je nazýváno pšeničné – svrchně kvašené pivo Weizen. Pšeničné pivo v Ostravě v novodobých dějinách ještě nikdo neuvařil a s přívlastkem "ženské" tento minipivovar útočil dokonce na evropský primát. V Pikardu vyrobili také bezlepkový speciál. Minipivovar Pikard je jediný z minipivovarů v České republice, který tento druh piva vyrobil. [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.zamek-zabreh.cz/www/cz/zamecke-pivo-pikard/>.

Významnými minipivovary v kraji Moravskoslezském jsou dále minipivovar U Koníčka, který se nachází v obci Vojkovice v podhůří Beskyd a minipivovar Garage v Ostravě s ročním výstavem 1000 hl piva.

Dalším významných minipivovarem z hlediska speciální nabídky piv je minipivovar Nová Sladovna v Opavě. Minipivovar stojí v objektu bývalého měšťanského pivovaru, který byl postaven již roku 1825. V prosinci 2013 byl dokončen hostinský minipivovar Nová sladovna. Jak již název sám napovídá, minipivovar se nachází přímo na místě bývalé sladovny. Zde je vyráběn jedenáctistupňový ležák Opavský korbel. Další 2 piva v nabídce se každý měsíc obměňují. Svrchně kvašená piva typu ALE a IPA jsou vařena převážně z amerických chmelů a zákazníci tak mohou ochutnat piva jako je Chinook, Columbus, Geronimo, Apache, Tecumseh, Seattle, One Bull, Grand Canyon, Cheyenne a jiné. [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.nova-sladovna.cz/>

Tabulka č. 7: Nově vzniklé minipivovary v Moravskoslezském kraji v letech 2005 – 2013

Rok založení	Název	Výstav hl/rok
2005	Městský pivovar Štranberk	260 (2011)
2006	Minipivovar u Koníčka	685 (2008)
2006	Minipivovar Slezan	110 (2011)
2007	Minipivovar Biovar	400 (2011)
1784/2007	Pivovar Pikard	1000
1993/2008	Hostinský pivovar Excelent	500 (2011)
2008	Valašský pivovar Kozlovice	neuvádí
2009	Minipivovar Třinec	160(2011)
2010	Minipivovar Pod Kyčmolem	300 (2011)
2010	Rohovský minipivovar	500 (2011)
2011	Minipivovar Krmelín	neuvádí
2011	Minipivovar Skřečonský žabák	neuvádí
2012	Hospůdka U Bobra	neuvádí
2012	Minipivovar Ve Dvoře	120 (2011)
2012	Pivovar Radast	neuvádí
2012	Sachsenberg	neuvádí
2012	Minipivovar Zobak	neuvádí
2013	Beskydský pivovárek	neuvádí
2013	Karvinský pivovar Larische	neuvádí
2008/2013	Pikopivovar	neuvádí
2013	Pivovar Kohutka	neuvádí
2013	Pivovar Garege	1000
2013	Podhorský pivovar Frýdlant	neuvádí
2013	Minipivovar Nová Sladovna	600
2013	Pivovárek Morava	neuvádí

Zdroj: Českomoravský svaz minipivovarů, 2015

3.7 Olomoucký kraj

V Olomouckém kraji bylo otevřeno 10 minipivovarů (viz tabulka č. 8). Svatováclavský pivovar Originál s ročním výstavem 860 hl piva se nachází v Olomouci. Pivovar má v nabídce ječmenný ležák Svatováclavská dvanáctka, desítku Vašek a tmavou třináctku Pan Brun. Tento tmavý speciál je vařen dle originální receptury ze čtyř druhů sladu. Zajímavostí je, že není sladký jako běžná tmavá piva, ale má plnou chuť po chmelu a karamelu. Dále Hefe-Weizen - pšeničná třináctka, kterou charakterizuje jemnější originální chuť pšeničného piva světlejší barvy a jako všude na světě se i u nás podává s plátkem citronu. Při významných příležitostech minipivovar vaří Vídeňský ležák a různé speciály (višeň,

ananas, pomeranč, grep, citron). [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.svatovaclavsky-pivovar.cz/pivovar>.

Hostinský pivovar Moritz má roční výstav 600 hl piva a nachází se v Olomouci. Rodinný pivovar Bravůr navazuje na tradici vaření piva v Loučné nad Desnou. Loučenské pivo Kvasslav je vyráběno z nejkvalitnějších tradičních tuzemských surovin hanáckého sladu, žateckého chmele, vody z podhůří Jeseníků a živých pivovarských kvasnic. Roční výstav minipivovaru je 237 hl piva. [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.kvasslav.cz/o-nas/>

Tabulka č. 8: Nově vzniklé minipivovary v Olomouckém kraji v letech 2005 – 2013

Rok založení	Název	Výstav hl/rok
2008	Minipivovar Kolštejn	neuvádí
2009	Minipivovar Mačák	neuvádí
2009	Svatováclavský pivovar Originál	860 (2011)
2010	Hostinský pivovar Moritz	600 (2011)
2011	Minipivovar Parník	neuvádí
2011	Pivovárek Melichárek	neuvádí
2012	Koliba a pivovar U Tří Králů	neuvádí
2013	Rodinný pivovar Bravůr	237
2013	Minipivovar Jeseník	neuvádí
2013	Svatokopecký pivovar	120(2011)
2013	Minipivovar Osečan	neuvádí

Zdroj: Českomoravský svaz minipivovarů, 2015

3.8 Pardubický kraj

V Pardubickém kraji bylo založeno za sledované období 5 minipivovarů (viz tabulka č. 9). Minipivovar Faltus v České Třebové vyrobí 1000 hl piva ročně. Vybudováním a zprovozněním pivovaru se pokračuje v tradici vaření piva v České Třebové, která v roce 2012 oslavila 140 let. Součástí pivovaru je i restaurace. Vyrábí zde světlé výčepní pivo, dále světlý ležák a tmavý speciál. V květnu 2013 v minipivovaru vyrobili sváteční výroční světlý speciál Miroslav 17°. [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.pivovar-faltus.cz/>

Minipivovar Veselka s ročním výstavem 300 hl piva se nachází v Litomyšli. Minipivovar získal ocenění Regionální potravina roku 2014 za druh piva světlá Bedřichova jedenáctka. [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://litomysl-veselka.cz/minipivovar/>

Pivovar Letohradský Jelen v Žamberku vyrábí výčepní, ležácká i speciální piva (světlé, polotmavé i černé pivo) a jeho roční výstav je 300 hl piva. [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.pivovarzamberk.wz.cz/>

Tabulka č. 9: Nově vzniklé minipivovary v Pardubickém kraji v letech 2005 – 2013

Rok založení	Název	Výstav hl/rok
2009	Pivovar Mordýř	neuvádí
2012	Pivovar Kutílkova palírna	400 (2012)
2013/2014	Pivovárek Na Kopečku	neuvádí
2013	Minipivovar Faltus	1000 (2011)
2013	Pivovar Letohradský Jelen	600
2013	Minipivovar Veselka	300

Zdroj: Českomoravský svaz minipivovarů, 2015

3.9 Plzeňský kraj

V Plzeňském kraji bylo otevřeno 15 nových minipivovarů (viz tabulka č. 10). V roce 2006 vznikl minipivovar Kout na Šumavě. Vyrábí zde výčepní desítku, originální nefiltrovanou dvanáctku a tmavé speciály - čtrnáctku a osmnáctku. Pivovar získal i prestižní mezinárodní ocenění za dvě třetí místa z degustace ve Francii. Pivovar také provozuje několik značkových hostinců v Domažlicích, v Plzni, Klatovech nebo Kdyni. Koutské pivo se točí i v Čerčanech na Benešovsku nebo v Černošicích u Prahy. Výstav minipivovaru činí 8000 hl piva ročně. [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.pivovarkout.cz>.

V roce 2007 byl v Plzni otevřen pivovar Groll. Nachází se v historickém objektu Lautensackovský dům. Tento historický objekt je zapsán v Ústředním seznamu kulturních památek ČR. První várka piva zde byla vyrobena 14. prosince 2007 a je zajímavostí, že v tento den byl pivovar vysvěcen plzeňským arcibiskupem Radkovským. Jedná se o minipivovar s ročním výstavem 1 000 hl piva, [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.pivovargroll.cz>

Tabulka č. 10: Nově vzniklé minipivovary v Plzeňském kraji v letech 2005 – 2013

Rok založení	Název	Výstav hl/rok
2006	Pivovar Kout na Šumavě	8000 (2011)
2007	Pivovar Purkmistr	1300 (2011)
2007	Rodinný pivovar U Rybiček	500 (2011)
1787/2007	Minipivovar Belveder	500
2007	Pivovar Groll	1000 (2011)
2008	Minipivovar Radouš	170 (2012)
2009	Minipivovar Mačice	neuvádí
2010	Pivovárek U Pašáka	240
2011	Minipivovar U Stočesů	neuvádí
2011	Hostinský pivovar U Bizona	neuvádí
2012	Minipivovar Stará škola	neuvádí
2012	Minipivovar Radnice	350
2013	Minipivovar Srní	neuvádí
2013	Pivovar Zhůřák	neuvádí
2013	Pivovar Pod Lipou	750

Zdroj: Českomoravský svaz minipivovarů, 2015

3.10 Hlavní město Praha

V Praze bylo otevřeno 13 minipivovarů (viz tabulka č. 11). Pivovar U Medvídků a jeho historie se datuje do počátku 15. století. Pivovar je pojmenován po prvním majiteli Janovi Medvídkovi, který roku 1466 založil pivovar nepřetržitě vyrábějící až do roku 1898. V roce 2006 byl minipivovar znovu otevřen a jeho roční výstav činí 300 hl piva. Jednou měsíčně zde vaří X BEER 33, což je nejsilnější ležák na světě. Výše stupňovitosti – extrakt původní mladiny tohoto ležáku je 33,48 %. X BEER 33 se vyrábí tradiční technologií s použitím speciálních postupů v různých stádiích výroby piva. Hlavní kvašení probíhá v otevřených dubových kádích po dobu 14 dní. Dokvašování probíhá v dubových sudech 14 týdnů a poté po přidání speciálního kmene kvasnic probíhá druhotné kvašení dalších 14 týdnů. [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.umedvidku.cz>.

Sousedský pivovar Bašta byl otevřen v roce 2007. Jsou zde čepována piva vyrobená ve vlastním minipivovaru a i piva z malých skotských a belgických pivovarů. Chlouba pivovaru je polotmavý 12° ležák, ten již získal řadu prestižních ocenění. Roční výstav činí 3500 hl piva. [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.ubansethu.cz/cz/>

Tabulka č. 11: Nově vzniklé minipivovary v Praze v letech 2005 – 2013

Rok založení	Název	Výstav hl/rok
1466/2006	Pivovar u Medvídků	620
2006	Pražský most U Valšů	neuvádí
2007	Sousedský pivovar Bašta	3500 (2011)
2010	Jihoměstský pivovar	neuvádí
2010	Třebonický pivovár	75 (2011)
2010	Pivovar U dvou koček	neuvádí
2011	Pivovar Hostivar	neuvádí
2012	Klášteří pivovar sv. Vojtěcha	neuvádí
2012	Létající pivovar Nomád	neuvádí
2012	Pivovar Victor	neuvádí
2012	Straroměstský piv. U tří růží	neuvádí
2013	Pivovar a restaurace Marina	neuvádí
2013	Minipivovar Beznoska	neuvádí

Zdroj: Českomoravský svaz minipivovarů, 2015

3.11 Středočeský kraj

Ve Středočeském kraji bylo otevřeno 16 minipivovarů (viz tabulka č. 12) a je třetím krajem s největším nárůstem minipivovarů za sledované období. V roce 2012 byl v Kladně otevřen Starokladenský pivovar, jehož roční výstav činí 900 hl piva. Tento rodinný pivovar je proslulý svými pivními speciály. Známým pivem minipivovaru Starokladno je Černý Havíř, který mimo jiné získal v únoru 2011 titul Zlaté pivní pečeti. [online]. [cit. 2015-11-18]. Dostupné z: <http://pivni.info/news/7696-cerny-havir-slavi-uspechy-ma-jiz-tri-oceneni.html>

Pivovar ve své široké nabídce má i ovocná, čokoládová piva, piva vídeňského či anglického typu a v poslední řadě pivní speciály vařené k významným událostem.[online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.starokladno.cz/>

V roce 2012 byl otevřen Únětický pivovar s ročním výstavem 1500 hl piva. Již po prvním roce provozu obdržel minipivovar několik ocenění. V anketě Sdružení přátel piva byla oceněna Únětická 12° v kategorii Skokan roku. Únětický pivovar byl v listopadu 2012 zařazen mezi Českých 100 nejlepších podniků v oboru zemědělství a potravinářství. [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.unetickypivovar.cz/>

Tabulka č. 12: Nově vzniklé minipivovary ve Středočeském kraji v letech 2005 – 2013

Rok založení	Název	Výstav hl/rok
2008	Zámecký pivovar U Paní Magdaleny	neuvádí
2009	Poddžbánský pivovar Mutějovice	neuvádí
2009	Pivovar Podlesí	neuvádí
2010	Starokladenský pivovar	900 (2012)
2010	Minipivovar Matuška	1300 (2012)
2010	Pivovar Antoš	neuvádí
2010	Pivovar Vítek z Prčice	1000 (2011)
2011	Štiřínský pivovar Magnát	460 (2011)
1434/2011	Pivovar MMX	1500
1710/2011	Minipivovar Slepý krtek	70 (2011)
2012	Pivovar Podkovář	3000 (2011)
2012	Únětický pivovar	1500 (2011)
2012	Minipivovar Bobr	120 (2013)
2012	Zichovecký pivovar	neuvádí
2012	Rodinný pivovar Neumann	neuvádí
2013	Rodinný pivovar Vilém	3000
2013	Kounický pivovar	700

Zdroj: Českomoravský svaz minipivovarů, 2015

3.12 Ústecký kraj

V Ústeckém kraji bylo otevřeno 12 minipivovarů (viz tabulka č. 13). Pivovar Hotel na Rychtě je restaurační pivovar o výrobní kapacitě 1062 hl piva za rok. V minipivovaru se mimo jiné vyrábí světlá dvanáctka Mazel. Tento druh piva vyhrál první místo na soutěži Slavnosti piva 2011 v Českých Budějovicích v kategorii Minipivovary – světlý ležák. V roce 2012 toto prvenství obhájil. Slavnosti piva patří k nejtradičnějším v ČR. [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.pivovarnarychte.cz>

Dalším významným minipivovarem z hlediska výstavu je Pivovar Kocour ve Varnsdorfu, který vyrobí 2000 hl piva ročně.

Tabulka č. 13: Nově vzniklé minipivovary v Ústeckém kraji v letech 2005 – 2013

Rok založení	Název	Výstav hl/rok
2010	Rodinný pivovar Domov	neuvádí
2010	Pivovar Kocour	2000 (2011)
2010	Minipivovar Mostecký kahan	648 (2011)
2010	Pivovar U Orloje	500 (2011)
2011	Pivovar Karásek a Stůlpner	neuvádí
2011	Pivovar Hotel Na Rychtě	1062
2012	Minipivovar Labuť	600
2013	Litoměřický pivovárek Koliba	neuvádí
2013	Létající pivovar Falkon	neuvádí
2013	Pivovar Chalupník	neuvádí
2013	Křínický pivovar	neuvádí
2013	Pivovar Z Loun	neuvádí

Zdroj: Českomoravský svaz minipivovarů, 2015

3.13 Kraj Vysočina

Na Vysočině bylo otevřeno 9 minipivovarů (viz tabulka č. 14). Radniční pivovar Jihlava vyrábí především svrchně kvašená piva. V nabídce minipivovaru jsou také sezónní druhy pív např. dýňové pivo Pumpkin Ale, vánoční zázvorový speciál s medem a velikonoční ležák. V roce 2013 v minipivovaru začal také ojedinělý projekt Single Hop "Ejl". Sládek každý měsíc vaří limitovanou várku piva typu Pale Ale, kdy zachovává stejný postup vaření, pouze každý měsíc použije jiný chmel. Stal se z toho tzv. kontrolovaný experiment, díky němuž je možné porovnávat vliv konkrétních druhů chmele na chuť, barvu a vůni piva. [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.radnicni-jihlava.cz>

Tabulka č. 14: Nově vzniklé minipivovary v kraji Vysočina v letech 2005 – 2013

Rok založení	Název	Výstav hl/rok
2010	Rodinný pivovar Kozlíček	240 (2012)
2011	Rodinný minipivovar Pacov	300 (2011)
2011	Želivský Klášterní pivovar	250 (2012)
2011	Minipivovar Džekův ranč	neuvádí
2012	Pivovar Kokeš	80
2013	Radniční pivovar Jihlava	neuvádí
2013	Podklášterní pivovar Třebíč	neuvádí
2006	Minipivovar Rup Renz	200 (2013)
2006	Biskupský pivovar Gajdoš	400

Zdroj: Českomoravský svaz minipivovarů, 2015

3.14 Zlínský kraj

Ve Zlínském kraji bylo otevřeno 8 minipivovarů (viz tabulka č. 15). Selský pivovárek Kroměříž se jmenuje selský, protože je postaven v rámci zemědělského statku. Selský minipivovar má evokovat návrat k poctivému řemeslu. Minipivovar má roční výstav 1000 hl a nachází se v Kroměříži. [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.selsky-pivovarek.cz/>

Pivovar Maxmilián v Kroměříži byl otevřen v roce 2012 a navázal tak na tradici vaření piva v Hanáckých Athénách. Roční výstav minipivovaru činí 3000 hl piva. Pivo je zde vyráběno klasickou technologií, vyrábí spodně kvašená piva, ležáky světlé, tmavé, speciály a také lehké pivo g-max s příchutí růžového grepu. [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.pivomaxmilian.cz>

Tabulka č. 15: Nově vzniklé minipivovary ve Zlínském kraji v letech 2005 – 2013

Rok založení	Název	Výstav hl/rok
2009	1. Selský pivovárek Kroměříž	1000
2009	Balitovy valašské pivovary	neuvádí
2010	Pivovar Zlínský Švec	450 (2011)
2012	Pivovar Černý Orel	910 (2011)
2013	Rožnovský pivovar	1300 (2011)
2013	Pivovar Maxmilián	3000
2013	Pivovar Hrádek	neuvádí

Zdroj: Českomoravský svaz minipivovarů, 2015

4. Vývoj mikro- a minipivovarů v Jihočeském kraji v letech 2005 – 2013

Jihočeský kraj je s počtem 12 otevřených minipivovarů ve sledovaném období na sedmém místě mezi kraji v rámci České republiky.

Typická pro Jihočeský kraj je turistická oblíbenost šumavského regionu. Řada minipivovarů se nachází přímo na turistických trasách. Patří sem např. Šumavský pivovar, Minipivovar Kvilda, Pivovar Gabretus a další. Jejich provoz jsou většinou spojeny s turistickými restauracemi, což je typické pro pivní turistiku. Restauráční minipivovary jsou oblíbeny také návštěvníky z příhraničních oblastí Rakouska a Německa.

V kraji se také nachází jediný školní minipivovar v ČR. Minipivovar byl založen v roce 2011 na Střední odborné škole ekologické a potravinářské ve Veselí nad Lužnicí, kde probíhá i praktická výuka žáků.

Přímo v krajském městě vznikly minipivovary Kněžíněk a minipivovar Beeranek.

Přehled minipivovarů otevřených v Jihočeském kraji za období 2005 – 2013 je uveden v tabulce č. 16.

Vyšebrodský pivovar byl otevřen v roce 2008 v historickém domě na vyšebrodského náměstí. Minipivovar se nachází ve Vyšším Brodě a jeho roční výstav piva činí 500 hl. V nabídce minipivovaru jsou 2 druhy piva, 12° světlý ležák Jakub a 14° tmavý speciál Jakub s čokoládovým sladem. [online]. [cit. 2015-11-03]. Dostupné z: www.vysebrodskypivovar.cz

Šumavský pivovar ve Vimperku byl založen v roce 2010 a patří mezi minipivovary, které se zaměřují na vaření piva podle tradičních postupů a receptur. Minipivovar vyrábí nefiltrovaná a nepasterizovaná piva. Vyrábí zde Vimperský světlý ležák 11°, který se vyznačuje výraznější hořkostí. Dále minipivovar vyrábí Vimperský polotmavý ležák 12°, který se vyznačuje také výraznější hořkostí a silnou chmelovou vůní. Polotmavý ležák získal na „Jarní ceně českých sládků“ v roce 2011 první místo v kategorii polotmavých ležáků. Minipivovar vaří také Vimperský tmavý

speciál 13°. Roční výstav minipivovaru je 400 hl piva. [online]. [cit. 2015-11-03]. Dostupné z: www.sumavskypivovar.cz

Minipivovar Kvilda byl založen v roce 2011 na křižovatce turistických, lyžařských a cyklistických cest na Šumavě. Minipivovar vyrábí světlou výčepní desítku Desaterák, která na „Jarní ceně českých sládků“ 2012 na Zvíkově získala ve své kategorii třetí místo, dále světlý ležák Dvanáctérák a polotmavý speciál Galapetr. V letních měsících v minipivovaru vyrábí výčepní světlou osmičku Osmerák a příležitostně vyrábí světlou jedenáctku s příchutí šalvěje a zázvoru [online]. [cit. 2015-11-03]. Dostupné z: www.pekarnakvilda.cz

Minipivovar Žumberk se nachází u Nových Hradů. Byl otevřen v roce 2011. Vyrábí 6 druhů piv jako např. 11% světlý ležák, 13% polotmavý speciál, 14% tmavý speciál – Černá mamba, pivo Žumberk 13% - vánoční speciál polotmavý a další. Roční výstav minipivovaru je 500 hl piva. [online]. [cit. 2015-11-03]. Dostupné z: www.pivozumbersk.cz

SOŠEP Veselí nad Lužnicí provozuje od roku 2011 školní minipivovar. Na jednu várku je tento minipivovar schopen vyrobit 50 litrů nefiltrovaného piva. Vyrábí zde typické české ležáky, speciální piva, výčepní piva, ale i pivo pšeničné. V současné době chystá minipivovar výrobu ochucených piv. Školním sládkem je zde Ing. Ivan Dufek, který léta působil jako vrchní sládek třeboňského pivovaru Regent. [online]. [cit. 2015-11-15]. Dostupné z: <http://www.sos-veseli.cz/minipivovar.html>

Minipivovar Chotoviny byl založen v roce 2011 a jeho roční výstav je 300 hl piva. V minipivovaru vaří 3 druhy piva, tradiční světlý ležák, Chotovinské jarní a Chotovinský Vienna Spezial Lager „1913“. Toto speciální vídeňské pivo je vyrobeno tradiční technologií převážně z Vídeňského a Mnichovského sladu. [online]. [cit. 2015-11-15]. Dostupné z: <http://www.pivovarchotoviny.cz/>

1. českobudějovický minipivovar Kněžinec byl v Českých Budějovicích založen roku 2012 jako úplně první minipivovar. Nachází se v Nových Dvorech. V minipivovaru se vaří pivo českého typu. Od doby vzniku je minipivovar postupně rozšiřován a zvyšuje objemy uvařeného piva. V současné době ročně uvaří 1080

hektolitrů, což znamená 216 000 velkých piv. Minipivovar vaří tyto druhy piva: Kněžínek světlý ležák, Kněžínek polotmavý ležák a Kněžínek světlý medový speciál. Světlý medový speciál byl v roce 2014 oceněn Regionální komorou Jihočeského kraje jako vítězný potravinový výrobek Jihočeského kraje s právem užívat označení „Chutná hezky Jihočesky“. [online]. [cit. 2015-11-03]. Dostupné z: www.rkcnovedvory.cz.

Minipivovar Gabretus se nachází ve Volarech. Minipivovar vyrábí jedenáctistupňový světlý ležák plzeňského typu Gabretus, který je spodně kvašený a je vyráběn tradičním dekokčním způsobem, je nefiltrovaný. Vaří zde také vlastní třináctistupňové tmavé pivo. Volarské pivo se vaří přímo před očima návštěvníků restaurace. Vaření každé várky trvá dvanáct hodin. Poté pivo deset dnů kvasí v kádích. Následně volarský Gabretus po dvacet osm dní zraje v nerezových tancích. [online]. [cit. 2015-11-03]. Dostupné z: www.hotelbobik.eu

Pivovar Glokner se nachází v Mirkovicích, byl založen v roce 2013 a jeho roční výstav činí 300 hl piva. Nabízí 8 druhů piv, např. světlý 12% ležák premium, polotmavý 12% ležák premium, světlé pšeničné pivo, slout - tmavé pivo anglického typu, jehož barva je hnědočerná až černá. Tento druh piva je namíchán z 6 druhů sladu a 3 druhů chmele. [online]. [cit. 2015-11-03]. Dostupné z: www.pivovarglokner.cz

Pivovárek Pánů z Růže v Jindřichově Hradci byl založen v roce 2013 a jeho roční výstav je 80 hl piva. Vyrábí zde desetistupňového Jindřicha, dvanáctistupňového Vítka a jedenáctistupňové polotmavé pivo. V minipivovaru také nabízejí pivní speciály, například na Vánoce je v sortimentu minipivovaru šestnáctistupňové pivo se sladkou chutí. [online]. [cit. 2015-11-03]. Dostupné z: www.pividky.cz

Minipivovar Beeranek je rodinný minipivovar sídlící v 1. právovárečném měšťanském domě v centru Českých Budějovic. Ve stálé nabídce je světlá 11°, 11° polotmavý ležák a 13° SPECIAL. Sortiment piv doplňují sezónní speciály jako Cherrybeer nebo BeerPatrick. [online]. [cit. 2015-11-03]. Dostupné z: <http://beeranek.cz/>

Pivovar Popelín se nachází v Jihočeském kraji v obci Popelín. Tento minipivovar vaří 3 druhy piva a to světlé výčepní, světlý ležák a polotmavý speciál. [online]. [cit. 2015-11-03]. Dostupné z: www.pivovarpopelín.cz

Tabulka č. 16 : Přehled jihočeských minipivovarů založených v letech 2005 – 2013

Název pivovaru	Adresa	Datum vzniku	Druhů piva
Vyšebrodský pivovar	Míru 266, 382 73, Vyšší Brod	2008	2
Šumavský pivovar ve Vimperku	Steinbrenerova 48/1; 385 01 Vimperk	2010	4
Minipivovar Kvilda	Kvilda 75, 384 93, Kvilda	2011	4
Minipivovar Žumberk	Žumberk 15, 374 01, Trhové Sviny	2011	6
SOŠEP Veselí nad Lužnicí	Blatské sídliště 600, Veselí n. Luž., 39181	2011	4
Minipivovar Chotoviny	Na Nádvoří 1, Chotoviny 39137	2011	3
Minipivovar Kněžínec	Nové Dvory 2235, 370 05, Č. B.	2012	3
Městský pivovar Gabretus	Náměstí 325, 38 451 Volary	2013	3
Pivovar Glokner	Svachova Lhotka 1, 382 32 Mirkovice	2013	8
Pivovárek Pánů z Růže	Videňská 159, Jindřichův Hradec, 37701	2013	3
Minipivovar Beeranek	Česká 55, České Budějovice, 37001	2013	3
Pivovar Popelín	Popelín 43, Popelín, 37855	2013	3

Zdroj: Českomoravský svaz minipivovarů, 2015

5. Závěr

První mikro- a minipivovary začaly v České republice vznikat v roce 1992, často s produkcí pod 1 000 hl piva ročně. Pro mnoho obcí a měst znamenaly návrat tradice. Výjimku tvoří pivovar U Fleků v Praze, který je dodnes vyhledávaným místem. Tento pivovar vznikl již v roce 1499.

Výraznější rozvoj minipivovarů nastal v roce 2005, kdy fungovalo v České republice 46 minipivovarů. V roce 2010 bylo aktivních 96 minipivovarů, což znamená průměrný nárůst 15% za rok. V roce 2011 se počet zvýšil na 114 minipivovarů (nárůst o 19%). V roce 2012 došlo opět k navýšení počtu minipivovarů a to na 147 (nárůst o téměř 29 %). Počet minipivovarů se i nadále zvyšoval a v roce 2013 jich vzniklo dalších 48. Ke konci roku 2013 bylo v České republice otevřeno téměř 200 minipivovarů. Oproti roku 2005 zaznamenáváme tedy celkový nárůst téměř o 320%.

Z hlediska regionů se největší nárůst mikro- a minipivovarů projevil v Moravskoslezském kraji, kde bylo otevřeno 25 nových minipivovarů. Následuje kraj Jihomoravský s 18 minipivovary. Nejméně minipivovarů bylo otevřeno v Libereckém kraji, kde byl založen pouze 1 nový minipivovar.

Je zřejmé, že rozvoj minipivovarů se stal fenoménem posledních let. Aby tento trend mohl i nadále pokračovat, je důležité, aby minipivovary zachovaly vysokou kvalitu produkce speciálních piv a byly tak pro spotřebitele stále atraktivní.

Conclusion

The first craftbreweries began to emerge in the Czech Republic in 1992, often with production below 1 000 hl of beer per year. For many villages and towns have meant this a return to tradition. The exception is U Fleků brewery in Prague, which is still a popular place. This brewery was founded in the year 1499.

A more significant development of craftbreweries occurred in 2005, when 46 craftbreweries produced in the Czech Republic, 96 craftbreweries were active in 2010, which means an average increase of 15 % for the year. In 2011,

the number increased to 114 craftbreweries (an increase of 19 %). In 2012, the number of craftbreweries increased up to 147 once again (an increase of almost 29 %). The number of craftbreweries continued to increase and in 2013 there arose the other 48. By the end of 2013 almost 200 craftbreweries were opened in the Czech Republic. Compared to 2005 it is recorded an increase of almost 320 %.

From the perspective of the regions, the greatest growth in craftbreweries was developed in the Moravian- Silesian Region, where 25 were opened. Followed by the South Moravian Region with 18 craftbreweries. The fewest number of craftbreweries was opened in the Liberec Region, where only 1 new was based.

It is clear that the development of craftbreweries has become a phenomenon in recent years. That this trend could continue, it is important to preserve the high quality of the production of special beers to be constantly attractive to consumers.

6. Přehled použité literatury

Literatura:

BASAŘOVÁ G., HLAVÁČEK I., BASAŘ P., HLAVÁČEK J. (2011) : *České pivo*. Praha, Havlíček, 2011. ISBN 978-80-87109-25-0.

BASAŘOVÁ G., ŠAVEL J., BASAŘ P., LEJSEK T. (2010) : *Pivovarství: Teorie a praxe výroby piva*. Praha, VŠCHT. ISBN 978-80-70-80-734-7.

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

Komoditní vyhláška č. 335/1997 sb., Zákon o potravinách č. 110/ 97 sb. ze dne 24. dubna 1997

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

Nařízení rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

POJMANOVÁ, K. (2006) : *Restaurační minipivovary a rodinné pivovary v podmínkách České republiky*

POLÁK, M. (2003) : *Pražské pivovárky a pivovary*. Praha: Libri, ISBN 8072771930.

VERHOEF B. (2003) : *Velká encyklopedie piva*, 1. vydání, Rebo productions CZ. ISBN 80-7234-283-5.

Internetové zdroje:

1. ČESKOBUDĚJOVICKÝ MINIPIVOVAR KNĚŽÍNEK [online]. [cit. 2015-11-03]. Dostupné z: www.rkcnovedvory.cz.

1. SELSKÝ PIVOVÁREK KROMĚŘÍŽ [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.selsky-pivovarek.cz/>

CARROL, GR., SWAMINATHAN, A. (2000) : American Journal of Sociology, 715–762 [online]. [cit. 2015-11-26]. Dostupné z: http://apps.webofknowledge.com/full_record.do?product=UA&search_mode=GeneralSearch&qid=61&SID=P2JcrrumwE4tEsIno6w&page=1&doc=2

CASTIGLIONE, C., GROCHOVÁ, L. (2011) : Zemědělská ekonomika, 589 – 599 [online]. [cit. 2015-11-21]. Dostupné z:

http://apps.webofknowledge.com/full_record.do?product=UA&search_mode=GeneralSearch&qid=148&SID=P2JcrumwE4tEsIno6w&page=1&doc=36

ČESKOMORAVSKÝ SVAZ MINIPIVOVARŮ, Naši-členové. [online]. [cit. 2015-10-17]. Dostupné z: <http://www.minipivo.cz/www/cz/nasi-clenove/>

KOZÁK, V. (2013) : E & M Ekonomie a management, 130 – 138 [online]. [cit. 2015-11-21]. Dostupné z: http://apps.webofknowledge.com/full_record.do?product=UA&search_mode=GeneralSearch&qid=81&SID=P2JcrumwE4tEsIno6w&page=1&doc=1

MĚSTSKÝ PODORLICKÝ PIVOVAR [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.pivovarrychnov.cz>

MINIPIVOVAR BEERANEK [online]. [cit. 2015-11-03]. Dostupné z: <http://beeranek.cz/>

MINIPIVOVAR FALTUS. [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.pivovar-faltus.cz/>

MINIPIVOVAR GABRETUS [online]. [cit. 2015-11-03]. Dostupné z: www.hotelbobik.eu

MINIPIVOVAR CHOTOVINY. [online]. [cit. 2015-11-15]. Dostupné z: <http://www.pivovarchotoviny.cz/>

MINIPIVOVAR KVILDA [online]. [cit. 2015-11-03]. Dostupné z: www.pekarnakvilda.cz

MINIPIVOVAR NOVÁ SLADOVNA [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.nova-sladovna.cz/>

MINIPIVOVAR STUDÁNKA [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.minipivovar.eu/>

MINIPIVOVAR VESELKA [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://litomysl-veselka.cz/minipivovar/>

MINIPIVOVAR ŽUMBERK [online]. [cit. 2015-11-03]. Dostupné z: www.pivozumbersk.cz

PIVNÍ INFO, Černý havíř slaví úspěchy [online]. [cit. 2015-11-18]. Dostupné z: <http://pivni.info/news/7696-cerny-havir-slavi-uspechy-ma-jiz-tri-oceneni.html>

PIVOVAR GLOKNER [online]. [cit. 2015-11-03]. Dostupné z: www.pivovarglokner.cz

PIVOVAR GROLL [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.pivovargroll.cz>

PIVOVAR HOTEL NA RYCHTĚ [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.pivovarnarychte.cz>

PIVOVAR KOUT NA ŠUMAVĚ [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.pivovarkout.cz>.

PIVOVAR LETOHRADSKÝ JELEN [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.pivovarzamberk.wz.cz/>

PIVOVAR MAXMILIÁN [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.pivomaxmilian.cz>

PIVOVAR MAZÁK [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.pivovarmazak.cz/pivo-mazak>

PIVOVAR MORAVSKÝ ŽÍŽKOV [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.pivovar.in/>

PIVOVAR PERMON [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.pivovar.in/>

PIVOVAR PIKARD [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.zamek-zabreh.cz/www/cz/zamecke-pivo-pikard/>.

PIVOVAR POPELIN. [online]. [cit. 2015-11-03]. Dostupné z: www.pivovarpopelin.cz

PIVOVAR TAMBOR [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.pivo-tambor.cz>

PIVOVAR TAMBOR, napsali o nás [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.pivo-tambor.cz/napsali-o-nas/2012/pivovar-tambor-opakovatelna-jedinecnost.html>

PIVOVAR U MEDVÍDKŮ [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.umedvidku.cz> .

PIVOVÁREK PÁNU Z RŮŽE [online]. [cit. 2015-11-03]. Dostupné z: www.pividky.cz

RADNIČNÍ PIVOVAR JIHLAVA [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.radnicni-jihlava.cz>

RODINNÝ PIVOVAR BRAVŮR [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.kvasslav.cz/o-nas/>

SOHRABVANDI, MORTAZANIAN, (2012) : Journal of Food, 350-373 [online]. [cit. 2015-11-13]. Dostupné z:

http://apps.webofknowledge.com/full_record.do?product=UA&search_mode=GeneralSearch&qid=46&SID=P2JcrumwE4tEsIno6w&page=1&doc=9

SOŠEP VESELÍ NAD LUŽNICÍ [online]. [cit. 2015-11-15]. Dostupné z: <http://www.sos-veseli.cz/minipivovar.html>

SOUSEDSKÝ PIVOVAR BAŠTA [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.ubansethu.cz/cz/>

STAROKLADENSKÝ PIVOVAR [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.starokladno.cz/>

SVATOVÁCLAVSKÝ PIVOVAR ORIGINAL [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.svatovaclavsky-pivovar.cz/pivovar>

ŠUMAVSKÝ PIVOVAR VE VIMPERKU [online]. [cit. 2015-11-03]. Dostupné z: www.sumavskypivovar.cz

ÚNĚTICKÝ PIVOVAR [online]. [cit. 2015-11-11]. Dostupné z: <http://www.unetickypivovar.cz/>

VYŠEBRODSKÝ PIVOVAR [online]. [cit. 2015-11-03]. Dostupné z: www.vysebrodskypivovar.cz

VÝZKUMNÝ ÚSTAV PIVAŘSKÝ A SLADAŘSKÝ, Výroba piva v minipivovarech [online]. [cit. 2015-10-31]. Dostupné z: <http://www.beerresearch.cz>

Wessen, T. (2001) : JOURNAL OF BUSINESS, 377 – 403 [online]. [cit. 2015-11-21]. Dostupné z:

http://apps.webofknowledge.com/full_record.do?product=UA&search_mode=GeneralSearch&qid=64&SID=P2JcrumwE4tEsIno6w&page=1&doc=3