

KAROLINA
Oktobeerfest
11-12/10/2019

FESTIVALOVÝ PRŮVODCE



OKTOBEERFEST.CZ

POŘÁDNĚ VÁS VYTOČÍME!

JIŽ POŠESTÉ SI SPOLEČNĚ VYCHUTNÁME NEJSIRŠÍ NABÍDKU
PIVA A PIVNÍCH SPECIÁLŮ V MORAVSKOSLEZSKÉM KRAJU!

DEGUSTAČNÍ MENU ČÍTÁ NA 120 DRUHŮ PIVA OD VÍCE NEŽ ČTYŘ DESÍTEK VYBRANÝCH
REGIONÁLNÍCH, ŘEMESLNÝCH A RODINNÝCH, ALE I ZAHRANIČNÍCH PIVOVARŮ.

Jste naším pravidelným návštěvníkem nebo se k nám chystáte letos poprvé? Zajímá vás,
jak se vlastně zrodila myšlenka uspořádat ostravský Oktobeerfest?

Proč se původně malé pivní slavnosti v novém centru města rozrostly v jednu z největších a nejvyhledávanějších akcí tohoto druhu v České republice? Nebo jaké horké novinky na vás čekají na letošním 6.ročníku, který bude v mnoha ohledech průlomový?

Vše podstatné se dočtete v tomto exkluzivním rozhovoru s Tomášem Lučanem, ředitelem festivalu Karolina Oktobeerfest.



Do Mnichova se kvůli největšímu pivnímu svátku sjíždějí miliony lidí z celého světa. I Ostrava už se ale stala magnetem pro piváře minimálně z celého regionu. Zdejší Oktobeerfest roztocí kohouty výčepů 11. a 12. října, a návštěvníci akce u obchodního centra Forum Nová Karolina se mohou těšit nejen na největší pivní nabídku i s lákavými speciály, ale rovněž na atraktivní hudební a doprovodný program.

JAK VLASTNĚ VZNIKL NÁPAD POŘÁDAT V OSTRAVĚ PIVNÍ SLAVNOSTI OKTOBEERFEST A JAK VZPOMÍNÁTE NA PRVNÍ ROČNÍK PŘED ŠESTI LETY?

Ten nápad vznikl úplně jednoduše. Potřebovali jsme se jako obchodní centrum dostat blíž k lidem a přemýšleli jsme o akci, která by se chytla a stala se z ní tradice. První ročník byly spíš takové malé pivní slavnosti, ale s dnešní podobou akce to ještě nemělo nic společného.

A UJALO SE TO TEDY Hned Tím PRVNÍM ROČNÍKEM, NEBO BYLY ZAČÁTKY SLOŽITÉ?

Tehdy tady takových pivních akcí moc nebylo, takže ano – hned první ročník měl dobrý ohlas mezi lidmi. Takže jsme ten koncept rozvíjeli dál. Ptali jsme se lidí, co by chtěli zlepšit, sbírali jsme zkušeností na jiných pivních festivalech. No a postupem času se za těch šest let vytvořil z našeho Oktobeerfestu největší pivní festival na Moravě, dokonce i jeden z největších v republice.

KAŽDÝ ROK PŘINÁŠÍTE NĚJAKÉ NOVINKY NEJEN V HUDEBNÍM PROGRAMU A V NABÍDCE PIV, ALE I V SAMOTNÉ ORGANIZACI AREÁLU. CO NÁS TEDY V TOMTO SMĚRU ČEKÁ LETOS?

Je to pravda, každý rok jsme na té akci něco změnili, posunuli dopředu. Ale první čtyři roky to pořádala spíš taková akce u Karoliny, která měla za cíl ukázat lidem, že nejsme jen obchodák, ale že pro veřejnost i něco děláme. Proto to bylo zdráma. Ale jak rostly požadavky od lidí, vše se stále vylepšovalo, rostly bezpečnostní nároky, tak už jsme nebyli schopni to celé ufinancovat sami. Proto jsme loni zavedli vstupné, abychom dokázali vyhovět rostoucím nárokům návštěvníků. Areál jsme oplotili, zvýšili komfort, aby bylo

více míst k sezení i toalet, abychom měli doprovodný program i pro děti, přivezli jsme zajímavější kapely a rozšířili jsme nabídku piv. Ale tím jsme neskončili, takže letos ty změny budou jednoznačně největší za celou dobu.

TO ZNAMENÁ, že NÁKLADY NA CELOU AKCI VYROSTLY TAK VYSOKO, že UŽ BY TO BEZ VSTUPNÉHO NEŠLO USPOŘÁDAT?

Spousta lidí si myslí, že jsme zavedli vstupné, protože na té akci chceme vydělávat.

Málokdo si ale uvědomuje, jaké jsou reálné náklady na takový festival. Ty jsou skutečně obrovské, a ačkoliv už něco málo vybereme ze vstupného, musíme jako obchodní centrum nadále dotovat. Nicméně nám za to tato akce stojí. Vymyká se klasickým stereotypům a běžným typům eventových akcí pořádaných v nákupních a zábavních centrech. Věříme, že právě Oktobeerfest je stejnější akcí, díky které se nám podařilo změnit úhel pohledu na Karolinu v očích našich zákazníků. A to je pro nás z dlouhodobého hlediska důležité. Takže to skutečně stále děláme především jako naše poděkování všem, kteří k nám rádi chodí.

TEĎ UŽ NÁM ALE PROZRAĎTE, NA JAKÉ NOVINKY SE MŮŽEME LETOS TĚSIT?

Když začnou od těch vstupenek, tak jsme zavedli i možnost koupit si VIP listek za 999 korun na oba dny, za který návštěvník získá vstup do speciální zóny. Tam bude možnost neomezené konzumace piv z nabídky Plzeňského Prazdroje. Bude tam bar s míchanými drinky, komfortní toalety, ale hlavně vidět největší benefit v tom, že hosté VIP zóny budou mít pohodlí a nejlepší výhled na program na hlavní scénou.

K JAKÝM ZMĚNÁM DOJDE V UPORÁDÁNÍ AREÁLU PIVNÍCH SLAVNOSTÍ?

Loni jsme měli vyprodáno, spousta lidí už se na akci nedostalo, tak jsme se rozhodli areál rozšířit. Proto jsme zónu s kolotoči posunuli blíž k Trojhali a hlavní podium jsme přesunuli a otočili tak, že nám vznikl mnohem větší prostor pro diváky koncertů před hlavní scénou. Druhá hlavní změna je, že jsme se dohodli na spolupráci s Trojhálím, kde uděláme jednak zónu pro rodiny s dětmi, ale především tam vznikne zcela nová pivní zóna zvaná Beerhalí.

O CO PŮJDE?

Beerhalí bude velkokapacitní pivnice v bavorském duchu, udělaná přesně tak, jak vypadají hlavní stany na mnichovském Oktobeerfestu. Přeneseme trochu té atmosféry nej-slavnějšího svátku piva na svět k nám do Ostravy. Bude se tam čepovat do skla, a to jak do klasických půllitrů, tak i do tupláků. Čeká vás samostatný doprovodný program, asi dva tisíce míst k sezení, speciální gastro zóna a další zajímavosti. Tím jsme zároveň vyslyšeli i přání těch návštěvníků, kteří chtěli, ať čepujeme pivo i do skla, což ve venkovním areálu není možné.



V BEERHALÍ TEDY BUDÉ PIVO DOKONCE I DO TUPLÁKŮ, ALE JAK TO BUDÉ S KELÍMKY VE VENKOVNÍ ČÁSTI AKCE?

Loni jsme zkusili mít své kelímky, ale ještě byly nevratné a z měkkého plastu, i když byly recyklovatelné. Letos jsme se už rozhodli zainvestovat do vrátných kelímků NickNack, protože v tomto jsme byli oproti jiným velkým festivalům pozadu. Lidé si tuto změnu žádali, tak věřim, že budou spokojeni, že už se do nich bude čepovat pivo i u nás.

JAKÝ BUDÉ LETOŠNÍ HUDEBNÍ PROGRAM?

Jako v předchozích letech budeme začínat s programem zhruba v brzkých odpoledních hodinách a končit v deset večer. Ti, co budou při chuti a budou chtít pokračovat dál se ale budou moci přesunout do Trojhali, které se nemusí řídit protihlukovou vyhláškou určenou pro venkovní akce. Kapely vybíráme tak, ať přinášíme to, co se k takové akci hodí, a zároveň ať nejdé jen o hudebníky, které už lidé viděli přes léto na několika jiných festivalech. Takže na Oktobeerfestu vystoupí například Lenny, Rybičky 48 nebo Iné Kafe. Hlavním tahákem letošního ročníku jsou legendy světové hudební scény Boney M.

PRO PRÁVĚ TATO NĚMECKÁ FORMACE, KTERÁ ZAŽÍVALA NEJVĚTŠÍ SLÁVU PŘED VÍCE NEŽ TŘICETI LETY?

Vsadili jsme na tuto kartu, protože si myslí, že Boney M je evergreen, který znají všichni, a že se na tento typ akce tato hudba hodí. Hledali jsme prostě něco, čím se od jiných festivalů odlišíme a zároveň jsme výběrem chtěli oslovit a uspokojit co nejvíce spektrum návštěvníků. Doufám, že nás výběr návštěvníci akce ocení.

O NOVINKÁCH JSME SI ŘEKLI UŽ HODNĚ, ALE JEŠTĚ JSME SE NEDOTKLI TOHO NEJDŮLEŽITĚJSÍHO. PIVA. JAKÝ BUDÉ LETOS PIVNÍ MENU?

Letošní ročník bude nejpestřejší, co se nabídky piva týče. Momentálně jsme na počtu čtyřiceti pivovarů a s nimi na akci bude Plzeňský Prazdroj s celou svou nabídkou pivních značek, Pilsner Urquell, Radegast, Gambrinus, Kožel, Birell a Kingswood. A snad už můžu prozradit, že budeme mít jednu pecku – přivezeme pivo Weihenstephan Festbier vařené přímo pro mnichovský Oktobeerfest, které v České republice dosud nikde nebylo. A poprvé budeme mít i další německé značky piv. Vnímáme to tak, že chceme mit nabídku piv co nejkvalitnější, proto všechny pivovary na naší akci pečlivě vybíráme s ohledem na jejich kvalitu, pestrost nabídky a také jejich kapacitu, tak aby byly schopny tak velkou akci zvládnout. Na čepu by letos mělo být kolem 120 různých druhů piv a pivních speciálů, což u nás nemá na podobných akcích obdobu!

AUTOR ČLÁNKU: Martin Pleva, Šéfredaktor MS DENÍKU, VLM
ROZHOVOR: Tomáš Lučan, marketingový manažer OC Forum Nová Karolina a Martin Pleva, Šéfredaktor MS DENÍKU, VLM
Foto: ARCHIV FORUM NOVÁ KAROLINA, CREDIT: Fotostudio Petr Vaněk, KANTORS CREATIVE CLUB

MAPA AREÁLU



V AREÁLU JE ZAKÁZÁNO:



LEGENDA

- | | |
|--|--|
| | ZDRAVOTNÍCI |
| | INFORMAČNÍ CENTRUM |
| | NICKNACK - VRACENÍ KELÍMKŮ |
| | HUDEBNÍ STAGE |
| | DĚTSKÁ STAGE |
| | ŠATNY PRO PŘEVLEČENÍ DĚTÍ |
| | NFCtron - PLATEBNÍ ČÍPY - DOBÍJECÍ ZÓNA |
| | DĚTSKÁ ZÓNA V TROJHALÍ - HLÍDÁNÍ DĚtí OD 3 LET |
| | HERNÍ ZÓNY PRO DĚTÍ |
| | DĚTSKÁ ZÓNA |
| | VIP PARKING |
| | PARKING |
| | WC PRO RODINY S DĚTMI |
| | WC |
| | PIVNÍ ZÓNA - STÁNKY |
| | RADEGAST - ŠKOLA ČEPOVÁNÍ |
| | BAR - SPIRITS ORIGINAL |
| | GASTRO ZÓNA - STÁNKY |

OTEVÍRACÍ DOBA AREÁLU:

VENKOVNÍ AREÁL

PÁTEK 14:00 - 24:00 HOD.
SOBOTA 13:00 - 24:00 HOD.

BEERHALÍ

PÁTEK 14:00 - 02:00 HOD.
SOBOTA 13:00 - 02:00 HOD.

DĚTSKÁ ZÓNA

PÁTEK 14:00 - 19:00 HOD.
SOBOTA 13:00 - 19:00 HOD.

OTEVÍRACÍ DOBA OC FORUM

paše a obchody - DENNĚ 9:00 - 21:00 HOD.
vstup do OC po 23:00 HOD. možný pouze hlavním vchodem z ul. Jantarová

PARKOVÁNÍ

PÁTEK - NEDĚLE
- možnost parkování ZDARMA v podzemních garážích centra FORUM NOVÁ KAROLINA (platí pro akreditované návštěvníky akce, do naplnění kapacity parkoviště).

OTEVÍRACÍ DOBA GARÁŽÍ OC FORUM

PÁTEK 5:45 - 1:00 HOD.
VÍKEND 6:45 - 1:00 HOD.

UPOZORNĚNÍ:

Dětské zóny a program v rámci této zóny je zdarma pouze pro návštěvníky akce KAROLINA OKTOBEERFEST. Pořadatel si vyhrazuje právo na změnu programu. Kolotoče a poutové atrakce nejsou součástí areálu akce KAROLINA OKTOBEERFEST! Podléhají samostatnému režimu a jsou tedy jednotlivě zpoplatněny dle vlastního ceníku. Vstup na všecké atrakce a kolotoče je na vlastní nebezpečí.

PRAKTICKÉ INFO NOVINKY LETOŠNÍHO ROČNÍKU

NOVÁ PIVNÍ ZÓNA - BEERHALÍ

Zažijte atmosféru pravého „BEERFESTU“! Větší z budov historického Trojhalí na dva dny proměníme ve stylovou velkokapacitní pivnici v bavorském stylu, s posezením až pro 1 500 osob. Na programu bude pivo, pokr, zábava a také živá hudba, pivní soutěže, a různý pivní humor.

Nebude chybět ani sličná obsluha v krojích!

Čepujeme zde, jak se patří, do skla! A to jak do klasických půllitrů, tak i do tupláků, stejně jako v Bavorsku! Na výběr bude mít piva z portfolia značek našeho partnera Plzeňského Prazdroje. Konkrétně tedy piva těchto značek: Pilsner Urquell, Radegast, Gambrinus, Kozel, Birell a Kingswood.

MALÉ, NEBO VELKÉ? LETOS JE TO NA VÁS

Letos bude výběr velikosti piva čistě na vás. Výšli jsme vám vstří a objednali jsme pro letošní ročník kelímky o objemu 0,5l, kam se vejde jak malé, tak i velké pivo. Pivu zdar! A vám na zdraví!

VRATNÉ KELÍMKY - NICKNACK

Novinkou letošního ročníku je plošné zavedení vratných kelímků NickNack.

Své pivko si vychutnáte v pevném, bezpečném a ekologickém kelímku!

Je vybaven i praktický klipem, díky kterému poberete hned několik piv najednou! Věříme, že tak společně snížíme celkové množství odpadu na akci a minimalizujeme podíl jednorázových plastů, které zatěžují životní prostředí. Kelímky jsou zálohovány a po jejich vrácení na sběrné místo vám bude celá výše zálohy vrácena zpět!

ČEPUJEME I DO SKLA!

V rámci nové pivní zóny BEERHALÍ budeme čepovat, hezky jak se má, do skla! Budťo pěkně klasicky do půllitru, nebo jak je tomu zvykem v Bavorsku, do tupláku o objemu 1l! Konečně si tedy u nás se svými přáteli můžete pořádně přítuknout - na zdraví!

NOVÁ DĚTSKÁ ZÓNA

Nezapomínáme ani na naše nejmenší návštěvníky! Kromě vámi oblíbených poutových atrakcí a kolotočů letos připravujeme zbrusu novou dětskou zónu plnou zábavních a skákacích atrakcí, herních koutků s celodenním interaktivním programem pod vedením zkušených animátorů.

HLÍDÁNÍ DĚtí OD 3 LET

Víme, že i rodiče potřebují chvilku klidu. Můžete využít možnost hlídání dětí v rámci dětského koutu s dohledem pedagogů, v rámci dětské zóny umístěné v budově TROJHALÍ. Součástí této zóny bude také zázemí pro přebalování, samostatné toalety pro rodiny s dětmi a relax zóna s možným posezením v zastřešené kavárně.

NÁKUP VSTUPENEK POHODLNĚ Z MOBILU A BEZ FRONT

Vstupenky si letos můžete pořídit pohodlně, bez front, přímo z vašeho mobilního telefonu, v rámci online předprodeje na našich webových stránkách WWW.OKTOBEERFEST.CZ.

Pokud nejste milovníkem moderních technologií, můžete si vstupenku, v rámci předprodeje, koupit přímo v obchodním a zábavním centru FORUM NOVÁ KAROLINA, a to na prodejním stánku OSTRAVA INFO!!!, v prvním patře u centrálního schodiště.

Během termínu konání akce bude možné vstupenky zakoupit v POKLADNĚ umístěné u hlavního vchodu do OC FORUM, na přeši zóně ul. Jantarová, kousek od hlavního vchodu do areálu akce.

AFTERPARTY - ZÁBAVA AŽ DO RÁNA

Zábavu si s námi letos můžete užít na maximum až do ranních hodin! V rámci pivní zóny BEERHALÍ na vás letos poprvé po ukončení hlavního hudebního programu bude čekat AFTERPARTY v doprovodu živé hudby i DJs. Sledujte nás, novinky a přesný program se většas dozvítíte na našem Facebooku a webu www.oktoberfest.cz

PLATEBNÍ SYSTÉM NFC TRON UŽ ŽÁDNÉ FRONTY U STÁNKŮ



Další z řady novinek je zavedení jednotného bezhotovostního platebního systému NFCtron, díky kterému se podstatně zrychlí odbavování u všech stánků i pokladen. NFCtron funguje podobným způsobem jako kreditní nebo debetní karty. Obržíte náramek s čipem, který slouží jako digitální peněženka ke všem nákupům na akci, a to pouhým přiložením vašeho náramku k pokladnímu zařízení prodejců. Na čip si nabijete kredit v libovolné částce, a to jak v hotovosti či pomocí platební karty.

Dobití je možné provést na všech NFCtron stáncích v areálu festivalu s označením „NABÍJENÍ ČIPŮ“.

Jak systém NFCtron funguje?

- Nemusíte se niceho obávat. Nestrhávají se vám žádné transakční poplatky. Účtována vám bude jen záloha za čip. Peníze, které nevyčerpáte, vám při vrácení čipu budou společně se zálohou vráceny.
- Při vstupu do areálu si v pokladní zóně NFCtron vyzvednete svůj čip, nabijete si na něj libovolnou částku a používáte jej stejně jako vaši platební kartu. Při prvním nabití dostanete účtenku, na které je internetový odkaz a QR kód, pomocí nichž můžete sledovat všechny vaše útraty on-line.
- U stánků pak při platbě jen přiložíte vás čip a částka se vám okamžitě strhne z vašeho kreditu. S čipy budete platit v prostorách celého areálu (venkovní areál i budova Trojhalí), tj. jak u stánků s jidlem, pitím, pivem, tak i u stánků s oficiálními merchandise produkty.
- Dobití kreditu je možné na dobíjecích místech či stáncích NFCtron, a to jak v hotovosti, tak i platební kartou. Dobitjet můžete libovolnou částku, nicméně pro vás komfort doporučujeme dobít vždy alespoň 1 000 Kč. Maximální částka na jedno nabití je 10 000 Kč.
- Čip navíc funguje také jako digitální peněženka, která eviduje všechny vaše nákupy a celkovou útratu. Zůstatek kreditu na vašem čipu si můžete zkontrolovat na jakémkoliv platebním místě (pokladny NFCtron i prodejní stánky - gastro, pivo, merch) nebo online z vašeho mobilu pomocí internetového odkazu či QR kódu z účtenky, kterou obdržíte při dobítí.
- Celou částku, která vám na čipu zůstane, vám vrátíme. Vratka proběhne dle typu nabití, buďto hotově či na vás bankovní účet. Refundaci kreditu vyřídíte na pokladní zóně NFCtron či prostřednictvím své elektronické účtenky.

Platím něco za náramek s čipem?

- Náramek s čipem je zálohován, záloha vám bude odečtena při prvním dobítí kreditu.
- Vratná záloha za čip vám bude vrácena recipročně při navrácení čipu do pokladní zóny NFCtron. V případě nevrácení čipu, vám záloha nebude vrácena a čip zůstává vám.
- V případě refundace kreditu, v rámci požadavku vyřízeného přes elektronickou účtenku, vám záloha za čip vrácena nebude.
- Refundace kreditu pomocí elektronické účtenky na CZ účty je zdarma.
- Refundace kreditu na zahraniční účty pomocí elektronické účtenky není možná.
- V případě problémů nebo dotazů se prosím obraťte přímo na NFCtron.info@nfctr.com.

DVA DNY PLNÉ ZÁBAVY!



VÍCE NEŽ 120 DRUHŮ PIVA OD VÍCE NEŽ 40 VYBRANÝCH PIVOVARŮ



BOHATÝ HUDEBNÍ PROGRAM S PŘEDNÍMI ČESKÝMI A SLOVENSKÝMI KAPELAMI

HUDEBNÍ LEGENDY SVĚTOVÉHO MĚRÍTKA
- **BONEY M** s členkou původní hvězdné sestavy - **Maizie Williams!**



VYHLÁŠENÉ GURMÁNSKÉ SPECIALITY OD REGIONÁLNÍCH DODAVATELŮ



VELKOKAPACITNÍ STANY S VYHŘÍVÁNÍM A POSEZENÍ AŽ PRO 3000 OSOB
RADEGAST - ŠKOLA ČEPOVÁNÍ

SLIČNÉ HOSTESKY V KROJÍCH

AFTERPARTY AŽ DO RÁNA



HERNÍ ZÓNA BEER-PONG



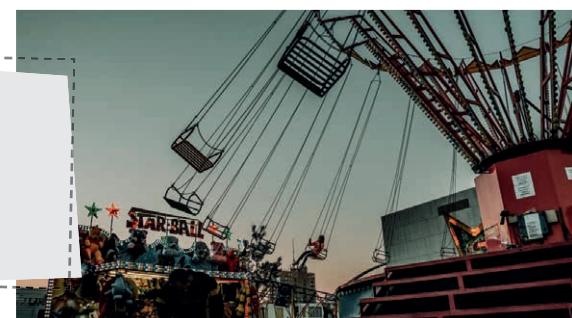
DĚTSKÁ ZÓNA S CELODENNÍM PROGRAMEM

DĚTSKÉ ZÁBavné atrakce, herní koutky, animátoři



HLÍDÁNÍ DĚtí OD 3 LET
A ZÁZEMÍ PRO RODINY S DĚTMI

POUŤOVÉ ATRAKCE A KOLOTOČE



NOVÁ PIVNÍ ZÓNA BEERHALÍ - PIVNICE V BAVORSKÉM STYLU S POSEZNÍM AŽ PRO 1500 OSOB, TEMATICKÝM PROGRAMEM A SLIČNOU OBSLUHOU V KROJÍCH



**SOBOTA
21:45 HOD.
VELKOLEPÝ
OHŇOSTROJ**

DVA DNY PLNÉ HUDBY KAROLINA MUSIC STAGE

PÁTEK 11. 10.

- 16:00 - 17:00 MŇÁGA A ŽDORP
- 17:00 - 17:30 SLAVNOSTNÍ ZAHÁJENÍ AKCE A NARÁZENÍ SUDU
- 18:30 - 19:30 LENNY
- 20:30 - 21:30 RYBIČKY48
- 22:00 - 02:00 AFTERPARTY V PIVNICI (BEERHALÍ)



MŇÁGA A ŽDORP

To, že hrají rock asi víte. To, že pocházejí v Valmezii asi taky, pro jistotu tak nazvali i svou debutovou desku. Od doby, kdy začali hledat Hodinový hotel už uteklo bezmála 30 let, ale i přes to pořád baví a neomrzí. Už se taky těšíte? ...Dáme si společně „Písničku pro Tebe“.



LENNY

Lenny, písničkářka, klaviristka a skladatelka, která na sebe upozornila v roce 2013 debutovým EP „All My Love“. Originál každým coulem, anděl s nakráplým hlasem. Tato držitelka ceny Anděl za objev roku si velmi rychle dokázala podmanit a okouzlit české publikum. Druhé EP „Fighter“, jen potvrdilo, že je talent, který v Česku dluhu nebyl! Není proto překvapením, že se usadila mezi zářícími hvězdami na pomyslném hudebním trůnu a svou tvorbou zdobí nejprestižnějších akce a festivaly.

STÁHNĚTE SI OFICIÁLNÍ MOBILNÍ APLIKACI OKTOBEERFEST KAROLINA



Právo na změnu programu vyhrazeno.

SOBOTA 12. 10.

- 14:30 - 15:30 DĚDA MLÁDEK ILLEGAL BAND
- 16:30 - 17:30 STO ZVÍŘAT
- 18:30 - 19:30 INÉ KAFE
- 20:30 - 21:30 BONEY M, ORIGINAL MEMBER MAIZIE WILLIAMS
- 21:45 OHŇOSTROJ
- 22:00 - 02:00 AFTERPARTY V PIVNICI (BEERHALÍ)

RYBIČKY48

Pokud máte rádi humor ostrý jak břitva, pivo a pohoda, tak musíte rybičky v jakékoli podobě prostě milovat. Ne nadarmo se říká, že se lidí nemají brát moc vážně a že humor je lékem na vše! O tom, že na hudebním poli to platí dvojnásob, vás přesvědčí tahle česká pop-punková jednička pocházející z Kutné Hory. Tiše pohodoví pankáci boří myty a s nadhledem střírají všechny popový klíšť. O jejich oblibenosti a úspěchu hovoří hity – „Léto“, „Zamilovaný Neštastná“, nebo „My ještě nejsme starý“.



DĚDA MLÁDEK ILLEGAL BAND

Tato česká country rocková kapela je stálicí mezi oblíbenými festivalovými interprety. Jejich rockově upravené hymny Mládkových legendárních humorných pecek mají v svih, říz a drajv, který vás strhne a nepustí. Jste ready pořádně si zapářit? Nestárnoucí hymny jako „Jožín z bažin“, „Bobr“, „Kdo nám to hrál?“ nebo klasika „Knockin on heavens door“ si prostě nemůžete nechat ujít!



STO ZVÍŘAT

Kolik zvířat je potřeba k tomu aby se dav začal poskakovat? Už znáte odpověď? ... Sto zvířat je téměř desetičlenná kapela, která vás rozproudí v rytmu SKA, který je typický svým kolísavým rytmem, připomínající reggae a často se mísí prvky punku či jazzu. Znáte hymny „Nikdy nic nebylo“, „Alice se dala na pití“, „Poprve“ nebo „Metrosexuál?“.



INÉ KAFE

Jaké kafe máte rádi vy? Co zkusit tuhle slovenskou punkrockovou lahůdku? Iné Kafe se dokázalo po zhruba čtyřleté pauze vrátit na scénu a znova dokazuje, že do starého železa nepatří. Těšit se můžete zejména na různé kytarové riffy a trochu přitvrzidíme. Namásírujte krkly, rozpuštěte vlasy a jdeme na to.



BONEY M, ORIGINAL MEMBER MAIZIE WILLIAMS

Představovat jednu z nejslavnějších hudebních skupin všech dob není potřeba. Jejich hymny prostě nejdou neznat a i když už dnes hitparády válcují jiné žánry, u evergreenů jako je „Daddy Cool“, „Rasputin“, „Ma Baker“, „Gotta go Home“ nebo „Sunny“, se vlastně ani nejdou ubránit pohupování v kolenu a boky se nám jako napovíd rozvlnit do rytmu. Tak se nebraně a nalad'te se s námi na vlnu pohody a sladké nostalgie disca tak jak frčelo v 70 a 80 letech.



BEERHALÍ

NOVÁ UNIKÁTNÍ VELKOKAPACITNÍ PIVNICE V BAVORSKÉM STYLU

TOHLE TU JEŠTĚ NEBYLO! ATMOSFÉRA PRAVÉHO MNICHOVSKÉHO OKTOBERFESTU U NÁS V OSTRAVĚ.

TADY ROZHODNĚ NESMÍTE CHybět!

Větší z budov historického Trojhalí na dva proměníme ve stylou, vekokapacitní pivnici v bavorském stylu, s posezením až pro 1 500 osob, s tematickým doprovodným programem, zábavnými pivními soutěžemi a sličnou obsluhou v krojích.

NEZAPOMENUTELNÁ ATMOSFÉRA

Když už nová pivní zóna, tak se vším všudy! Větší z budov objektu Trojhalí převléčeme do sváteční výzdoby v bavorském stylu.



ČEPUJEME DO SKLA - JAK DO PÜLLITRŮ, TAK I DO TUPLÁKŮ!

VYCHUTNEJTE SI SVÉ PIVKO PĚKNĚ, JAK SE PATŘÍ - DO SKLA! NA VÝVĚR MÁTE MOŽNOST PÜLLITRŮ, NEBO JAK JE TOMU ZVÝKEM V BAVORSKU DO TUPLÁKŮ, O OBJEMU 1L. CO BY TO BYLO ZA OKTOBEERFEST BEZ TUPLÁKŮ, ŽE JO?

DOBROTY PRO POŘÁDNÉ CHLAPY

K DOBRÉMU PIVU NEMŮŽE CHybět kus pořádné „FLÁKOTY“. VYZKOUŠEJTE NABÍDKU MASOVÝCH SPECIALIT RESTAURACE KASKÁDA.

POJĎME SI „ZABÉKAT“

K TANCI A POSLECHU VÁM PO DVA DNY BUDEME SERVÍROVAT MIX NEJOBLIBENĚJSÍCH ČESKÝCH A SVĚTOVÝCH ROCKOVÝCH EVERGREENŮ V PODÁNÍ OSVĚDČENÝCH REGIONÁLNÍCH KAPEL. JSME PROSTĚ KLASICI - „DYCKY ROCK!“

ŘÍZNÝ HUMOR A PIVNÍ SOUTĚŽE

O DOBROU NÁLAHU A VAŠI ZÁBAVU SE PO OBA DVA DNY BUDĚ STARAT OBLÍBENÁ OSTRAVSKÁ MODERÁTORSKÁ DVOJKA, TOBI A LOWA.

ZÁBAVA AŽ DO RANNÍCH HODIN

BUDE TO JÍZDA! A TO AŽ DO RANNÍCH HODIN S LUMÍREM MOŘKOVSKÝM.

BEER-PONG

KONEČNĚ IDEÁLNÍ SPORTOVNÍ AKTIVITA PRO VŠECHNY MILOVNÍKY PIVA. TADY JE PITÍ PIVA POVINNOU SOUČÁSTÍ HRY. TAK DO TOHO! KDO SE STANE KRÁLEM BEER-PONGU?

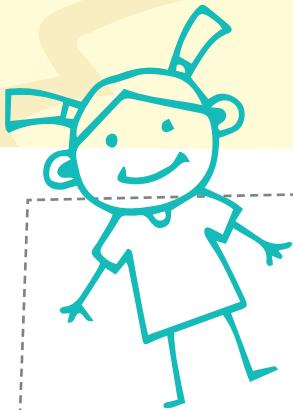
PIVO POTEČE PROUDEM

NA ČEPU NA VÁS ČEKÁ PESTRÁ NABÍDKA Z PORTFOLIA PLZEŇSKÉHO PRAZDROJE:

- RADEGAST RYZE HOŘKÁ 12
- RADEGAST RÁZNÁ 10
- PILSNER URQUELL 12°
- PILSNER URQUELL 12° - NEFILTROVANÝ
- GAMBRINUS 10°
- GAMBRINUS 11°
- VOLBA SLÁDKŮ
- KINGSWOOD CIDER
- BIRELL

VYBRANÁ PIVA SE BUDOU TOČIT ROVNOU Z PIVNÍCH TANKŮ!





DĚTSKÝ PROGRAM

VÁHÁTE, ZDA K NÁM VYRAZIT I S DĚTMI? VEZMĚTE JE S SEBOU!
PRO VAŠE MALÉ I VELKÉ RAUBÍŘE MÁME PŘIPRAVENO HNED NĚKOLIK
„ES V RUKÁVU“. KROMĚ TRADIČNÍ ZÓNY S OBLÍBENÝMI POUŤOVÝMI
ATRAKCEMI A KOLOTOČI PRO VÁS LETOS MÁME DVĚ DĚTSKÉ
ZÓNY SE SPECIÁLNÍM DĚTSKÝM DOPROVODNÝM PROGRAMEM!

VENKOVNÍ DĚTSKÁ ZÓNA

PÁTEK 14:00 - 19:00, SOBOTA 14:00 - 19:00

- WORKSHOP - PŘIJEL K NÁM CIRKUS! Interaktivní workshopové stanoviště, kde se za asistence klaunů z CIRKUSU TROCHU JINAK naučíte základní cirkusové triky, jako například žonglování, roztáčení talířů či hula-hoop, nebo třeba chůzi na laně.
- SKÁKACÍ ATRAKCE
- RELAX ZÓNA pro rodiče s výhledem na atrakce

TĚŠIT SE MŮŽETE I NA KOLOTOČE

- BREAK DANCE NO.1 • EXTREME THE KING • BOOSTER XXL
- LAVICE • KATAPULT BUNGEE • AUTODROM
 - STRAŠIDELNÝ ZÁMEK • BOBOVÁ DRÁHA • LÉTAJÍCÍ DONALDI • DĚTSKÁ MANÉŽ • NAKUFOVACÍ SKLUZAVKA
 - ŘETÍZKÁČ • JUMPING • VÝHERNÍ ZAŘÍZENÍ

MYSLÍME NA VAŠE POHODLÍ!

V rámci dětské zóny v Trojhalí budeme mít pro rodiny s dětmi vyhrazeny samostatné toalety a také šatny pro možné převlečení dětí apod. Dále také můžete využít možnost posezení a občerstvení v kryté kavárně s výhledem na herní koutky.

UPOZORNĚNÍ:

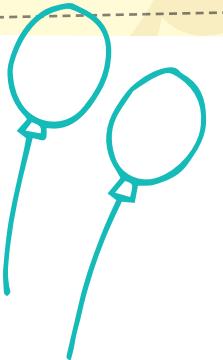
KOLOTOČE A POUŤOVÉ ATRAKCE NEJSOU SOUČÁSTÍ AREÁLU ANI PROGRAMU AKCE KAROLINA OKTOBEERFEST!

Jsou volně přístupné. Podléhají samostatnému režimu a jsou tedy jednotlivě zpoplatněny, dle vlastního ceníku. Vstup na veškeré atrakce a kolotoče je na vlastní nebezpečí.

Orientační ceny atrakcí: 40 - 150 Kč.

Program a atrakce DĚTSKÉ ZÓNY v rámci akce KAROLINA OKTOBEERFEST 2019 jsou přístupné pouze pro akreditované účastníky akce Karolina Oktobeerfest 2019.

DĚTSKÁ STAGE PROGRAM - TROJHALÍ



PÁTEK 11. 10.

- 14:00 ZAHÁJENÍ DĚTSKÉHO PROGRAMU
14:15 - 14:45 SCIENCE SHOW - pokusy bláznivých vědátorů z DOV
14:45 - 15:00 ANIMAČNÍ PROGRAM
15:00 - 15:45 POPPY A ADÉLKA, CIRKUS TROCHU JINAK
15:45 - 16:00 ANIMAČNÍ PROGRAM
16:00 - 16:45 WIKIHO ZÁBAVNÁ SHOW S MIMONI
16:45 - 17:00 ANIMAČNÍ PROGRAM
17:00 - 17:30 SCIENCE SHOW - pokusy bláznivých vědátorů z DOV
17:30 - 18:15 WIKIHO BUBLINKOVÁ MINIDISKOTÉKA
18:15 - 18:30 SOUTĚŽ
18:30 - 19:00 POHÁDKOHráTKY - WIKIHO PPLETENÁ POHÁDKOVÁ SHOW

SOBOTA 12. 10.

- 13:00 ZAHÁJENÍ DĚTSKÉHO PROGRAMU
13:15 - 14:15 POHÁDKOHráTKY - WIKIHO PPLETENÁ POHÁDKOVÁ SHOW
14:15 - 14:30 ANIMAČNÍ PROGRAM
14:30 - 15:00 SCIENCE SHOW, DOV - bláznivé pokusy
15:00 - 15:30 ANIMAČNÍ PROGRAM
15:30 - 16:15 KOUZELNICKÁ SHOW A WORKSHOP, CIRKUS TROCHU JINAK
16:15 - 16:30 ANIMAČNÍ PROGRAM
16:30 - 17:00 SCIENCE SHOW, DOV - bláznivé pokusy
17:00 - 17:30 WIKIHO ZÁBAVNÁ SHOW S MIMONI
17:30 - 18:30 MAXIM TURBULENC
18:30 - 19:00 WIKIHO BUBLINKOVÁ MINIDISKOTÉKA



SOBOTA
17:30 - 18:30
**MAXIM
TURBULENC**

PÁTEK - SOBOTA
DĚTSKÁ ZÓNA V TROJHALÍ
**HLÍDÁNÍ DĚtí
ZDARMA**
dětský koutek
s dohledem pedagogů
pro děti od 3 let





NAČEPUJ SI PIVO JAKO OD BOHA!

O TOM, ŽE ZA DOKONALOU CHUTÍ PIVA, STOJÍ OBŘÍ PORCE PRÁCE, ZKUŠENOSTÍ A ZNALOSTÍ, ALE TAKÉ KVALITA SUROVIN A VODY, NENÍ ROZHODNĚ POCHYB! VAŘENÍ PIVA JE HOTOVÁ ALCHYMIE A I MALÉ DETAILY ČI ROZDÍLY V POSTUPU MOHOU MÍT VЛИV NA VÝSLEDNOU CHUŤ, BARVU I ŘÍZ!

NEMÉNĚ DŮLEŽITÉ JE VŠAK TAKÉ NÁSLEDNÉ NAKLÁDÁNÍ S JIŽ VYROBENÝM PIVEM. SPRÁVNÉ SKLADOVÁNÍ, ČISTÉ TRUBKY, ALE I SAMOTNÁ ZRUČNOST A TECHNIKA ČEPOVÁNÍ JSOU PRO VÝSLEDNÝ CHUŤOVÝ ZÁŽITEK STĚŽEJNÍ!

JEDEN DRUH PIVA MŮŽE CHUTNAT POKAŽDÉ JINAK. ZÁLEŽÍ NA TOM, JAK HO VRCHNÍ NAČEPUJE. TÍM, JAK POOTEVŘEME PÍPU, OVLIVNÍME OBSAH OXIDU UHLÍČITÉHO V NAČEPOVANÉM PIVU A S NÍM I VÝSLEDNOU CHUŤ A ŘÍZ, KTERÝ PIVO BUDĚ MÍT. O TOM, JAK MOCNÝ ÚCINEK MÁ SAMOTNÝ UM VÝČEPNÍHO SE MŮŽETE PŘESVĚDČIT NA VLASTNÍ KŮŽI BĚHEM WORKSHOPŮ PRO VEŘEJNOST

V RÁMCI ŠKOLY ČEPOVÁNÍ RAGEGAST

S MISTRY BARTENDERY JAKUBEM ŠRUBAŘEM A VÍTEM VOZNICOU

- školu čepování najdete ve stanu RADEGAST - PIVO JAKO OD BOHA
- workshopy začínají vždy v celou hodinu (od 16:00 do 21:00 hod.)
- vstup je zdarma, pro všechny návštěvníky starší 18-ti let.

Dozvítě se mnoha zajímavých informací, jak o výrobě, tak i o technice čepování piva. A můžete se zeptat na cokoliv, co vás zajímá.
A pod vedením a dohledem odborníků si můžete vyzkoušet načepovat své vlastní pivo ZDARMA.



BUDE Z ČEHO VYBEEAT!

PŘINÁŠÍME VÁM KOMPLETNÍ NABÍDKU VŠECH ZÚČASTNĚNÝCH PIVOVARŮ. TĚŠIT SE MŮŽETE NA VÍCE NEŽ **40** REGIONÁLNÍCH A ŘEMESLNÝCH PIVOVARŮ Z CELÉ ČR. PODÍVEJTE SE, JAK VYPADÁ KOMPLETNÍ PIVNÍ MENU PRO LETOŠNÍ ROČNÍK OKTOBEERFESTU!

OTOČ ➤

PLZEŇSKÝ PRAZDROJ A.S.



Před více než půldruhým stoletím se začal odvijet přiběh, který se zapsal zlatým písmem do historie českého národa a světových dějin pivovarnictví. Na začátku bylo pivo. Unikátní spodně kvašený světlý ležák zrozený z umu a odvahy vydat se novou, neprobádanou cestou. Dal název dnes nejprodávanějšímu typu piva na světě (Pils, Pilsner). Svou jedinečnost a výsadní postavení si ale uchoval dodnes! Celý svět ho zná pod jménem Pilsner Urquell. Značky Plzeňského Prazdroje jsou nedílnou součástí národního dědictví a české pivní kultury. Piva i ostatní nápoje vaříme podle původních receptur a stejně tak, jako naši předkové, pečujeme o jejich nejvyšší kvalitu.

O jejich kvalitách se můžete přesvědčit sami! I letos si budete moci vychutnat to nejlepší z portfolia Plzeňského Prazdroje, a to hned na několika místech!

VENKOVNÍ AREÁL - VYHŘÍVANÝ MEGASTAN S POSEZENÍM PILSNER URQUELL

na čepu: PILSNER URQUELL 12°, PILSNER URQUELL 12° - NEFILTROVANÝ

VENKOVNÍ AREÁL- MOBILNÍ PIVNÍKY RADEGAST

na čepu: RADEGAST 10, RADEGAST RYZE HOŘKÁ 12, BIRELL

BEERHALÍ - UNIKÁTNÍ VELKOKAPACITNÍ PIVNICE V BAVORSKÉM STYLU

na čepu: RADEGAST RYZE HOŘKÁ 12, RADEGAST RÁZNÁ 10, PILSNER URQUELL 12°, PILSNER URQUELL 12° - NEFILTROVANÝ, GAMBRINUS 10°, GAMBRINUS 11°, VOLBA SLÁDKŮ, KINGSWOOD CIDER, BIRELL

V BEERHALÍ SI BUDETE MOCI VYCHUTNAT SVÉ PIVKO PĚKNĚ, JAK SE PATŘÍ, DO SKLA!

Buďto pěkně klasicky do půllitrů, nebo jak je tomu zvykem v Bavorsku, do tupláku, o objemu 1l!

ŠKOLA ČEPOVÁNÍ RADEGAST

na čepu: RADEGAST RYZE HOŘKÁ

JAKÁ PIVA MŮŽETE OCHUTNAT?

◆ PILSNER URQUELL 12°

Jedinečný světlý plzeňský ležák se stal legendou mezi pivy a dal vzniknout zcela nové pivní kategorii (Pils, Pilsner). Jeho receptura i varní postup se od jeho vzniku v roce 1842 nezměnily. Tajemství chuti legendárního spodně kvašeného ležáku s obsahem alkoholu 4,4 % leží především ve vysoce kvalitních surovinách. Charakteristickou vůni sladových zrn a vyváženou karamelovou chuť získává pivo trojitým rmutováním, měkká plzeňská voda mu propůjčuje unikátní jemnou chuť, žatecký chmel sametovou hořkost. Vlastní slad pak dodává pivu zlatavou barvu. **EPM 12°, 4,4 % obj. alk.**

TIP: V BEERHALÍ čepovaný přímo z pivních tanků

◆ SPECIÁL PILSNER URQUELL 12° NEFILTROVANÝ

Světlý ležák spodně kvašený nefiltrovaný. Speciál uvařený v rámci programu Volba sládků 2015/12, 2016/10. **EPM 12°, 4,4 % obj. alk.**

◆ RADEGAST RYZE HOŘKÁ 12

Moravská jednička typická svou hořkostí se vaří v pivovaru v Nosislavicích z těch nejkvalitnějších pivovarských surovin z Moravy. Ryzé hořká dvanáctka je prémiový ležák s charakteristickou hořkostí a plnou chutí. Díky použití tří druhů moravského chmele vyniká svým výrazným chmelovým aroma. **EPM 12°, 5,0 % obj. alk.**

◆ RADEGAST RÁZNÁ 10

Nabízí nekompromisní hořké osvěžení. Při jejím vaření používáme vybraný slad z vlastních sladoven a vyšší dávky tří odrůd nejkvalitnějšího tršického chmele (Žatecký poloraný červeňák, Sládek a Žatecký pozdní). Výrazná hořkost je vyvážena svěžím chmelovým aroma a plnější chutí, než je u desítek obvyklé. **EPM 10°, 4,1 % obj. alk.**

◆ GAMBRINUS ORIGINÁL 10

I mimo hospodu naše desítka spolehlivě osvěží. V každé várce vyvažujeme ten správný poměr vlastního českého sladu a chmelové odrůdy Sládek, aby chutnala stejně od prvního do posledního doušku a vybízela k dalšímu napítí. **EPM 10°, 4,1 % obj. alk.**

◆ GAMBRINUS NEPASTERIZOVANÁ 11

Nová Gambrinus jedenáctka je skvělou volbou pro ty, kdo si chtějí plnými doušky užít výraznou a plnou chuť ležáku. Je dokonale pitelný ležákem, který je výsledkem desítek let zkušenosti a současně dárkem našich mistrů sládků ke 150. výročí pivovaru! I ten se samozřejmě může díky zachování tradičního varného procesu a použití výhradně českých surovin pyšnit označením České pivo. **EPM 11°, 4,6 % obj. alk.**

◆ BIRELL

Světlý Birell okouzluje plnosti chuti i příjemnou hořkostí dosahující podmanivé chuti alkoholických piv. Od svého zrodu posbíral Birell celou řadu pivních cen, mezi nimi i ocenění Nejlepší nealkoholické pivo roku na World Beer Awards 2012. V Česku byl v roce 2015 oceněn 1. místem v soutěži Zlatý pohár PIVEX 2015 v kategorii nealkoholické pivo. Neobsahuje konzervantu, umělá barviva ani umělá sladidla.

◆ KINGSWOOD

Klasický cider Kingswood s obsahem alkoholu 4,5 % okouzluje plnou chutí a vůni zralých jablek. Vychutnat si jej můžete čepovaný na led do 0,4l sklenice nebo jej zakoupit ve skleněné 0,4l láhví.

◆ PIVNÍ SPECIÁL - VOLBA SLÁDKŮ / AMERICAN AMBER LAGER

Ochutnejte jemně zakalené měděné pivo s krémovou pěnou. Pro vaření tohoto typicky amerického ležáku jsme použili i populární americký chmel El Dorado. Vůně je mírně nasládlá po meruňkách či vodním melounu s lehce kořenitým a sladovým dozvukem. Po napítí se projevuje karamelová chuť s plností, která je vyvážena střední hořkostí a ta nakonec mírně převede a přechází do středně dlouhého suchého dozívání. Pivo je čisté a vybízí k dalšímu napítí. **5,3 % obj. alk.**



MINIPIVOVAR AERO

HLAVOU I PIVEM SMĚLE AŽ DO OBLAK.

Minipivovar AERO je novinkou mezi ostravskými minipivovary. Na pivní mapě se objevil teprve v květnu loňského roku. A jak jíž název napovídá, kromě lásky k pivu, za jeho vznikem stojí láska k letectví. Pivovar Aero najdete v Hrabůvce a to konkrétně v hotelu Elmontex, kde vaří, jak v česku velmi oblíbené ležáky, tak piva svrchně kvašená. Nadšení a hravost majitele a celého pivovaru se odráží například i v názvech piv. Mezi stálicemi nemohou chybět kousky jako Pilot, Kapitán, Navigátor, Vrtule, Letuška a mnoho dalších.

WWW.FACEBOOK.COM/RESTAURACEAERO

Odkud pochází? Aero má svůj „hangár“ v Ostravě - Hrabůvce.

PILOT 11° - Tradiční typ světlého spodně kvašeného, nefiltrovaného a nepasterizovaného ležáku. Vyniká příjemnou hořkostí a skvělou pitelností. Je vařený ze dvou druhů moravského ječného sladu, pocházející ze regionální sladovny v Brodce u Přerova a jeho hořkost mu dodávají ryze české odrůdy chmele Sládek a Žatecký poloraný červeňák.

EPM 11°, 4,2 % obj. alk., hořkost 30 IBU

NAVIGÁTOR 14° - Svrchně kvašené silné pivo. Vyznačuje se vyšším obsahem alkoholu a vyšší hořkostí. Použité chmely: Amerillo, Citra, Sorachi Ace. Tři odrůdy chmele, použité do tohoto piva na varně a také při studeném chmelení ve sklepě, vytváří jeho zcela unikátní chuťový profil. EPM 14°, 5,9 % obj. alk.

BRAVO 12°

MECHANIK 13°

VOSA 12°

OVOCNÉ PIVO 9°



BARABA

Proč BARABA?

Pivo BARABA je stejně jako ti, podle kterých dostalo název. V časech dávno minulých vyráželi barabové každý den odvést svůj kus hrdé a nebezpečné práce. Stavěli železnice, razili tunely, žili mezi kamením, pražci a ocelí. Po celodenní dřině jim pořádnou žízeň mohla zahnat jenom jediná věc. Pěnivý, hořký a jantarově vydatný půllitr... Pivo BARABA má přirozenou sílu, zanechá dojem!

„VAŘÍME PRO VÁS POCTIVÁ A HRDÁ PIVA, TY NEJLEPŠÍ SUROVINY ZPRACOVÁVÁME TRADICNĚ, ŠETRNĚ A S LÁSKOU K ŘEMESLU.“ VYBERTE SI SVÉ OBLÍBENÉ PIVO A VYCHUTNEJTE SI PLNOU, SVĚBYTNOU A SYTOU CHUŤ KDYKOLIV A KDEKOLIV! WWW.PIVOBARABA.CZ

Odkud pochází? Domovem pivovaru BARABA je Český Těšín.

BARABA 11% kotvičník - Spodně kvašený nefiltrovaný, nepasterizovaný polotmavý ležák obohacený o výtažek z kotvičníku zemního, napomáhající mužské sile. Spodně kvašený nefiltrovaný polotmavý ležák. EPM 11°, 4,5 % obj. alk., hořkost 29 IBU

BARABA 11% medová - Spodně kvašený nefiltrovaný, nepasterizovaný polotmavý ležák obohacený o med. Spodně kvašený nefiltrovaný polotmavý ležák. EPM 11°, 4,5 % obj. alk., hořkost 29 IBU

BARABA 12% sv. ležák - Spodně kvašený nefiltrovaný, nepasterizovaný světlý ležák plzeňského typu. Spodně kvašený nefiltrovaný světlý ležák. EPM 12°, 5,0 % obj. alk., hořkost 34 IBU

BARABA IPA 14% - India Pale Ale, svrchně kvašené pivo anglického typu, dvakrát chmeleno za studena, které je charakteristické vyšším obsahem alkoholu a výraznou hořkostí. Nefiltrované nepasterizované. Svrchně kvašené pivo. EPM 14°, 6,0 % obj. alk., hořkost 40 IBU

AVAR - PIVO Z HLUČÍNA



V Hlučíně, starobylém městě nedaleko Ostravy, se pivo vařilo už v 16. století. Pivoval zde byl založen roku 1526. V roce 1904 se po téměř čtyřech stotech letech přestalo pivo v Hlučíně vařit. Na troskách původního pivovaru vybudovali nynější majitelé pivovar současný a v roce 1993 tak obnovili tradiční zdejší výrobu piva. Nyní je zde výroba světlého a tmavého ležáku AVAR.

Šalamounský majitelé přistoupili i k volbě názvu - AVAR, jež odkazuje na středověké nájezdníky a přitom, když v hornaté krajině vykřiknete název konkurenční značky Ostravar, aktuální jméno hlučinského piva vám poslušně tlumočí moudrá ozvěna.

WWW.PIVOVARAVAR.CZ

Odkud pochází? V učebnicích dějepisu je chyba - AVAŘI pocházejí z Hlučína.

AVAR SVĚTLÁ 12° - Světlý ležák spodně kvašený nefiltrovaný, nepasterizovaný. EPM 12°, 5,0 % obj. alk.

AVAR KVASICOVÁ 12° - Světlý ležák spodně kvašený nefiltrovaný, nepasterizovaný. EPM 12°, 5,0 % obj. alk.

AVAR TMAVÁ MANDLOVÁ 12° - Příležitostní tmavý ochucený ležák, spodně kvašený, nefiltrovaný, nepasterizovaný. EPM 12°, 5,0 % obj. alk.

AVAR LESNÍ JAHODA 12° - Příležitostní světlý ochucený ležák, spodně kvašený, filtrovaný, nepasterizovaný. EPM 12°, 5,0 % obj. alk.

AVAR SLADKÁ VIŠŇOVÁ 14° - Speciální ležák, spodně kvašený, filtrovaný, nepasterizovaný. EPM 14°, 6,0 % obj. alk.

AVAR RADLER - Vzpomínka na léto s oblíbeným speciálem. EPM 2,0 % obj. alk.

AVAR MALINOVKA - Nealkoholická limonáda

BESKYDSKÁ PIVOTÉKA

PŘIJDE SI PRO PIVNÍ ZÁŽITEK!

Není obchod jako obchod. Tohle je obchod, kde každému piváři srdce doslova zaplesá! V nabídce najdete více než 300 druhů piv. A to zejména piva z malých a středních pivovarů a to jak regionálních, tak ze vzdálenějších koutů české. Velká část těchto piv jsou velmi oblíbená a vyhledávaná nepasterizovaná a nefiltrovaná piva. A dále také pivní speciály, jako je IPA, APA či Stout. Smyslem našeho počínání je sířit pivní osvětu a ukázat, že pivo není jen nápoj na žízeň, ale že pivní chuti je mnoho a můžete u něj sedět dlouho a vychutnat jej podobně, jako třeba víno. Pro zájemce nabízíme také unikátní službu řízených pivních degustací. Nechybí však ani oblíbené zahraniční pivní značky. Pivní svět za našimi hranicemi totiž obsahuje velmi pestrou paletu desítek pivních stylů a stovek chutí! Vyzkoušet tedy můžete tradiční silná klášterní piva z Belgie, německá pšeničná piva, či typický anglický načervenalý a hořký bitter. Kromě evropských piv můžete ochutnat také piva z exotických destinací, jako je Argentina, Keňa nebo Kórea.

[www.beskydskapivoteka.cz](http://WWW.BESKYDSKAPIVOTEKA.CZ)

Odkud pochází? Pivotéku najdete ve Frýdku - Místku.

MAISEL WEISSE ORIGINAL - Bavorské pšeničné svrchně kvašené pivo typu Weissbier, neboli pšeničného piva, který nesmí chybět na žádném „Oktoberfestu“! Typická kořená a lehce ovocná vůně spolu s plným sladovým tělem dodávají tomuto pivu výraznou svěžest a velmi dobrou pitelnost. EPM 12°, 5,2 % obj. alk.

OFICIÁLNÍ PIVO TRADICNÍHO BAVORSKÉHO „OKTOBERFESTU 2019“ - WEIHENSTEPHAN FESTBIER

Nenechte si ujít jedinečnou příležitost ochutnat oficiální pivo letošního ročníku tradičních bavorských pivních slavností - Oktoberfest 2019. Jedná se o spodně kvašený světlý ležák, nefiltrovaný, nepasterizovaný, vyrobený speciálně pro tuto příležitost! Pivo se honosí zlatavou barvou, vyzlárou a plnou chutí, díky vyvážené kombinaci sladu a voňavého chmele. Jeho jedinečnost podtrhuje fakt, že byl uvařen v nejstarším pivovaru na světě, Weihenstephan. Takhle chutná Bavorsko! Na zdraví! - „Ein Prosit!“ EPM 13,3°, 5,8 % obj. alk.

CHOMOUT REZNÁ BÁRA - Svrchně kvašený světlý speciál typu IPA, nefiltrovaný, nepasterizovaný.

Vynikající žítná IPA, která krásně voní a díky své síle má také velmi výraznou hořkou chuť, kterou si prostě zapamatujete. Varování! Rezná Bára je nebezpečně silná a nebezpečně pitelná! Voňavé citrusové plody, osvěžující a plné těla, dlouhý hořký dozvuk se suchým koncem. EPM 17°, 7,0 % obj. alk.

JAROŠOVSKÝ LEŽÁK 12° - Spodně kvašený světlý ležák. Nefiltrovaný, nepasterizovaný. Typický český světlý ležák, který je uvařen tradičním postupem řemeslného pivovaru, pouze z kvalitních místních surovin. Má výraznou, avšak velmi zakulacenou hořkost a chmelovou vůni, která přijemně dozívá po napítí. EPM 12°, 5,1 % obj. alk.



BESKYDSKÝ PIVOVARÉK

POPULÁNÍ PIVO Z BESKYD

Na jaře roku 2013 zahájil výrobu ostravický Beskydský pivovárek. Ostravické beskydské pivo je stoprocentně přírodní, tedy vyroběno z čistých přírodních surovin. Splňuje kritéria tzv. „Reinheitsgebotu“, německého zákona nejvyšší čistoty piva z roku 1516, podle něhož jsou jediné povolené ingredience k výrobě piva slad, chmel, voda a kvasnice. Používáme věhlasný hanácký slad a ještě věhlasnejší chmel z Žatce.

WWW.BESKYDPIVOVAREK.CZ

Odkud pochází? Beskydský pivovárek má svůj domov na Ostravici.

BESKYDSKÝ LEŽÁK 11° - Světlý ležák spodně kvašený, nefiltrovaný, nepasterizovaný. Pouze čistá voda z beskydských hor, ječný slad a české chmely jsou obsaženy v našem Beskydském ležáku. **EPM 11°, 4,8 % obj. alk.**

ZBUJ 13° - Polotmavý vídeňský speciál, nefiltrovaný, nepasterizovaný. Vyznačuje se jantarově měděnou barvou. Kromě měkké vody z beskydských hor, obsahuje české chmely Premiant a ŽPČ a k tomu plzeňský, vídeňský, mnichovský a karamelový slad. **EPM 13°, 5,4 % obj. alk.**

BORŮVKOVÝ LEŽÁK 12° - Světlý ochucený borůvkový ležák, nefiltrovaný, nepasterizovaný. Modrofialová barva a vůně tohoto ležáku a chuť borůvek sbíraných v beskydských lesích, správný ríz a poměr ležáku k ovocné složce, dělají z tohoto piva to pravé osvěžení nejen pro letní dny. **EPM 12°, 5,1 % obj. alk.**

VIŠŇOVÝ LEŽÁK 12° - Světlý ochucený višňový ležák, nefiltrovaný, nepasterizovaný. Sladkotrpká chuť tohoto ležáku s výrazným podílem višňové složky je další specialitou našeho pivovaru. Jeho chuť ocení především vyznavači ovocných piv se svěží chutí. Obsahuje plzeňský, vídeňský, mnichovský a karamelový slad a chmely Premiant a ŽPČ. **EPM 12°, 5,1 % obj. alk.**

BESKYDSKÉ HOŘKÉ 14° - Svrchně kvašený speciál typu IPA, nefiltrovaný, nepasterizovaný. Nezapomenutelná lahodně hořká chuť i vůně tohoto svrchně kvašeného pivního speciálu vychází z vyššího obsahu alkoholu a výdatného několikafázového chmelení. Obsahuje plzeňský, vídeňský, mnichovský a karamelový slad a chmely Amarillo a Citra. **EPM 14°, 6,5 % obj. alk.**

ABEL TASMAN IPA 14° - Svrchně kvašený speciál typu IPA, nefiltrovaný, nepasterizovaný. Obsahuje plzeňský, vídeňský, mnichovský a karamelový slad a chmely bravo, Cascale a Galaxy. **EPM 14°, 6,2 % obj. alk.**



HERMANICKÝ PIVOVAR

SLEZSKOOSTRAVSKÉ NEPASTERIZOVANÉ PIVO

Máme rádi pivo! Nebo ještě lépe – milujeme pivo. Při nekonečných diskusích o tom, jak které pivo chutná, jak se dělá, či jak by se dělat mělo, jsme náhodou zjistili, že naše hermanická hospoda má nevyužitý sklep. Jelikož pivo nedělají hezké postavy, ale tříbí rovněž intelekt, napadlo nás naprat do prázdného sklepa celý pivovar. Nás vlastní, Hermanický pivovar, který by vařil naše vlastní hermanické pivo, jaké nedostanete v Michálkovicích, Praze, New Yorku ani v Přívoze. Tedy ne anonymní pivo z velkoskladů nadnárodních pivních koncernů, ale výjimečné pivo s puncem originality, dělané lidskou rukama, postaru, poctivě, bez marketingových kejklů a chemie, podepsané sládkem, který je z masa a kostí a za své dilo ručí svou pověst před pivním bohem svým životem; Do výroby našeho piva nevstupuje žádná chemie, nepoužíváme ani pasteurizaci ani filtrace, základním zdrojem je hermanická voda (pochází z Kružberské přehrady), ječné sladky z Přerova, chmel ze Žatce a pivovarské kvasnice. Výsledek stojí za to – stačí ochutnat. Tak na zdraví!

WWW.HERMANICKY-PIVOVAR.CZ

HERMANICKÁ JEDENÁCTKA 11° - Spodně kvašený nefiltrovaný nepasterizovaný ležák. V nabídce je jak světlý, tak i tmavý ležák. **EPM 11°, 4,6 % obj. alk.**

HERMANICKÁ JEDENÁCTKA - CITRA 11° - Světlý ležák spodně kvašený, nefiltrovaný, nepasterizovaný. **EPM 11°, 4,6 % obj. alk.**

HERMANICKÁ DVANÁCTKA 12° - Spodně kvašený, nefiltrovaný, nepasterizovaný ležák. V nabídce je jak světlý, tak i tmavý ležák. **EPM 12°**

HERMANICKÝ LEŽÁK APL 12° - American Pale Lager. Spodně kvašený světlý ležák, nefiltrovaný, nepasterizovaný. Cmel Cascade a Amarillo z jihu státu Washington. **EPM 12°**

HERMANICKÝ SPECIÁL 13° - Polotmavé speciální pivo spodně kvašené, nefiltrované a nepasterizované. **EPM 13°, 5,6 % obj. alk.**



22

Oktobeerfest

22

Karloina

BROWARY

BROWARY NÁM UVAŘÍ, CO SE PODAŘÍ!... A DOVEZOU, CO UVEZOU!



BROWAR LASOWIAK - Jsme řemeslný pivovar, odrážející v místní tradici a polskou pivní kulturu. Neděláme kompromisy! Pít naše pivo je tak doslova návykové - prostě kdo zkusal, už nechce jinak! Toto rozhodnutí však nikdy nebude potvrdit! Přesvědčte se sami, volba je na vás!

WWW.FACEBOOK.COM/BROWARLASOWIAK

BROWAR RADUGA - Pivovar Raduga ve svých pivech snoubí hned několik vásni! Vásni pro pivo je jasná. Vásni pro poctivou řemeslnou výrobu, díky se dá předpokládat, striktně totiž odmítají umělá barvíva a syntetické náhražky. A jejich třetí vásni jim dodává na osobitost a stylu! Při pohledu na jejich piva zaplesá srdce všem milovníkům filmových evergreenů. Chtěli jsme vyniknout nejen samotnou kvalitou piva, ale i krásnými štítky a celkovým designem, který odráží charakter filmů.

WWW.BROWARRADUGA.PL

BROWAR RECraft - Historie tohoto polského pivovaru se datuje do roku 2016. Jedná se tedy o nový, moderní pivovar, jež v současné době využívá 34 pivních tanků s plně automatizovanou plnicí linkou. Zaměřujeme se zejména na inovace a neustále se snažíme vylepšovat všechny receptury. Pokud máte rádi poctivá řemeslná piva, vyzkoušejte jeden z našich pivních speciálů. Naši filosofii je překonávání hranicí a to, jak v rámci výroby, inovací či v rámci dostupnosti. Neustále objevujeme a rádi jezdíme na nejrůznější akce a festivaly. I proto jsme rádi přijali pozvání na Karolina Oktobeerfest.

WWW.BROWARRECraft.PL

Právo na změnu nabídky vyhrazeno.

23

Oktobeerfest

23

Karloina

MINIPIVOVAR VE DVOŘE - BRABČÁK



NEBUĎ SLABČÁK, DEJ SI BRABČÁK!

Minipivovar Brabčák vznikl v roce 2012 po dlouhém plánování, budování a zkoušení v budově Hostince Ve Dvoře ve Vratimově. Vaříme pouze z kvalitních surovin a klasickými postupy. Vyrábíme různé druhy nefiltrovaných piv, které mají díky kvasnicím plnou chuť, a po právu se jim může říkat „tekutý chléb“. Výroba v množství 1000 litrů na jednu várku zintenzivňuje chuť a vůně vstupujících surovin a dává jim možnost se důkladně provázat a zaoblit. Vaříme na dva rmuty, oblíbená piva plzeňského typu, nebo piva ochucená. Tak přijďte ochutnat. WWW.HOSTINECVEDVORE.CZ/PIVOVAR

Odkud pochází? Brabčák „svítoreč“ ve Vratimovském Hostinci ve dvoře.

BRABČÁK - SVĚTLÝ LEŽÁK 12° - Světlý ležák spodně kvašený, nefiltrovaný, nepasterizovaný, plzeňského typu. Vařený dvou rmutovým způsobem s výrazně jemnou hořkostí způsobenou českými odrůdami chmele. **EPM 11,8°, 5,0 % obj. alk.**

BRABČÁK - VÍDEŇSKÝ LEŽÁK - Světlý ležák spodně kvašený, nefiltrovaný, nepasterizovaný. **4,9 % obj. alk.**

BRABČÁK - SAMĚTOVĚ HOŘKÝ SPECIÁL - Světlé silné pivo spodně kvašené, nefiltrované, nepasterizované. **5,0 % obj. alk.**

BRABČÁK - BORŮVKOVÝ SPECIÁL - Světlý ochucený borůvkový ležák, nefiltrovaný, nepasterizovaný. Ležák plzeňského typu, ochucený přírodní výtažkem z borůvek, pivu zůstává původní charakter a není dobarvován jako konkurenční piva. **4,6 % obj. alk.**

MANDLOVÝ SPECIÁL - Světlý ochucený mandlový ležák, nefiltrovaný, nepasterizovaný. Ležák plzeňského typu, s mandlovým aroma. **4,6 % obj. alk.**

SPARROW IPA - Světlý pivní speciál, typu IPA - India Pale Ale. Jedná se o svrchně kvašené, nefiltrované, nepasterizované speciální silné plné pivo.

SPARROW APA 12° - Světlý pivní speciál, typu APA - American Pale Ale. Jedná se o svrchně kvašené, nefiltrované, nepasterizované speciální silné plné pivo. **EPM 12°**

Právo na změnu nabídky vyhrazeno.



KARVINSKÝ PIVOVAR

PIVNÍ SPECIÁLY V RESTAURACI OVEČKA

Karvinský pivovar pokračuje v tradici vaření piva v Karviné. Naše pivo značky Larische se zde vaří od roku 2013, kdy byl v restauraci Ovečka vybudován minipivovar. Ve stálé nabídce najdete Larische 11°, 12° a polotmavou 13°. Pro zpestření chuti sládek chystá různá sezonní piva. Pivo Larische je vyráběno řemeslnou cestou bez filtrace a pasteurizace. Pivo si díky tomu uchovává vlastnosti čerstvého piva točeného přímo z pivního sklepa. Na vaření piva nepoužívají cukr, sirupy ani chmelový extrakt. Pivo vyrábí pouze z pitné vody, sladu, chmele a pivovarských kvasinek a vaří jej dekokčním rmutovacím způsobem, který dává plnější chlebnatá piva. Vyrábíme zatím jen spodně kvašená piva. Při tomto způsobu pivo kvasí při teplotách do 12°C a kvasinky sedimentují ke dnu kvasné nádoby. Piva takto vyráběná mají méně „květnatější“ vůni.

WWW.RESTAURACEOVECKA.CZ/PIVOVAR



Odkud pochází? Larische najdete v Karvinském pivovaru, v restauraci Ovečka.

LARISCHE 12° PŠENICE - Polotmavý ležák vařený ze sladu vídeňského typu. Videňský slad je sládaný o něco déle za vyšších teplot než světlé slady. Granátově červenou barvu dodává slad barevný. V chuti se objevují oříšky, kde se doplňují s příjemnou hořkostí a kořeněním dozíváním. **EPM 12°**

LARISCHE 11° MEDOVÉ - Světlý ochucený medový ležák spodně kvašený, nefiltrovaný, nepasterizovaný. **EPM 11°**

LARISCHE 13° - POLOTMAVÝ LEŽÁK - Polotmavé silné pivo spodně kvašené, nefiltrované, nepasterizované. Vařený ze sladu vídeňského typu, který pivu dává jeho granátově červenou barvu. Videňský slad je sládaný o něco déle za vyšších teplot než světlé slady. V chuti se objevují oříšky, kde se doplňují s příjemnou hořkostí a kořeněním dozíváním. Obsahuje moravský, karamelový, vídeňský a barvíci slad, žatecký chmel, pivovarské kvasnice. **EPM 13°**

LARISCHE IPA 15° - Polotmavé speciální silné pivo svrchně kvašené, nefiltrované, nepasterizované typu India Pale Ale. **EPM 15°**

PIVOVAR KONÍČEK

PIVO, KTERÉ VÁS ROZŘEHTÁ

V roce 2006 byl založen minipivovar Koníček sládkem Mojmirarem Velkým, který po absolvování pivovarské školy a následné sladovnické štáci v nedalekém pivovaru v Nošovicích, si šel vlastní cestou a začal vařit pivo do svého malého nezávislého minipivovárku. Přesně 2. 6. 2006 byla slavnostně uvařena první várka piva, světlý výčepní ležák Ryzák 11° na malé 250l várce. Následující červenec tohoto roku začalo pivo téct v mateřském Hostinci a pensionu U Koníčka. V měsíci srpna se uvařila první várka Vraníka, na Vánoce téhož roku spatřilo světlo naše poslední stálice polotmavý speciál Grošák.

WWW.PIVOVARKONICEK.CZ

Odkud pochází? Vojkovice nedaleko od Nošovic.

KONÍČEK RYZÁK 11° - Světlý ležák spodně kvašený, nefiltrovaný a nepasterizovaný. Vyniká tmavě-zlatou až měděnou barvou kontrastující s hezkými bílou pěnou a jeho chuť je lehce karamelová a kořenění nasládlá, díky kombinaci moravského a karamelového sladu. **EPM 11°, 4,3 % obj. alk.**

KONÍČEK GROŠÁK 14° - Polotmavé speciální pivo spodně kvašené, nefiltrované a nepasterizované. V chuti karamelové, se střední hořkostí a lehce trávové a kořenění chmelovými tóny s nádechem pomerančové marmelády. **EPM 14°, 5,5 % obj. alk.**

KONÍČEK PONY-PEJL 13° - Přiležitostní světlý aromatický hořký pivní speciál, typu PALE ALE. Nepasterizovaný, nefiltrovaný. Pivo pro opravdové gurmány! Má světlou, až slámovou barvu. Vyznačuje se vysokou hořkostí a nahořklým aroma na konci jazyka. Použity byly moravský a pšeničný slad, žatecký a americký chmel. **EPM 13°, 5,3 % obj. alk.**

KONÍČEK ŠTĚDROK 24° - Polotmavý extra silný pivní speciál, spodně kvašený, nefiltrovaný, nepasterizovaný. Pivo pro opravdové gurmány! **EPM 24°, 10,24 % obj. alk.**

KONÍČEK VIŠŇÁK 10,5° - Ochucené pivo. **EPM 10,5°**

KONÍČEK - RYZLER 7° - Vyzkoušejte RYZLER, tedy osvěžující Radler, tj. kombinaci piva a pomerančové limonády. **EPM 7°**

MINIPIVOVAR KOHUTKA

PIVOVAR S VYHLÍDKOU POD HOROU PRAŠIVOU

Jedná se o rodinný pivovar, který vznikl v roce 2012. Sídli v nádherném prostředí Beskyd, pod kopcem Prašivou. V létě se u nás můžete koupat v bazénu na terase s výhledem nebo navštívit naši restauraci s celoročním provozem. V pivovaru se převážně zabýváme výrobou klasických ležáků a nově i takzvaných „hybridů“ chmelencových zastudena. Dej Bůh štěstí!



Odkud pochází? Z Vyšších Lhot, v Beskydech u Frýdku-Místku.

KOHUT - SVĚTLÉ VÝČEPNÍ 10° - Světlé výčepní pivo spodně kvašené nefiltrované nepasterizované. Ječný slad z Hané, žatecký chmel, pivovarské kvasnice z Beskyd. **EPM 10°, 4,1 % obj. alk.**

KOHUT - SVĚTLÝ LEŽÁK 12° - Světlý ležák spodně kvašený nefiltrovaný nepasterizovaný. Ječný slad z Hané, žatecký chmel, pivovarské kvasnice z Beskyd. **EPM 12°, 5,0 % obj. alk.**

KOHUT - POLOTMAVÝ SPECIÁL 13° - Polotmavé speciální pivo speciálně kvašené nepasterizované. Amber Lager. Ječný slad z Hané, žatecký chmel, pivovarské kvasnice z Beskyd. **EPM 13°, 5,8 % obj. alk.**

KOHUTKA MNICHOVSKÁ - SVĚTLÝ LEŽÁK 11° - Přiležitostní světlý ležák, spodně kvašený, nepasterizovaný. Mnichovský slad, žatecký chmel. **EPM 11°, 4,5 % obj. alk.**

KOHUTKA POTMĚNOŠ - POLOTMAVÝ SPECIÁL 14° - Polotmavé silné pivo spodně kvašené nefiltrované nepasterizované. Ječný slad z Hané, chmely žatecký a Magnum. **EPM 14°, 6,0 % obj. alk.**

KOHUTKA MEDOVÁ - SVĚTLÝ LEŽÁK 12° - Světlý ochucený medový ležák spodně kvašený nefiltrovaný nepasterizovaný. Ječný slad z Hané, žatecký chmel, pivovarské kvasnice z Beskyd. **EPM 12°, 5,0 % obj. alk.**

KOHUT - VÍDENSKÝ SPECIÁL 13° - Přiležitostní polotmavé silné nepasterizované pivo. **EPM 13°**

KOHUT - CHILLI SPECIÁL 12°

KOHUT MAGNUM 13°

Právo na změnu nabídky vyhrazeno.



KONOPEX

CO JE TO KONOPEX?

KONOPEX Ostrava, to jsou profi, kteří rozumí konopí a informují širokou veřejnost o jeho širokých možnostech využití. Od stavebnictví, přes pěstitelství, substráty až po potravinářství. A protože to berou z gruntu, vyrobili vlastní značku konopného piva!

WWW.KONOPEX.CZ

Odkud pochází? Domovským městem je Ostrava.

KONOPEX 11°

Spodně kvašený, nefiltrovaný a nepasterizovaný ležák. Od klasických piv se liší tím, že konzumenty spíše energeticky povzbuzuje, než utlumuje. Pivo je charakterizováno svou vysokou plností, odpovídající hořkostí, zlatavé barvy, s lahodnou vůní a chutí konopí ... Je harmonizující! Je vařeno na základu z kvalitních žateckých chmelů, doplněné o květy konopí setého - pěstováno na Moravě. Konopí seté má nízký obsah THC (max do 0,3%), má vysoký obsah dalších cannabinoidů jako například CBD, které jsou pro lidský organismus a jeho imunitní systém velice důležité a prospěšné.

Složení: voda, moravský slad, žatecký chmel, pivovarské kvasnice, ječné sladky, konopí seté

Neobsahuje psychotropní látky!

EPM 11°, 4,6 % obj. alk.



KŘIKLOUN

TO NEJLEPŠÍ Z HANÉ - VE SKLE!

Řemeslný pivovar Křikloun, typický poctivou ruční prací, kterou jednoduše poznáte na kvalitě a chuti piva.

WWW.KRICKLOUN.CZ



Odkud pochází? Křiklouna najdete v Hodoníně.

VÍDEŇSKÝ SVRCHNÁK ALE 11° - Světlé plné pivo svrchně kvašené, nefiltrované, nepasterizované. Svrchně kvašené za použití 100% vídeňského sladu a žateckého sladu. I přes svou plnost a hořkost je dobré pitelné a vhodné k celovečerní degustaci. EPM 11,7°, 4,9 % obj. alk., hořkost 50 IBU

PLZEŇSKÝ ALE 12° - Světlé plné pivo svrchně kvašené, nefiltrované, nepasterizované. Jedná se o lehké pivo je vhodné k celovečerní degustaci a posezení s partou přátel. Název piva je odvozen od použitých surovin, kterými jsou: Plzeňský slad a Žatecký polaraný červeňák. EPM 12°, 5,4 % obj. alk., hořkost 42 IBU, Barva: 4 EBC

CITRA IPA 13° - Světlé silné pivo svrchně kvašené, nefiltrované, nepasterizované s americkým chmelem CITRA. Svěží přijemné pivo s americkým chmelem Citra. Přijemně vonavé pivo s aromatickým chmelem, na které jsou zvyklí příznivci tohoto druhu piva. EPM 13,6°, 5,1 % obj. alk., hořkost 35 IBU

KŘIKLOUN ČERVENÝ - NUGGET IPA 13° - Světlé silné pivo svrchně kvašené, nefiltrované, nepasterizované. Pivo vynikající červenou barvou, jež vznikl za použití čtyř sladů a čtyř chmelů, mezi nimiž převažuje typ Nugget, nemž je toto pivo pojmenováno. EPM 13,6°, 5,1 % obj. alk.

MOSAIC APA 13° - Světlé silné pivo svrchně kvašené, nefiltrované, nepasterizované. EPM 13°

GALAXY 11° - Toto pivo bylo uvařeno s použitím novozélandského chmele Galaxy. Jedná se o odrůdu chmele, která je ve světě velmi žádaná, a to především díky svému výraznému a unikátnímu aroma. Ochutnejte toto pivo s nádechem cirtusového, maracujového a broskvového aroma. EPM 11°

STŘEDOVĚKKÉ PIVO 11°

LITOVEL

TO NEJLEPŠÍ Z HANÉ VE SKLE

V Litovli pivo vaří vlastně od nejméně, tradice vaření čítá přes sedm set let. Počátek se traduje v roce 1291, kdy král Václav II. udělil městu Litovel právo milové. Toto privilegium opravňovalo výhradně litovelské měšťany vařit a šenkovať pivo v okruhu jedné míle, tedy v okolí přibližně sedmi kilometrů. Pivo se ve středověku vařilo v právovárečných domech, kterých bylo tehdy v Litovli 57. Právovárečníci patřili mezi nejzámořejší obyvatele a jejich slovo mělo při řízení města velkou váhu. To nejlepší z historie se odráží i v současné podobě litovelského piva. Bere to nejlepší z historie a i dnes vyrábí svá piva tradičními postupy a také ty nejkvalitnější suroviny z úrodné Hané.

WWW.LITOVEL.CZ

Odkud pochází? Z Litovle na Hané.

LITOVEL GUSTAV 13° - Polotmavé silný pivní speciál, typu „Bohemian Amber“. Spodně kvašené, nefiltrované, nepasterizované, vyznačující se jantarovou barvou kontrastující s hustou bílou pěnou. Harmonická plná chuť podtrhuje výjimečnost tohoto speciálu s extraktem mladiny. EPM 13°, 6,1 % obj. alk.

LITOVEL VÁCLAV 12° - Svatováclavský světlý speciál, spodně kvašený, nefiltrovaný, nepasterizovaný. Vyznačuje se vzácnými hořkými chuťovými tóny, díky třem druhům sladů. Žatecký polaraný červeňák doplňují bavorský a karamelový slad. EPM 12°, 5,5 % obj. alk.

LITOVEL PREMIUM DARK - Tmavý ležák, spodně kvašený, nefiltrovaný, nepasterizovaný se střední až silnou plností a vyláděnou karamelovou vůní a chutí. 4,8 % obj. alk.

LITOVEL ČERNÝ CITRON - RADLER Z ČERNÉHO LEŽÁKU - Jedinečné spojení tmavého piva a citrusu, vytvářející chuťové lákavý mix i lahodnou hořkostí. Sytá barva a jemně karamelovou chuť mu propůjčují bavorské slady.

LITOVEL VIŠŇOVÝ LEŽÁK - Světlý ležák spodně kvašený, nefiltrovaný a nepasterizovaný, ochucený.

LITOVEL POMELO - NEALKO - Nealkoholický nápoj s příchutí pomela, osvěžující vůni a chutí směsi tropických citrusových plodů. Snoubící se s jemnou hořkostí, přijemným řízem a plností klasicky vařených piv Litovel.



MĚŠŤANSKÝ PIVOVAR V POLIČCE

Polička je s pivovarnictvím spjata již od roku 1265, kdy se za vlády českého krále Přemysla Otakara II. stala královským městem, a zároveň jí tedy bylo uděleno i právo várčené a milové. Od té doby zde měšťanstvo vařilo a prodávalo pivo. První zmínky o pivovaru, jsou datovány roku 1771, kdy si byla zřízena společná varna piva s celkovou kapacitou 16-ti pivních sudů. Za skvělou chutí legendy českého pivovarnictví, vrchní sládkové František Bittner otec a syn, kteří působili v místním pivovaru téměř osmdesát let, kteří dali základ dnešní podobě a chuti poličského piva.

WWW.PIVOVAR-POLICKA.CZ

Odkud pochází? Pivo varován v Poličce v Pardubickém kraji.

10° HRADEBNÍ, SVĚTLÉ VÝČEPNÍ - Středně prokvašené pivo s vyváženou chutí a bohatou pěnou. EPM 10,6°, 4,1 % obj. alk.

10° HRADEBNÍ, TMAVÉ VÝČEPNÍ - Vynikající tmavé pivo středního řízu, s lehce sladovou, kávovou chutí a karamelovými tóny. EPM 10,3°, 3,9 % obj. alk.

11° OTAKAR, SVĚTLÝ LEŽÁK - Pivo Otakar je sladší pivo s jemným hořkým zakončením, s lehce chlebovou chutí. EPM 11,4°, 4,8 % obj. alk.

12° ZÁVIŠ, SVĚTLÝ LEŽÁK - Záviš je pivo plné chuti s jemným řízem a krásně zlatavou barvou. EPM 12,4°, 5,5 % obj. alk.

13° ELIŠKA, TMAVÝ SPECIÁL - Speciální pivo Eliška je k dostání na Velikonoce a na Vánoce, když předtím tři měsíce zrállo. Má charakteristickou plnou a přijemně hořkou chut. EPM 13,5°, 5,8 % obj. alk.

13° FRANTIŠEK BITTNER, SVĚTLÝ SPECIÁL - I speciál František zraje tři měsíce a je k dostání jen o Vánocích a Velikonocích. Speciální čtyřikrát chmelená třináctka je napsledy chmelená za studena, přímo v tanku. EPM 13,5°, 5,5 % obj. alk.

NACHMELENÁ OPICE

PROČ NACHMELENÁ OPICE?

Člověk je z opice a po pivu je nachmelený. Pivovar byl založen roku 2015 a za jeho vznikem stojí sládek Michal Kuřec a obchodník Jirka Valenta. Pivovar funguje bez vlastní restaurace a jeho hlavním cílem je dělat lidem radost prostřednictvím piva a značky. Pivovar vyrábí jak spodně kvašená piva českého typu, tak se zaměřuje i na nové moderní style (svrchně kvašené piva typu ALE, STOUT, WEIZEN atd.). Pijte opici, protože barvu do líčka, vrátí Nachmelená Opice.

WWW.NACHMELENAOPICE.CZ

Odkud pochází? Nachmelenou opici najdete v Krnově.

NACHMELENÁ OPICE - LEŽÁK 11°

Tradiční český ležák spodně kvašený, vařený dvourmutovým způsobem s jemnou hořkostí způsobenou českými odrůdami chmelů žatecký polaraný červeňák (ŽPC) a Premiant. Oceněno: 2. místo Degustace českých ležáků v Pivo, Bier & Ale 6/2016.). Nejlepší nový světlý ležák roku 2016. Výroční ceny Pivo, Bier & Ale. EPM 11,2°, 4,5 % obj. alk.

NACHMELENÁ OPICE - SUN APA 12°

Svrchně kvašené pivo stylu American Pale Ale. Zlatavá barva, přijemná plnost, osvěžující hořkost a aroma květin, ovoce a citrusů po amerických chmelech Cascade, Amarillo a Mosaic. EPM 12,4°, 5,2 % obj. alk.

NACHMELENÁ OPICE - SUN IPA 14°

India Pale Ale - Vznešený pivní styl IPA s americkými chmelny. Svrchně kvašené pivo s výrazným aroma po pryskyřici (až borovicí), citrusech a tropickém ovoce. Typická je vyšší až suchá hořkost. EPM 14,4°, 6,0 % obj. alk.

PIVNÍ SPECIÁL

PIVOVAR OGAR

VÍTE CO A KDO JE TO OGAR?

„Ogar“ je typický výraz převzatý z valašského nářečí a označuje chrabré a srdečné venkovské muže. Kromě toho však označuje pivovar, který nabízí nefiltrované, nepasterizované pivo vařené s láskou v budově bývalého kina v malebném prostředí podhůří Beskyd, v Kunčicích pod Ondřejníkem. Příběh pivovaru OGAR provází úcta a láska nejen k samotnému pivu, ale i k samotné kultuře. A to nejen té pivní! Víte, že pivovar sídlí v budově původního kina? Dnes tedy namísto filmů zde můžete společně s pivem vychutnávat i podmanivý výhled na Ondřejník.

WWW.PIVOVAROGAR.CZ

Odkud pochází? Ogar pochází z Kunčic pod Ondřejníkem.

OGAR 11° - Plná jedenáctka s výraznější sladově chlebovou chutí vídeňského a plzeňského sladu, které harmonicky doplňují české chmely. Její hořkost i plnost jsou vyvážené tak akorát. Hodí se pro každou příležitost a je zárukou kvalitního řemeslného piva. Nefiltrované, nepasterizované pivo.

EPM 11°, 4,4 % obj. alk., hořkost 28 IBU. SLADY: Plzeňský, Videňský. CHMELY: ŽPČ, Premiant. BARVA: 10,5 EBC

OGAR 12° - Tradiční český ležák, který potěší všechny milovníky hořkosti a jemného aroma, které se snoubí s lehkým sladovým tělem, který jí dává plzeňský slad, žatecký polaraný červeňák a dekokní postup rmutování. K tomu píle a preciznost! Naše dvanáctka je odkazem tradičního ležáku, na kterém nechceme nic a nijak měnit. Nefiltrované, nepasterizované pivo.

EPM 12°, 5,0 % obj. alk., hořkost 26 IBU. SLADY: Plzeňský. CHMELY: ŽPČ. BARVA: 7 EBC

OGAR Amber Ale 13° - Tento speciál ocení i „nepivaři“. Krásně voní a má pěknou jantarovou barvu. Amber Ale má velmi plné tělo a chutná po lesním ovoci s nádechem angreštového aroma. Nefiltrované, nepasterizované pivo.

EPM 13°, 5,2 % obj. alk., hořkost 40 IBU. SLADY: Plzeňský, Mnichovský, Karamelový, barvíci. CHMELY: Žatecké, Centennial, Topaz. BARVA: 40 EBC

OGAR Medový speciál 15° - Trefa do černého pro něžné povahy. Spodně kvašený speciál obsahuje nejkvalitnější beskydský med, který mu propůjčuje nezaměnitelnou sladkou chuť, snoubící se s lehkou hořkostí žateckých chmelů. Nefiltrované, nepasterizované pivo.

EPM 15°, 6,0 % obj. alk., hořkost 29 IBU. SLADY: Plzeňský. OSTATNÍ SLOŽKY: beskydský med. CHMELY: ŽPČ, Sládek. BARVA: 18 EBC

OGAR Milk Stout 14° - Tento speciál se vyznačuje spojením plné, krémově nasládlé chuti spolu s typicky „stoutové“ kávovou, způsobenou použitím praženého ječmene. Přidali jsme také laktózu a ovesné vločky pro uhlazení celkového projevu piva. Je výtečný a hodí se zejména k čokoládovým dezertům, jako je brownies, sacher apod. Nefiltrované, nepasterizované pivo.

EPM 14°, 5,7 % obj. alk., hořkost 29 IBU. SLADY: Plzeňský, Mnichovský, Pražený ječmen, Barvíci. PŘÍSADY: Ovesné vločky, Laktóza. CHMELY: Challenger, Centennial



PANSKÝ PIVOVAR V PASKOVĚ

...A JAK VARÍ PÁNI?

První zmínky o pivovaru v Paskově se objevily již ve 13. století. Samotný pivovar v Paskově byl založen jako Panský pivovar v Paskově byl založen roku 1518. Provoz pivovaru byl ukončen o 395 let později, kdy bylo v roce 1913 uvařeno poslední pivo. Prostory pivovaru se v roce 2017 podařilo získat zpět do povolaných rukou, které pracují na obnově tradice. Po více než 100 letech se v historické budově Panského pivovaru v Paskově opět vaří PIVO... a dobré, přesvědčte se sami.

WWW.FACEBOOK.COM/PANSKYPIVOVARVPASKOVE

Odkud pochází? Panský pivovar je v Paskově, nedaleko od Frýdku - Mistku.

BORLOCH 12°

Polotmavý spodně kvašený ležák, nefiltrovaný, nepasterizovaný. Pivo je pojmenováno po prvotním výkopu šachty, v hantýrce havířů označované jako „Borloch“.

EPM 12°

OBECNÍ DESÍTKA 10°

Světlý spodně kvašený ležák, nefiltrovaný, nepasterizovaný.

EPM 10°



PIVOVAR OSTRAVAR

Pivovar Ostravar patří mezi největší české pivovary. První zmínky o tomto pivovaru se datují již od roku 1897 jako Český akciový pivovar v Moravské Ostravě. První várka piva se zde uvařila v roce 1898. Dodnes se zde pivo vaří tradiční technologií spodního kvašení v otevřených kádích spilky. Pivo poté dozrává v chladu a temnu ležáckých sklepů po dobu mnoha týdnů. Díky pomalému dozrávání a dokvášení získává Ostravar plnou pivní chuť, pitelnost a riz. Dnes se v pivovaru stabilně vaří osvědčené druhy piva – ostravská dvanáctka, Mustang nebo Ostravar Original. Oblíbené jsou také speciály, jako třeba Černá Barbora, která získala ocenění za nejlepší tmavý speciál roku 2018, nebo také Speciály ze spilky - limitované série zajímavých piv.

WWW.OSTRAVAR.CZ

Odkud pochází? Pivovar najdete na ulici Hornopolní, kousek od centra Ostravy.

MUSTANG 11° - Pivní speciál, světlý ležák, spodně kvašený. Na první pohled zaujme výraznou, temnější zlatavou barvou a plnou chutí. Intenzivní vůně divokého Kazbeku se míší s vůní tří vybraných sladů. Chuťovému zážitku dominuje právě drsnější charakter Kazbeku, který je umocněný unikátní kombinací českého, bavorského a karamelového sladu.

- Ostravar Mustang. Chuť jak bijí! EPM 11°, 4,9 % obj. alk.

OSTRAVAR DVANÁCTKA 12° - Tradiční plný, světlý a horký ležák ze spilky. Dvanáctku připravujeme tradičním způsobem již 122 let. Nová generace sládků však při její výrobě používá nové odrůdy chmele, jež ji dávají typickou hořkost a vůni. Přidáním chmele a sladů na varně a jemnějším prokvašením na spilce a ležáckém sklepě získá ještě krásnější vůni, plnější sladovou chuť a větší hořkost. Pivo má navíc přijemně hořké dozívání. EPM 12°, 5,1 % obj. alk.

ČERNÁ BARBORA - Černé zlato se 4 druhy sladů a unikátní plnou chutí, ve které vítězí hořkost nad sladkostí. Dozrává za studena v ležáckých tancích, aby získala svou přijemně sladovou, karamelově-kávovou chuť a barvu temnější než černou. Jméno získala po patronce a ochránkyni dvanácti generaci ostravských havířů. EPM 12°, 5,1 % obj. alk.

GRIFEL 13° - Silný a plný čtrnáctistupňový speciál, ležák vařený v limitovaných várkách, ale tradičním způsobem v otevřených kádích spilky. Patří mezi chuťově výrazný ležák staví svou výjimečnost krom sily také na kombinaci tří chmelů - hořkého a dvou výrazně aromatických. Je ideální volbou pro chladnější období, zahrne a potěší. Tento speciál dostal jméno po slavném hřebci ze šedesátých let patřící dodnes mezi nejúspěšnější české závodní koně vůbec. EPM 13°, 6,6 % obj. alk.



PIVOVAR HUKVALDY

JAK SE ZRODILO PIVO NA HUKVALDECH

Před lety, tedy v roce 2003, jsme se nadchli pro myšlenku vytvořit malý pivovar, protože to pivo zkrátka chutná jinak. Za těch 12 let nás přibylo fakt fest, protože to vědě už všichni - chutná jinak, tak nějak poctivěji... Kdo nás zná, ten ať se stavi posoudit, jestli to stálo za to. Kdo nezná, tomu nezbývá, než se někdy zastavit.

WWW.PIVOVAR-HUKVALDY.CZ

Odkud pochází? Z Hukvald, malebného rodiště Leoše Janáčka.

HUKVALDSKÉ VÝČEPNÍ 10,5°

Světlý ležák spodně kvašený, nefiltrovaný, nepasterizovaný.

EPM 10,5°

HUKVALDSKÝ POLOTMAVÝ SPECIÁL 14°

Polotmavé speciální pivo spodně kvašené, nefiltrované, nepasterizované. Chuťově výrazný pivní speciál, spodně kvašený s karamelovou a lehce čokoládovou chutí. Střední až nižší riz, střední plnost těla.

EPM 14°, 6,6 % obj. alk.

SVĚTLÝ LEŽÁK 12°

Světlý ležák spodně kvašený, nefiltrovaný, nepasterizovaný.

EPM 12°, 4,8 % obj. alk.



PIVOVAR KÁCOV - HUBERTUS

PIVOVAR MILOVANÝ NEJEN VODÁKY

PivoVAR KáCOV se nachází v malebném údolí řeky Sázavy, na jejímž břehu stojí již od roku 1457. S touto řekou je pivoVAR odnepaměti velmi úzce spjat. Zatímco v dřívějších dobách poháněla kola pivovarského mlýna, dnes k branám pivovaru přináší početné skupiny vodáků, pro něž se tento „vodáky“ pivovar stal již neodmyslitelnou zastávkou na jejich plavbě. V kácovském pivovaru úzkostlivě lpí na tradici, a proto je místní výroba piva názornou ukázkou klasické české technologie a pečlivě se dbá i na výběr surovin. PIVO HUBERTUS tak je vyráběno ze sladů z nedaleké humnové sladovny, z chmele výhradně českých odrůd a samozřejmostí je voda z vlastních studni. Velkou zajímavostí a návštěvníkům ráditou je pak umístění lezáckých tanků v původních historických sklepích, kde pivo chutná vždy nejlepše, a aby se tato jedinečná chuť nepoškodila, odmitají místní pivovarníci pivo pastерovat. Aby však byla u kácovského piva Hubertus dosažena potřebná trvanlivost, je zde místo pasteurizace umístěn unikátní mikrofiltr, což je moderní přístroj s membránovou technologií, kterým lze pivo citlivě ošetřit tak, aby nestrádaly chuťové ani zdraví prospěšné látky.

WWW.PIVOVARKACOV.CZ

Odkud pochází? PivoVAR se nachází nedaleko Kutné Hory.

SVĚTLÝ LEŽÁK MÉDIUM 11° - V případě „jedenáctky“ se spojuje osvěžující pocit výčepního piva a plnost s chlebnatostí typická pro ležáky. Pro Hubertus Medium jsou dále typické dobrá pěnivost, příjemná hořkost a osvěžující říz.
EPM 11°, 4,4 % obj. alk.

SVĚTLÝ LEŽÁK PRÉMIUM 12° - Je vlajkovou lodí pivovaru Hubertus. Vyznačuje se příjemnou výraznou hořkostí, plnou chuti a vynikající pěnivostí. Nižší prokvašení zajišťuje hlavně plnost a chlebnatost piva. Všechny kvality ležáku Hubertus Prémium oceníte hlavně v jeho čerstvě nefiltrované podobě.
EPM 12°, 4,7 % obj. alk.



PIVOVAR MEDOJED

I TY MŮZEŠ BYT MEDOJED, OCHUTNEJ A PŘIDEJ SE DO SMEČKY!

PivoVAR MedoJed z Krásného Pole vznikl na konci roku 2018. K výrobě piva využívá pouze ty nejkvalitnější suroviny, zejména slady a chmele českého původu bez jakýchkoliv enzymů, konzervantů či dalších přidávacích surovin. PivoVAR dostal jméno po zástupci zvířecí říše, medoJedovi kapském. Ten je veřejnosti v Guinessově knize rekordů jako nejnebojácnější zvíře planety.

WWW.MEDOJED.COM

MedoJed 11°

Nefiltrovaný, nepasterizovaný, spodně kvašený (35 Kč)
SLAD: Český slad (plzeňský), Bavorský slad (mnichovský). CHMEL: Žatecký polaraný červenák, Sládek
EPM 11°, 4,7 % obj. alk., hořkost 28 IBU

MedoJed 13° samec

Nefiltrovaný, nepasterizovaný, spodně kvašený (39 Kč)



PIVOVAR U HUŠKŮ, BĚLEČ NAD ORLICÍ

O TOM JAK CAR OPOANOVAL BĚLEČ NAD ORLICÍ

V roce 1911 koupil hostinec v dražbě obchodník s kořínem Josef Hušek, přezdívaný „Car“. Josef Hušek byl prapradědečkem současného majitele současného pivovaru, jehož historie byla započata v roce 1993, kdy byla v budově hostince započata jeho výstavba. Na počet této historie nese pivo název CAR.

WWW.PIVOVARUHUSKU.WEBNODE.CZ

Odkud pochází? Hostinec s pivovarem u Hušků najdete nedaleko Hradce Králové.

BĚLEČSKÝ CAR 12° - Světlý ležák spodně kvašený, nefiltrovaný a nepasterizovaný. **EPM 12°, 5,1 % obj. alk.**

BĚLEČSKÁ CAREVNA 13° - Tmavé speciální pivo spodně kvašené, nefiltrované a nepasterizované. **EPM 13°, 5,3 % obj. alk.**

BĚLEČSKÁ VČELKA - Světlý ochucený pivní speciál - medový ležák spodně kvašený, nefiltrovaný a nepasterizovaný. **EPM 12°, 5,1 % obj. alk.**

PIVRNCŮV ŘÍZEK® - Polotmavý pivní speciál - spodně kvašený ležák, nefiltrovaný a nepasterizovaný. **EPM 13°, 5,3 % obj. alk.**

BĚLEČSKÁ CAREVNA 18° - VIŠEŇ - Tmavý pivní speciál ochucený - spodně kvašený ležák, nefiltrovaný a nepasterizovaný. **EPM 18°**

VENOUŠEK 13° - Pivní speciál - světlý žitný ležák, nefiltrovaný a nepasterizovaný. **EPM 13°**

FULL MOON 14° - IPA - Pivní speciál typu Indian Pale Ale, vařená za úplňku. **EPM 14°**



PRVNÍ HAVÍŘOVSKÝ MINIPIVOVAR

MINIPIVOVAR NEMUSÍ BÝT AŽ TAK MALÝ!

Komu se nelení, tomu se zelení. Nám se nelenilo a na zelené louce v Havířově vyrostl náš minipivoVAR. Proto jsme si také dovolili dát název První havířovský minipivoVAR. A nelení se nám ani teď, neustále se na sobě snažíme pracovat a posouvat se dál! Kromě něj jsme otevřeli i restauraci, která si zakládá na ryzé domácí gastronomii. Výborné pivo a výtečné jídlo je nejen naší filosofii, ale i dennodenní realitou. Dnes už náš minipivoVAR není za saž tak malý, jelikož jeho roční produkce má kapacitu až 2000hl. Podařilo se nám navázat spolupráci se zkušenými vynikajícími sládky, kteří již získali ve svém oboru mnohá ocenění, takže věříme, že vám bude naše pivo chutnat.

PRVNIHAVIROVSKYMINIPIVOVAR.CZ

Odkud pochází? MinipivoVAR najdete v Havířově.

SVĚTLÝ LEŽÁK 11° MAGDON - Pivo Magdon je klasický spodně kvašený světlý ležák, který spadá do populární kategorie jedenácti-stupňovitých piv. Světlý ležák je vařen z ječmenného sladu, který je sklízen a zpracováván na Hané a našemu pivu propůjčuje příjemnou a vyváženou hořkost nejlepší český chmel z Žatce. Nefiltrovaný, nepasterizovaný a zachovává si tak nezaměnitelnou chuť skutečného zlatavého moku. **EPM 11°, 4,5 % obj. alk.**

EXTRA HOŘKÝ LEŽÁK 12° - Světlý ležák spodně kvašený nefiltrovaný nepasterizovaný. Uvařen ze za použití světlého plzeňského a karamelového sladu. Z chmelů jsou zde užity tyto typy: Sládek a Žatecký polaraný červeňák. **EPM 12,1°, 4,9 % obj. alk.**

POLOTMAVÝ SPECIÁL 13° MAUR - Pivo Maur spadá do kategorie speciálních piv. Jeho polotmavá barva je způsobena přidáním karamelového sladu. Karamelový slad nejenže barví pivo do polotmava, ale dává tomuto speciálu specifickou chuť. K výrobě tohoto druhu piva je taktéž použit slad z Hané a během chmelovaru se 4x dávkujeme žatecký chmel, na jehož důvěru jsme skutečně nešetřili. Maur je rovněž nefiltrované a nepasterizované pivo. **EPM 13°, 5,2 % obj. alk.**





RODINNÝ MINIPIVOVAR PACOV

KDYŽ SE LÁSKA K PIVU STANE RODINNÝM POKLADEM

Pacovský minipivovar byl založen 2009 díky nadšení jedné rodiny, která původně vařila pivo doma v hrncích. Dnes se tento minipivovar soustředí především na výrobu spodně kvašených piv (Světlý Ležák, Světlý Výčepní, Speciální spodně kvašené pivo) a jako sezonní piva vyrábíme svrchně kvašená piva. (India Pale Ale, India Brown Ale, Summer Ale, Hefeweizen, Stout).

Všechna piva jsou nefiltrované, nepasterizované a vyrobena z vody ve Stražišťském prameni, jež je jemně mineralizovaná a obsahuje tak zdraví prospěšných látek.

WWW.MINIPIVOVARPACOV.CZ



Odkud pochází? Minipivovar najdete v Pacově u Táboru.

GOLEM 11° - SVĚTLÝ LEŽÁK - Spodně kvašené pivo, nefiltrované, nepasterizované. Barva světlá až zlatavá představuje český pivní styl Světlý ležák s bílou, hustou pěnou. Vůně spíše chmelová a lehkými tóny sladkých kvasinek. V chuti, sladová, chmelová, přijemně hořká. Pivo je vyráběno tradičním dekokčním způsobem na dva rmuty, tím je pivo plnější. Posledním je růž, který je střední, osvěžující.

EPM 11°, 4,4 % obj. alk., hořkost: 38 IBU, Barva: 11 EBC

RABÍN 14° - TMAVÝ LEŽÁK - Spodně kvašené pivo, nefiltrované, nepasterizované, vařené dekokčním způsobem na dva rmuty. Barva tmavá až černá představuje český pivní styl tmavý ležák s výšší stupňovitostí a obsahem alkoholu. Tím má pivo větší plnost. Růz tmavých piv je nižší než mají světlé ležáky. Vůně spíše čokoládovo-kávová s lehkými tóny karamelu. V chuti káva, čokoláda, karamel. Sladká chuť je u tmavého speciálu tolerována, ale neměla by dominovat.

EPM 14°, 5,6 % obj. alk., hořkost: 28 IBU, Barva: 67 EBC

PILA 13° - ŘEZANÝ SPECIÁL - Nefiltrovaný, nepasterizovaný polotmavý speciál je spodně kvašené pivo jantarové až měděné barvy, plné chuti s výrazným sladovým aroma. Sladového aroma a měděné barvy je dosaženo díky speciálním karamelovým sladům z Bavorské sladovny Weyermann.

EPM 13°, 5,5 % obj. alk.

VČELKA 13° - MEDOVÝ SPECIÁL - Spodně kvašený medový speciál měděné barvy. Plný chuti aroma a příchutí medu s jemně doznívající hořkostí žateckých sladů.

EPM 14°, 5,6 % obj. alk., hořkost: 28 IBU, Barva: 67 EBC

RODINNÝ PIVOVAR VALÁŠEK



Základní kámen pivovaru byl uložen v roce 2001. Rodinný minipivovar byl vybudován s odkazem na tradici vaření dobrého piva na Valašsku. Ať již to bylo pivo vařené doma nebo od roku 1663 v místním dřívě hojně využívaném pivovaru, ve Vsetíně. Název „Valášek“ byl vybrán při občanském průzkumu jako nejlepší a nejvýstižnější název. Tvůrce tohoto návrhu byl pak náležitě slavnostně odměněn bečkou piva.

WWW.MINIPIVOVAR.COM

Odkud pochází? Zlínský kraj v Dolní Jasence.

VALÁŠEK - SVĚTLÝ LEŽÁK 12° - Světlý ležák VALÁŠEK získal v roce 2014 na degustační soutěži „Jarní cena českých sládků“ ve Zlínském ZLATOU MEDAILI v kategorii český světlý ležák. Nepasterizované a nefiltrované světlé pivo, vyrobené klasickou metodou. Obsahuje český slad, žatecký chmel, pivovarské kvasnice a měkkou vodu ze Stanovnice. Slady: český. Chmely: žatecký. EPM 12°, 4,8 % obj. alk.

BORŮVKA 12° - SVĚTLÝ OCHUCENÝ LEŽÁK - Nepasterizované, nefiltrované světlé pivo, vyrobené klasickou metodou s borůvkovou příchutí. Slady: český. Chmely: žatecký. EPM 12°, 4,8 % obj. alk.

SPECIÁL - INDIA PALE ALE 14° - Nepasterizované, nefiltrované světlé pivo, svrchně kvašené, s vyšším obsahem kvasinek, plnější chuti, s vyšší avšak jemnou hořkostí. Ve vůni piva je pouze vůně sladu a chmele. Slady: český. Chmely: anglické speciální chmely. EPM 14°, 5,8 % obj. alk.

SPECIÁL - SKOTACÍVÁ VEVERKA 11° - Svrchně kvašený pivní speciál typu ALE. EPM 11°, 4,2 % obj. alk.

SPECIÁL - ZBOŘENÁ OVCA 17° - Světlý nefiltrovaný, nepasterizovaný svrchně kvašený speciál typu APA. EPM 17°, 7,2 % obj. alk.

SACHSENBERG

TRADICNÍ BAROVSKÁ RECEPTURA Z TĚŠÍNSKA

Jsme malý regionální pivovar **SACHSENBERG** www.sachsenberg.cz (Český Těšín) je romantická část města, specifická v tom, že historicky se pivo vařilo v každém měšťanském domě a my jsme navázali na tradiční receptury piv právě z té doby, kterou poeticky ztvárnil JAROMÍR NOHAVICA v jedné ze svých textů písne „TĚŠÍNSKÁ“ v období, kdy v Těšíně žil a bydlel.

Odkud pochází? Pivovar najdete v Českém Těšíně.

11° BUM' S KRÁLÍČEK - Sachsenberg BUM' S NEFILTR - Toto šlechetné v chuti pivo je vařené tradičním způsobem dolním kvašením a dozrávající v nízkých teplotách. Neobsahuje chemické přísady, je vyráběn jen z vyjimečných a pečlivě vybíraných přírodních surovin. Charakteristická je jeho vyjimečná plná vůně s intenzivní sladovou notou s delikátním osvěžujícím růžem. Jeho plná barva vyzývá k degustaci a již první lok očaruje plnou chuti s ideální proporcí kvasinek a hořkosti. Název BUM' S NEFILTR navazuje na staro-těšínskou zašlost putky, pivnice, ve které jste mohli potkat všechny vrstvy místní společnosti, kde na tomto teritoriu si byly rovný všechny profese. EPM 11°, 4,8 % obj. alk., hořkost 36 IBU, Barva: 6 EBC

12° PEPŘOVÝ DUCH / PEPPER GHOST - Sachsenberg PEPŘOVÝ DUCH I PEPPER GHOST - zůstalo uvařené tradiční klasickou technologií z nejlepšího českého sladu, chmelu a vody z farních studní. Svrchním kvašením na otevřené spilce, a dokvašující v tancích o teplotě 2°C jsou postupy nezbytné pro dosažení bohaté krémové pěny. Získá si vás jedinečná chuť přírodního pepře, kde je spojen duch tónu čtyřech druhů pepře, který napomáhá dobrému trávení. EPM 12°, 5,1 % obj. alk., hořkost 36 IBU, Barva: 11 EBC

12° VIŠŇELÉ / CHERRY BLOSSOM MACEROVANÉ TMAVÉ VIŠNĚ V PIVĚ - Sachsenberg VIŠŇOVÝ KVĚT I CHERRY BLOSSOM - zůstalo uvařené tradiční klasickou technologií z nejlepšího českého sladu, chmelu a vody z farních studní. Svrchním kvašením na otevřené spilce, a dokvašující v tancích o teplotě 2°C jsou postupy nezbytné pro dosažení bohaté krémové pěny. Získá si vás jedinečná chuť a vůně přírodních višní. EPM 12°, 4,8 % obj. alk., hořkost 33 IBU, Barva: 18 EBC

15° RAF IPA 1941 / ROYAL AIR FORCE IPA back in 1941 - SACHSENBERG | RAF IPA 1941 I ROYAL AIR FORCE back in 1941 - „Je to Indie Pale Ale. Jak to viděli čeští piloti RAF“. Chuť vás vezme zpět do roku 1941, když spolu s polskými přáteli bojovali za záchranu Spojeného království. Ve speciálně navržených bombách ve tvaru bomby bylo pivo Spitfire dodáno pivo přímo na polní paprory. Recept byl vytvořen podle osobních svědec československých pilotů na setkání. EPM 15°, 6,1 % obj. alk., hořkost 45 IBU, Barva: 26 EBC

11° CHILLI CAYENNE / S DELIKATES PAPRIČKOU - SACHSENBERG | CHILLI CAYENNE S DELIKATES PAPRIČKOU - „Je to vyvážená pálivá pikantní chuť chilli papriček cayenne macerovaných v pivu“. EPM 11°, 4,1 % obj. alk., hořkost 35 IBU, Barva: 26 EBC



MINIPIVOVAR SKREČOŇSKÝ ŽABÁK

SKOČ SI NA ŽABÁKA!

SKREČOŇSKÝ ŽABÁK je rodinný minipivovar, který byl založen v roce 2011 a postupně se rozrostl. Začínali jsme jako „homebrewing“, tzv. domácí vařiči piva a nabízeli jsme jen dva druhy piva. Hrnce nám však začaly být malé, a tak jsme se rozhodli postavit minipivovar. Ačkoliv začátky byly náročné, nakonec se nám za pomocí sousedů a kamarádů podařilo minipivovar v roce 2011 zkouduvat a mohli jsme začít vařit. Stále nás to baví, vaříme hodně a vaříme rádi, dávno „nejsme žádní žabáři!“ Nyní nabízíme více jak tucet různých druhů piv. Všechna piva jsou nepasterizovaná a nefiltrovaná. Vařená klasickou dvourmutovou technologií z poctivých surovin (žatecký chmel, moravský slad, kvasnice a voda) WWW.SKRECONSKYZABAK.CZ

Odkud pochází? Žabáka najdete v Bohumíně.

SKREČOŇSKÝ ŽABÁK 11° SVĚTLÝ - Světlé nepasterizované, spodně kvašené pivo. Složení: voda, moravský slad, žatecký chmel. EPM 11°, 4,6 % obj. alk.

SKREČOŇSKÝ ŽABÁK 13° POLOTMAVÝ - Polotmavé nepasterizované, spodně kvašené pivo. Složení: voda, moravský a karamelový slad, žatecký chmel. EPM 13°, 5,2 % obj. alk.

SKREČOŇSKÝ ŽABÁK 15° MEDOVÝ - Medové nepasterizované, spodně kvašené pivo. Přiležitostní silný pivní speciál. Složení: voda, moravský a karamelový slad, žatecký chmel, včelí med z Jeseníků. EPM 15°, 6,2 % obj. alk.

SKREČOŇSKÝ ŽABÁK 16° IPA - Přiležitostní silně svrchně kvašené silné pivo, typu Indian Pale Ale, které se vyrábělo pro anglická královská koloniální vojska v INDII. Začalo se vařit kolem roku 1860 v Anglii. Žabák IPA je vařen ze 3 druhů sladu a z 6 druhů chmele. EPM 16°, 6,8 % obj. alk.



SLEZSKÝ PIVOVAR

BO FAJNE PIVO

SLEZSKÝ PIVOVAR byl otevřen v roce 2014 po rozsáhlé rekonstrukci budovy Hostince U Balona. Tato budova pivovaru poskytuje ideální zázemí v podobě stoletých sklepních prostor, jež jsou ideálním místem pro vaření a zrání piv, které jsou vyráběny výhradně z přírodních surovin bez chmelových extraktů nebo stabilizátorů. Piva zásadně nefiltrují ani nepasterizují, a proto si zachovávají svou typickou vůni i chuť chmele a sladu, a zůstávají plné zdravých látek a vitaminů. Pro výrobu svého piva používají ručně připravované moravské slady a nejkladnější žatecký chmel „červeňák“. Pivo se myká v názvy svých piv, které reflektovaly „razovitost regionu“, ze kterého pocházejí. Ve spojení s jemnou beskydskou vodou tak vznikají ojedinělá piva, ať už složením, nebo názvy - „Bo fajne pivo“.

WWW.SLEZSKYPIVOVAR.CZ

Odkud pochází? Jak Slezský pivovar najdete v Hostinci u Balona v Havířově.

MAJSTR 12° - Světlý ležák spodně kvašený, nefiltrovaný, nepasterizovaný. Překvapí přijemnou hořkostí. Vyroben dle naší osvědčené receptury - a proto je to náš MAJSTR! EPM 12°, 5,0 % obj. alk.

HAJCMAN 13° - Spodně kvašený polotmavý speciál mnichovského typu, nefiltrovaný, nepasterizovaný. Vyniká přijemným sladovým charakterem a nádherným aroma po sladu, a jantarovou barvou. Vařen ze dvou druhů sladů. EPM 13°, 5,6 % obj. alk.

FACHMAN 14° - IPA - Svrchně kvašený světlý pivní speciál typu IPA - India Pale Ale. Tento pivní speciál jsme uvařili pro všechny „fajnšmekry“. Ve vůni můžete objevit unikátní nevšední kombinaci citrusových tónů a borovicového aroma. Nabízí vyváženou hořkost a zároveň neztrácí na kvalitě pitelnosti. Patří mezi naše favority mezi pivními speciály!

EPM 14°, 6,0 % obj. alk.

BORŮVKA 12° - Přiležitostní světlý ochucený borůvkový ležák, spodně kvašený, nefiltrovaný, nepasterizovaný. Světlý ležák s lehkým borůvkovým nádechem! Zdání klame - nemá typický sladkou chuť ochucených piv, ale správný říz pravého ležáku. EPM 12°, 4,8 % obj. alk.

VENCA 13° - Přiležitostní polotmavé silné pivo, svrchně kvašený pivní speciál, Single Hop. Nefiltrovaný a nepasterizovaný. Podzimní speciál uvařený k přiležitosti svátku Sv. Václava, za použití sladu typu ALE, českého chmele Kazbek. EPM 13°, 5,8 % obj. alk.

ČENDA 11° - Přiležitostní světlé plné pivo svrchně kvašené, nefiltrované a nepasterizované. EPM 11°

STAROBĚLSKÝ PIVOVAR

„TAK MÁ CHUTNAT PIVO.“

Starobělské pivo vaříme již roku 2014. První várka starobělského ležáku byla uvařena 21. dubna 2014. V druhé polovině roku 2017 došlo k rozšíření výrobních i ležáckých kapacit, což nám mimo jiné umožnilo vařit více druhů piv. Nabídka pro rok 2019 čítá celkem 6 druhů piv, přičemž poprvé v historii pivovaru vaříme také svrchně kvašené pivo, kterým je naše Starobělská IPA 15%. Pivo lze ochutnat z jedné z pěti pivovarských provozoven: ve Starobělské Kolibě, Beer's No.1, Starobělském Kahanu, Starobělském Šenknu a Starobělské Hospodě.

WWW.STAROBELSKYPIVOVAR.CZ

Odkud pochází? Pivo varujeme v Staré Bělé v Ostravě.

STAROBĚLSKÝ LEŽÁK 11° - Jedná se o tradiční český světlý ležák plzeňského typu, vyznačující se plnou chutí a výraznou hořkostí. K jeho výrobě je použito výhradně českého chmele a sladu z moravské Hané. Lahodnost našeho ležáku umocňuje výborný říz a hustá pěna. EPM 11,8°, 4,5 % obj. alk., hořkost 31 IBU, Barva: 13,4 EBC

STAROBĚLSKÉ VIŠŇOVÉ - Načervenalá barva, sladkotřpká chuť a nezapomenutelná vůně po višních dělají z tohoto piva to pravé osvěžení především v letních měsících. Od počátku nadchlo svojí využitou chuť ovoce a piva. EPM 10°, 3,6 % obj. alk., hořkost 18 IBU, Barva: 38 EBC

STAROBĚLSKÝ MAJSTR - K výrobě našeho polotmavého speciálu je použit nejkladnější chmel výhradně z českých chmelnic. Pivo je spodně kvašené a za svou barvu a přijemností velmi plnou chuť vděčí dokonalé kombinaci speciálních sladů. Nižší sladkost přispívá k jeho výborné pitelnosti. EPM 14,2°, 5,7 % obj. alk., hořkost 38 IBU, Barva: 25 EBC

STAROBĚLSKÁ IPA - Fresh IPA je historicky první svrchně kvašené pivo našeho pivovaru. Na jeho výrobu byly použity americké chmely společně s kvasinkami svrchního kvašení. Vyniká svou chutí a vůní typickou pro piva typu India Pale Ale. EPM 15°, 6,2 % obj. alk., hořkost 40 IBU, Barva: 20 EBC



STAROKLADNO

DOMOV POCTIVÉHO PIVA!

Pivovar Starokladno započal svou staronovou historii v roce 2009, když v prostorách restaurace u Kozlíku otevřel pivovar, který pak navázal na pětisetletou tradici vaření piva na Kladensku. Tento rodinný pivovar je proslul svými pivními speciály, které jsou stále více vyhledávané milovníky piva ze všech krajů. V příjemné a moderně zařízené pivovarské hospůdce naleznete minimálně 7 druhů z 14 nabízených piv. Od klasických výčepních, přes ležáky, až po čtrnácti, osmnácti či čtyřadvacetí stupňové piva. Vlajkovým pivem pivovaru Starokladno je Černý Havíř 12,8° pyšnící se mimojiné titulem Zlatá pivní pečeť či pivo České republiky.

WWW.STAROKLADNO.CZ

Odkud pochází? Jak už název napovídá, tento pivovar vážil cestu až z Kladna.

STAROKLADNO - LEŽÁK STAROSTY PAVLA 12° - Tradiční, spodně kvašený český ležák s podílem mnichovského sladu. Jeho plnost, hořkost a říz se snoubí v harmonickém celku do lahodného ležáku plzeňského typu. Klasické hlavní kvašení a zrání dodávají pivu chuť, která je pro ležáky plzeňského typu nezaměnitelná. EPM 12,8°, 4,7 % obj. alk.

STAROKLADNO - BOHOUŠ IPL 13° - Světlý ležák spodně kvašený, nefiltrovaný, nepasterizovaný, typu India Pale Lager. Jedná se o výrazně hořký pivní speciál, chmelený zastudena americkými chmelny a poté ještě dochmelovaný. EPM 13°, 5,0 % obj. alk.

STAROKLADNO - ŠVESTKOVÉ 12° - Tmavý ochucený pivní speciál při jehož výrobě používáme pravé švestky! Nefiltrovaný a nepasterizovaný. Jedná se o netradiční ovocné pivo, krásné vůně a barvy švestek. Typickou vlastností staročeské receptury je plnost chuti s dlouhým dozíváním tónů po bylinky a cukrech ovoce a žateckého sladu.

EPM 12°, 4,7 % obj. alk.

MAZLÍČEK 18° - Polotmavé silné pivo spodně kvašené, nefiltrované a nepasterizované. Speciální „vymazlené“ pivo s prodlouženou dobou zrání a podílem mnichovského a irského sladu, který mu dodává nezaměnitelnou chuť a rubinovou barvu! Toto robustní a zaokrouhlené speciální pivo vyniká hustou pěnou, sladovým aroma a dozívánou alkoholovou hřejivost.

EPM 18°, 6,5 % obj. alk.



PIVOVAR ŠTERN - BEER

HVĚZDA MEZI PIVY

Jak už název napovídá, pivovar se nachází ve Šternberku, kde tradice vaření piva sahá až do 15. století a samotná existence původního šternberského pivovaru je doložena v 16. století. Rozhodli jsme se tedy na tu tradici navázat. Začátkem srpna 2016 jsme zahájili oficiální prodej piv, s původním názvem Sterberger. Ke konci roku 2017 měníme název na STERNBEER. Naše piva pak najdete pod názvem STERN.

WWW.STERNBEER.CZ/STERNBEER.CZ

Odkud pochází? Pivo varujeme v Šternberku u Olomouce.

SVĚTLÝ LEŽÁK - STERN 11° - Jedná se o klasický spodně kvašený ležák, který spadá do populární kategorie jedenácti-stupňových piv. Tento světlý ležák je vařen z ječmenného sladu, který je sklízen a zpracován na Hané. Využitou hořkost dodá nejlepší český chmel z Žatce. Ležák je nefiltrovaný, nepasterizovaný a zachovává si tak nezaměnitelnou chuť skutečně poctivého zlatavého moku. Vyrobeno ze světlého sladu plzeňského typu, barvíčků karamelového sladu, žateckého chmele, a kvasnic spodního kvašení. EPM 11°, 4,4 % obj. alk., hořkost: 33 BU, Barva: 11 EBC



POLOTMAVÝ SPECIÁL - STERN 13° - Třináctka spadá do kategorie speciálních piv. Její polotmavá barva je způsobena přidáním karamelového sladu. Karamelový slad nejenom barví pivo do polotmava, ale dává tomuto speciálu specifickou chuť. K výrobě tohoto druhu piva je taktéž použit slad z Hané a během chmelovaru se čtyřikrát dávkují žatecký chmel, na jehož dílo se skutečně nešetřilo. Pivní speciál je opět nefiltrovaný a nepasterizovaný. Vyrobeno ze světlého sladu plzeňského typu, barvíčků karamelového sladu, žateckého chmele, a kvasnic spodního kvašení. EPM 13°, 5,2 % obj. alk., hořkost: 35 BU, Barva: 26 EBC

SVĚTLÝ LEŽÁK - STERN 12°

MEDOVÉ 11°

SVIJANY

SOUKROMÝ PIVOVAR OD ROKU 1564

Historie pivovaru Sviňany je datována již od roku 1564 a je tak jedním z nejstarších českých pivovarů vůbec. Byl tehdy součástí hospodářského zázemí a důvodem vaření piva a zakládání hospod bylo vyžádání finančního výnosu sviňanského panství. O rok později získal ves i s pivovarem Jaroslav z Vartenberka, který zde vystavěl renesanční tvrz. Za dob hospodaření Valdštejnů, byla stará tvrz přestavěna na zámek, přičemž byl rozšířen a upraven právě i pivovar. A dodnes patří k jedné z nejoblíbenějších značek tradičního českého piva.

WWW.PIVOVARSVIJANY.CZ/



Odkud pochází? ze Sviňan u Mnichova Hradiště v Libereckém kraji.

SVIJANSKÝ RYTÍŘ 12° - Sviňanský Rytíř poznáte na první doušek - je totiž dochmelovaný za studena, což způsobuje jeho velmi specifickou a unikátní hořkost. I tím nese zřetelný rukopis sládka Petra Menšíka, z jehož experimentů s domácím vařením piva Rytíř vznikl. Světlý pivní ležák, nepasterizovaný, vyroben tradičními postupy. **EPM 12°, 5.0 % obj. alk.**

Ocenění: 2015 - Zlatá medaile kategorie pivo plzeňského typu, Meininger's International Craft Beer Award - mezinárodní degustační soutěž Německo; 2015 - 1 Gold Medal - Czech-style Pale Lager - World Beer Awards

ZÁMECKÝ MÁZ 11° - Kroužkováný ležák Zámecký Máz jsme vyrobili u příležitosti otevření Zámku Sviňany. Vychází ze Sviňanského Mázu a inspirován je starými recepturami, podle kterých se v minulém století vařilo pivo zavážené před zimou na nepřístupně horské chaty. Hotové zfiltrované pivo opětovně zakvasíme rozkvašenou mladinou, tzv. kroužky, a necháme krátce rozkvásit v tanku, aby došlo k homogenizaci celé várky a pivo pak kvalitně stejně ve všech sudech. Po dvou až třech dnech ho stohčíme do sudů a uskladníme v ležáckých sklepech, kde při teplotě 2°C až čtyři týdny znovu dokváší. Takto připravené kroužkové pivo pak putuje rovnou k zákazníkům. **EPM 11°, 4.8 % obj. alk.**

Ocenění: 2017 - 3. m. World Beer Idol; 2016 - Česká chuťka v kategorii pivo.

PRÉMIOVÝ LEŽÁK „450“ - Tento prémiový ležák byl uvařen jako speciální pivo pro oslavy 450 let od založení pivovaru ve Sviňanech. Nakonec ale všem chutnal tak, že v sortimentu našich piv zůstal natrvalo. Vyrobený z polarovaného žateckého červenáku (Osvaldova klonu), humnového sladu z nezávislých sladoven a samozřejmě tradičním postupem - tedy zrání na otevřené spilce a v ležáckých tancích nabízí to nejlepší z našeho pivovaru. Plné chlebnaté pivo s příjemnou intenzivní jemnou hořkostí. **4.6 % obj. alk.**

Ocenění: 2014 - 1. m. Pivo České Republiky v kategorii světlý ležák; 2014 - 2. m. Jednátko roku 2014 - Sdružení přátel piva; 2014 - Milevská pivní korunka.

SVIJANSKÝ VOZKA - ČERNÝ RYBÍZ A LIMETKA - Míchaný nápoj z nealkoholického piva se šťávou z černého rybízu a limetky. Výsledkem harmonického spojení nealkoholického piva s ochucenou přírodní složkou je osvěžující nápoj, který si zachoval vysokou pitelnost českého piva. Obsahuje přírodní šťávu z černého rybízu a limetky. Namísto umělých barviv je použita šťáva z černé mrkve. Jediným konzervarem je přírodní kyselina citrónová. Při výrobě je použito pouze přírodní aroma.

Obsahuje maximálně **0.5 % obj. alk.**, je ideální variantou nealkoholického piva.

PIVOVAR TRILOBIT

Ačkoliv by se podle názvu dalo tušit, že se bude jednat o prehistorický kousek, tento pivovar patří mezi mladé značky, které si získávají pozornost a již za sebou mají i několik úspěchů a ocenění. Jejich Černá 14% dokonce v roce 2018 obsadila druhé místo v Národní degustační soutěži „Česká a moravská pivní koruna 2017“ a rok později dokonce dosáhla na zlatou příčku.

WWW.PIVOVARTRILOBIT.COM

Odkud pochází? Pivovar najdete v hlavním městě, v Praze Libni.

TRILOBIT - SVĚTLÝ LEŽÁK 12° - Klasický český ležák - dvanáctka s výraznou hořkostí a plnou chutí, tak jak ho máme rádi! Světlý ležák, spodně kvašený, nefiltrovaný, nepasterizovaný. **EPM 12°, 5.0 % obj. alk., hořkost IBU 40**

TRILOBIT - CALLISTA APA 12° - Světlý pivní speciál typu APA, tj. American Pale Ale. Jedná se o svrchně kvašené světlé s německými slady za použití speciálního odrůdy německého chmele „Callista“, jenž se vyznačuje se ovocným aroma s tóny meruněk, ostružin a malin. Pivo propůjčuje exotické aroma s tóny maracuji, grapefruitu, broskve, angréstu a pínie. **EPM 12°, 5.4 % obj. alk., hořkost IBU 23**

MINA IPA 14° - Příležitostní světlý pivní speciál typu IPA, Jedná se o svrchně kvašené, nefiltrované. A nepasterizované pivo. Lehčí, pitelná IPA, kde směs chmelů dominuje trochu méně známý americký Crysta, který dodává pivu příjemnou vůni a chuť citrusových plodů. **EPM 14°, 6.6 % obj. alk., hořkost IBU 60**

NAŽHAVENÁ ČERTICE 13° - Polotmavý ochucený pivní speciál, spodně kvašený, nefiltrovaný, nepasterizovaný s příjemnou příchutí a vůni po chilli. **EPM 13°, 5.5 % obj. alk.**

KAZBEK 13° - světlé silné pivo svrchně kvašené nefiltrované nepasterizované. **EPM 13°, 5.9 % obj. alk.**

TRILOBIT - ALE, GOSE ČERNÝ RYBÍZ, BERLINE WEISSE MARACUJA, STOUT, WEISSEBIER PAPAYA



VALAŠSKÝ PIVOVAR V KOZLOVICÍCH

KOZLOVICKÉ TEKUTÉ ZLATO

Kozlovický pivovar najdete v původních hospodářských budovách starého fojtství, jehož hlavní budova má ve svém štítu letopočet 1822. Mezi malými pivovary má své zvláštní postavení, kouzlo a specifikum. K základním rysům interiéru patří zachování původních cihlových klenutí stropů společně s prvky kamene a dřeva. K výrobě využívá otevřené kvasné kádě z nerezu a prostorové chlazení, což umožňuje kvalitnejší kontrolu kvašení i chránění piva. Sládek tak může velice pečlivě a vizuálně vyhodnotit spoustu ukazatelů výroby. Pivo, které se pak dostane ke konzumentovi, může být kalnější, ale to právě díky tomu, že je v něm spousta výživných a zdraví prospěšných látek.

Odkud pochází? Pivovar najdete v Kozlovicích.

TURISTA 10° - Světlé výčepní pivo spodně kvašené, nefiltrované, nepasterizované. **EPM 10°, 4.2 % obj. alk.**

KOZLOVICKÝ FOJT 12° - Tmavý ležák spodně kvašený, nefiltrovaný, nepasterizovaný. **EPM 12°, 5.0 % obj. alk.**

KOZLOVICKÝ VOJVODA 12° - Světlý ležák spodně kvašený, nefiltrovaný, nepasterizovaný. **EPM 12°, 5.0 % obj. alk.**

KOZLOVICKÝ KOZLOVJAN 13° „MÁRKA“ - Příležitostní světlý pivní speciál, typu „German Märzen“. Jedná se o silné pivo spodně kvašené, nefiltrované, nepasterizované, s bohatou sladovou vůní a středním chmelovým aromou. Vyznačuje se tmavě zlatavou barvou až s jemnými načervenalými akcenty. „Märzen“ (označovaný také jako „Březňák“) jsou piva uvařená na konci jara, poté uskladněna ve studených sklepích přes horké léto, podávaná až na podzim během tradičních pivních bavorských oslav. **EPM 13°**

OCHUCENÁ PIVA - Ochucený ležák spodně kvašený, nefiltrovaný, nepasterizovaný.
MALINA, MANDLA, VIŠENÁ, CHILLI, PEPŘ, KOPŘIVA, KÁVA, ŠVESTKA
EPM 12°, 5.0 % obj. alk.

MĚSTSKÝ PIVOVAR ŠTRAMBERK

NENÍ NAD TRUBAČE

Tradici vaření piva ve Štramberku obnovil Městský pivovar po 150 letech, a to na místě, kde se pivo vařívalo a šenkovalo už před staletimi. Pivní znalec Stan Sesser, dopisovatel amerického periodika „Wall Street Journal“, ohodnotil místní tmavé pivo na své výzkumné pivní stezce jako „nejlepší tmavé pivo roku 2006 v celé střední Evropě“. Dnes se zde vaří kvasnicový 11° ležák Trubač – třísladové pivo lehce karamelové barvy a 14° speciál Ušák, s příchutí Štramberkých usí. Vyzkoušet zde můžete také některé ze speciálních piv s višňovou nebo švestkovou příchutí. Místní domácí kuchyně je proslavena specialitami připravovanými nejen na pivě. Horké škvarky jsou samozřejmostí a pouhým počátkem gurmánského zážitku.

WWW.RELAXVPODHURI.CZ

Odkud pochází? Pivovar najdete ve Štramberku.

ŠTRAMBERSKÝ TRUBAČ 11° - Světlý ležák spodně kvašený, nefiltrovaný, nepasterizovaný. **EPM 11°, 4.6 % obj. alk.**

ŠTRAMBERSKÝ UŠÁK 14° - Polotmavé silné speciální pivo spodně kvašené, nefiltrované, nepasterizované. **EPM 14°, 5.6 % obj. alk.**

ŠTRAMBERSKÝ TRUBAČ 12° - APA AMERIKANO - Světlý pivní speciál, typu APA. Světlé plné pivo svrchně kvašené, nefiltrované, nepasterizované. **EPM 12°**

ZÁMECKÝ PIVOVAR BŘECLAV

BŘECLAVSKÉ PIVO S DLOUHOLETOU TRADICÍ

Břeclav a pivovarnická výroba patří již od neepaměti nerozlučně k sobě. Pivo se zde vždy vařilo a místní na něj byli vždy patřičně hrđí. Pivo se zde vařilo již od poloviny 14. st. až do roku 1998, kdy byl pivovar zprivatizován a došlo k ukončení výroby piva. Až roku 2013 se opět podařilo provoz v Zámeckém pivovaru obnovit a navázat na dlouholetou tradici a věhlas břeclavského piva. Dnes si díky tomu můžete pochutnat na pivech vařených staročeskou metodou za použití výhradně českých surovin. Vice než na množství přitom dbají na kvalitu samotných produktů.

WWW.PIVOVARBRECLAV.CZ

Odkud pochází? Pivovar se nachází v historické budově pivovaru v Břeclavi.

BŘECLAVSKÝ KANEC 12° - Světlý ležák, který vás zajme sytou barvou, hustou bílou pěnou a vyváženou chutí s jemným řízem. Dekonce na dva rmuty, to je kouzlo staročeské receptury tohoto prémiového piva. Všechny složky jsou výhradně domácího původu. Kvašení probíhá v otevřených kádích a v ležáckých tancích zraje 8 – 10 týdnů. Slad: plzeňský a mnichovský. Chmel: sládek, žatecký poloraný červeňák. EPM 12°, 5,0 % obj. alk.

SVATOVÁCLAVSKÝ SPECIÁL - Svatováclavské polotmavé silné pivo s obsahem alkoholu 5,2 % obj. vyznačující se mírně karamelovou přichutí a vůní s jemnou vyváženou hořkostí. Tento speciál byl vyroben k příležitosti svátku Svatého Václava. Nefiltrované, nepasterizované. EPM 13°, 5,2 % obj. alk.

EXTRA CHMELENÝ SPECIÁL IPL 13° - India Pale Ale. EPM 13°



PIVOVAR ZAŠOVÁ

PORТАŠ - PIVO STRÁŽCŮ HOR

Obec Zašová, kde byl založen v roce 2003 pivovar stejně jména, leží mezi Valašským Meziříčím a Rožnovem pod Radhoštěm. Zde na bývalém farním statku vaří nepasterované pivo pod značkou PORTАŠ - PIVO STRÁŽCŮ HOR, které byly Portáši odpradávna chráněny. Název Portáš vznikl pravděpodobně z latinského slova porta = brána nebo z maďarského portáz (portás), což byl strážce brány. Takovými bránami byly průsmyky, kterými nepřátele vpadali na Moravu. „Portáši v pasoch“ (průsmycích) zůstávali ve službě, i když byla ostatní zemská obrana rozpuštěna. Pivovar v Zašové staví na rodinném přístupu s tradicí, a jeho pivo se vyznačuje tím, že není nikak chemicky upravováno. K jeho výrobě je použita pouze voda, slad z Přerovska, kvasnice a žatecký chmel.

WWW.PIVOVARZASOVA.CZ

Odkud pochází? Pivovar najdete v obci Zašová v podhůří mezi Valašským Meziříčím a Rožnovem pod Radhoštěm.

PORТАŠ - SVĚTLÝ LEŽÁK 11° / 12° - Světlý ležák spodně kvašený, nepasterizovaný, filtrovaný i nefiltrovaný (tzv. kvasničák). Vyrobén z ječného sladu, žateckého chmele. EPM 11°, 4,3 % obj. alk. / EPM 12°, 4,8 % obj. alk.

PORТАŠ - VIRGIL 12° - Světlý ležák spodně kvašený, nefiltrovaný, nepasterizovaný, vyznačující se přírodní kvasnicovým zákalem, pocházející ze speciálních odrůd chmele. Má plnou chuť a lehké ovocné aroma s jemným citronovým nádechem. K vaření bylo použito tří odrůd českého sladu a na následné studené sladení nebo „dry hopping“ odrůda amerického sladu Amarillo. Své jméno získal Virgil po farmě Virgil Gamache v Yakima valley ve státě Washington na které byla odrůda Amarillo vyšlechtěna. EPM 12°, 4,8 % obj. alk.

PORТАŠ - BOCK 16° - Spodně kvašené polotmavé speciální pivo. Vyrobén z ječného sladu, žateckého chmele.. EPM 16°, 6,5 % obj. alk.



MINIPIVOVAR ZOBAK

DRŽ ZOBAK A NAPIJ SE!

Pivovar Zobak vznikl v roce 2012 ve městě Bílovec a je součástí restaurace u Holubů. Jeho název patří mezi ty opravdu snadno zapamatovatelné, a či by se mohlo zdát, že se jedná o nářízku akcent či nářečí, realitou je, vychází z přezdívky majitele, pana Holuba. Název se stejně jako samotné pivo velmi rychle a dobrě ujal. A stejně tak i slogan celého pivovaru: „Drž Zobak a napij se!“ WWW.HOTELUHOLUBU.CZ

Odkud pochází? Pivovar najdete v Bílovci nedaleko Ostravy.

ZOBAK SVĚTLÝ LEŽÁK 10° - Světlé výčepní pivo spodně kvašené, nefiltrované, nepasterizované. EPM 10°, 4,1 % obj. alk.

ZOBAK 12° - Světlý ležák spodně kvašený, nefiltrovaný, nepasterizovaný. EPM 12°, 4,8 % obj. alk.

ZOBAK APA 12° - Pivní speciál typu American Pale Ale. Světlé plné pivo svrchně kvašené, nefiltrované, nepasterizované. EPM 12°

ZOBAK ČERVENÝ POMERANČ - Světlý spodně kvašené výčepní pivo, nepasterizované, ochucené. EPM 10°, 4,1 % obj. alk.

ZOBAK TROPICKÝ KYSELÁČ - Pivo vyrobeno metodou kettle souring s použitím Laktobacilů. Pro tropické aroma byly použity ovocné šťávy a aromatické chmelové odrůdy. Výsledkem je svěží tropická bomba s lehkou kyselostí. Vařeno v kooperaci s Nachmelenou Opicí.



MINIPIVOVAR ŽÍZNIVÝ DROMEDÁR

DROMEDÁŘ ŽÍZEŇ ZAPLAŠÍ!

Nový ostravský minipivovar zaměřující se na vaření, výrobu a prodej tradičních i specializovaných piv. Vše co děláme, děláme s láskou a zápalem a kromě piva si u nás můžete pochutnat také na dobrotách v naší restauraci. Nový ostravský minipivovar zaměřený na vaření tradičních i méně tradičních piv, s vlastní restaurací a vášní k oboru. Co bude pro začátek na čepu? WWW.ZIZNIVYDROMEDAR.CZ

Odkud pochází? Dromedáře najdete v Ostravě Hrabůvce.

DROMEDÁŘ - 12° LEŽÁK - Nepasterizovaný a nefiltrovaný český ležák vyrobený ze čtyř druhů sladu, se sladovým tělem a výraznější hořkostí danou českými chmelmi. EPM 12°, 4,9 % obj. alk., hořkost 34 IBU, Barva: 14 EBC

DROMEDÁŘ - 11° POLOTMAVÝ LEŽÁK - Nepasterizované a nefiltrované polotmavé pivo krásné barvy, vyrobén z pěti druhů sladu a chmelené i méně používanými českými odrůdami chmele, které dávají pivu zvláštní přítažlivou chuť s dozvívající hořkostí. Tím se odlišuje od většiny polotmavých piv. EPM 11°, 4,3 % obj. alk., hořkost 33 IBU, Barva: 45 EBC

DROMEDÁŘ - 13° IPA - Silné svrchně kvašené, nekvašené a nefiltrované pivo chmelené americkými chmelmi jak při chmelovaru, tak i za studena. Nechtěli jsme přiliš přechmelenou IPU, ale přijemně voníci a hořkou verzi tohoto oblíbeného amerického stylu, která bude pitelná i v našich krajích. EPM 13°, 5,5 % obj. alk., hořkost 44 IBU, Barva: 25 EBC

DROMEDÁŘ - 14° MÄRZEN - Pivo vídeňsko-bavorského původu, které se před nástupem chladicích agregátů vařilo jako poslední na konci zimy a naráželo na tradičním bavorském Oktoberfestu. Je chmelené německými chmelmi tak, aby vyniklo sladové tělo piva s dozvívající hořkostí. S tímto pivem jsme získali prestižní ocenění za 3. místo Jarní ceny sládků 2019. EPM 14°, 6 % obj. alk., hořkost 32 IBU, Barva: 22 EBC

DĚKUJEME NAŠIM PARTNERŮM

PŘEDATEL



FORUM
NOVÁ KAROLINA

POD ZAŠTITOU

OSTRAVA!!!

GENERÁLNÍ PARTNER



TROJHALÍ KAROLINA

HLAVNÍ PARTNEŘI



Plzeňský Prazdroj



S.O.S.
DEKORACE

MEDIÁLNÍ PARTNEŘI



HITRÁDI
ORION
... ktere hraje



CINEMA CITY

MAGAZÍN
PATRIOT

PARTNEŘI



tarrá
PARTY PRODEJ

NICKNACK



KASKÁDA
RESTAURANT



NFCtron



Mercure
HOTELS

STÁHNĚTE SI OFICIÁLNÍ MOBILNÍ APLIKACI OKTOBEERFEST KAROLINA

