

# **Analýza kulinářství v minipivovaru Černý orel v Kroměříži**

Natálie Příbylová

---

Bakalářská práce  
2012



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně  
Fakulta managementu a ekonomiky

---

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně  
Fakulta managementu a ekonomiky  
Ústav managementu a marketingu  
akademický rok: 2011/2012

# ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Natálie PŘIBYLOVÁ**  
Osobní číslo: **M09103**  
Studijní program: **B 6208 Ekonomika a management**  
Studijní obor: **Management a ekonomika**

Téma práce: **Analýza kulinářství v minipivovaru Černý Orel  
v Kroměříži**

Zásady pro vypracování:

## Úvod

### I. Teoretická část

- Zpracujte teoretické poznatky v oblasti pivovarského kulinářství.

### II. Praktická část

- Analyzujte současný stav pivovarského kulinářství na jižní Moravě.
- Na základě provedené analýzy navrhněte doporučení pro zlepšení kulinářských aktivit v minipivovaru Černý Orel.

## Závěr

Rozsah bakalářské práce: **40 stran**  
Rozsah příloh:  
Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**

Seznam odborné literatury:

**CHIAT, Jana. České pivovarnictví: historie a současnost českého pivního trhu. Wien: WU, Dipl.-Arb., 2001.**  
**JÁKL, Pavel. Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska. Praha: Libri, 2004. 270 s. ISBN 80-7277-226-0.**  
**NOVÁKOVÁ, Jolana a RICHTER, František. Pivo jako křen: domácí vaření piva a vše o pivu. Praha: Radioservis, 2009. 131 s. ISBN 978-80-86212-69-2.**  
**SUSA, Zdeněk. Velká česká pivní kniha. Středokluky: Susa, 2008. 240 s. ISBN 798-80-86057-43-9.**  
**VEČERNÍČEK, Jaroslav. Dějiny piva: od zrození až po konec středověku. Brno: Computer Press, 2009. 143 s. ISBN 978-80-251-2019-4.**

Vedoucí bakalářské práce: **doc. Ing. Vratislav Kozák, Ph.D.**  
Ústav managementu a marketingu  
Datum zadání bakalářské práce: **2. dubna 2012**  
Termín odevzdání bakalářské práce: **18. května 2012**

Ve Zlíně dne 2. dubna 2012

prof. Dr. Ing. Drahomíra Pavelková  
*děkanka*



Ing. Pavla Staňková, Ph.D.  
*ředitel ústavu*

## PROHLÁŠENÍ AUTORA BAKALÁŘSKÉ/DIPLOMOVÉ PRÁCE

Beru na vědomí, že:

- odevzdáním bakalářské/diplomové práce souhlasím se zveřejněním své práce podle zákona č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, bez ohledu na výsledek obhajoby<sup>1</sup>;
- bakalářská/diplomová práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitním informačním systému,
- na mou bakalářskou/diplomovou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, zejm. § 35 odst. 3<sup>2</sup>;
- podle § 60<sup>3</sup> odst. 1 autorského zákona má UTB ve Zlíně právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;

<sup>1</sup> zákon č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, § 47b Zveřejňování závěrečných prací:

- (1) Vysoká škola nevydělečně zveřejňuje disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce, u kterých proběhla obhajoba, včetně posudků oponentů a výsledku obhajoby prostřednictvím databáze kvalifikačních prací, kterou spravuje. Způsob zveřejnění stanoví vnitřní předpis vysoké školy.
- (2) Disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce odevzdané uchazečem k obhajobě musí být též nejméně pět pracovních dnů před konáním obhajoby zveřejněny k nahlížení veřejnosti v místě určeném vnitřním předpisem vysoké školy nebo není-li tak určeno, v místě pracoviště vysoké školy, kde se má konat obhajoba práce. Každý si může ze zveřejněné práce pořizovat na své náklady výpisy, opisy nebo rozmnoženiny.
- (3) Platí, že odevzdáním práce autor souhlasí se zveřejněním své práce podle tohoto zákona, bez ohledu na výsledek obhajoby.

<sup>2</sup> zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 35 odst. 3:

- (3) Do práva autorského také nezasahuje škola nebo školské či vzdělávací zařízení, užije-li nikoli za účelem přímého nebo nepřímého hospodářského nebo obchodního prospěchu k výuce nebo k vlastní potřebě dílo vytvořené žákem nebo studentem ke splnění školních nebo studijních povinností vyplývajících z jeho právního vztahu ke škole nebo školskému či vzdělávacímu zařízení (školní dílo).

<sup>3</sup> zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 60 Školní dílo:

- (1) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení mají za obvyklých podmínek právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla (§ 35 odst. 3). Odpírá-li autor takového díla udělit svolení bez vážného důvodu, mohou se tyto osoby domáhat nahrazení chybějícího projevu jeho vůle u soudu. Ustanovení § 35 odst. 3 zůstává nedotčeno.

- podle § 60<sup>4</sup> odst. 2 a 3 mohu užít své dílo – bakalářskou/diplomovou práci - nebo poskytnout licenci k jejímu využití jen s předchozím písemným souhlasem Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše);
- pokud bylo k vypracování bakalářské/diplomové práce využito softwaru poskytnutého Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně nebo jinými subjekty pouze ke studijním a výzkumným účelům (tj. k nekomerčnímu využití), nelze výsledky bakalářské/diplomové práce využít ke komerčním účelům.

Prohlašuji, že:

- jsem bakalářskou/diplomovou práci zpracoval/a samostatně a použité informační zdroje jsem citoval/a;
- odevzdaná verze bakalářské/diplomové práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou totožné.

Ve Zlíně dne 14. 5. 2012

.....  


<sup>4</sup> zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 60 Školní dílo:

- (2) Není-li sjednáno jinak, může autor školního díla své dílo užít či poskytnout jinému licenci, není-li to v rozporu s oprávněnými zájmy školy nebo školského či vzdělávacího zařízení.
- (3) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení jsou oprávněny požadovat, aby jim autor školního díla z výdělku jim dosaženého v souvislosti s užitím díla či poskytnutím licence podle odstavce 2 přiměřeně přispěl na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložily, a to podle okolností až do jejich skutečné výše; přitom se přihlíží k výši výdělku dosaženého školou nebo školským či vzdělávacím zařízením z užití školního díla podle odstavce 1.

## **ABSTRAKT**

Tématem mé bakalářské práce je pivovarské kulinářství. V práci je popsána historie výroby piva jak ve světě, tak v České republice, druhy piv a výroba piva, suroviny potřebné k výrobě piva. A dále co jsou to minipivovary, jak pivo správně servírovat a s čím. Výsledkem mé bakalářské práce je analýza aktuální situace v oblasti kulinářství v minipivovaru Černý orel. Následuje doporučení na zlepšení kulinářských aktivit včetně nákladové a rizikové analýzy.

Klíčová slova:

Pivo, Výroba piva, Druhy piv, Minipivovar, Slad, Chmel, Pivovarské kvasnice, Mladina, Pivní speciály.

## **ABSTRACT**

The topic of my Thesis is a brewing culinary. The Thesis describes the history of brewing in the world and in the Czech Republic, then kinds of beers and production of beer, raw materials needed to brewing. And then what does microbrewery mean, how to serve beer and with what to serve it. The result of my Thesis is analysis of the actual situation in the area of culinary in the microbrewery Černý orel. After that follows recommendations for improvement culinary activities including cost and risk analysis.

Keywords:

Beer, Brewing, Kinds of beers, Microbrewery, Malt, Hops, Yeast, Wort, Beer specials.

**Poděkování:** Ráda bych poděkovala vedoucímu mé bakalářské práce panu doc. Ing. Vratislavu Kozákovi, Ph. D. za pomoc při vypracovávání mé práce a za trpělivost a čas, který mi věnoval. Dále bych ráda poděkovala panu Borisovi Zubíkovi, vedoucímu Černého orla, za poskytnuté materiály a čas strávený během interview.

Prohlašuji, že odevzdaná verze bakalářské práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou totožné.

## OBSAH

<b>ÚVOD .....</b>	<b>10</b>
<b>I TEORETICKÁ ČÁST .....</b>	<b>11</b>
<b>1 PIVO A PIVOVARNICTVÍ .....</b>	<b>12</b>
1.1 POČÁTKY VÝROBY PIVA .....	12
1.2 HISTORIE PIVOVARNICTVÍ V ČECHÁCH.....	13
1.3 MINIPIVOVARY .....	16
1.4 SOUČASNÁ SITUACE PIVOVARNICTVÍ V ČESKÉ REPUBLICE .....	17
1.4.1 Chráněné zeměpisné označení České pivo .....	20
<b>2 VÝROBA PIVA A DRUHY PIV .....</b>	<b>21</b>
2.1 SUROVINY POTŘEBNÉ K VÝROBĚ PIVA.....	21
2.1.1 Voda.....	21
2.1.2 Slad .....	21
2.1.3 Chmel.....	21
2.1.4 Pivovarské kvasnice .....	22
2.2 TECHNOLOGIE VÝROBY PIVA .....	22
2.2.1 Šrotování .....	23
2.2.2 Vystírání a rmutování .....	23
2.2.3 Scezování sladiny .....	24
2.2.4 Výroba mladiny .....	25
2.2.5 Chlazení mladiny a separace hrubých kalů.....	25
2.2.6 Hlavní kvašení mladiny .....	26
2.2.7 Sudování a ležení piva .....	27
2.2.8 Filtrace .....	27
2.3 DRUHY PIV.....	27
2.3.1 Spodně kvašená piva.....	28
2.3.2 Svrchně kvašená piva .....	29
2.3.3 Spontánně kvašená piva.....	29
<b>3 POUŽITÉ METODY .....</b>	<b>30</b>
<b>II PRAKTICKÁ ČÁST .....</b>	<b>31</b>
<b>4 PIVO V GASTRONOMII A PIVNÍ KULTURA.....</b>	<b>32</b>
4.1 JÍDLO K PIVU .....	32
4.2 POKRMY S PŘÍMĚSÍ PIVA NEBO SLADU .....	32
4.3 SPRÁVNÉ SERVÍROVÁNÍ PIVA, PIVNÍ SOMMELIERSTVÍ.....	33
4.4 DEGUSTACE PIVA .....	33
4.5 KULINÁŘSKÁ TURISTIKA.....	33
<b>5 ANALÝZA SOUČASNÉHO STAVU PIVOVARSKÉHO KULINÁŘSTVÍ NA JIŽNÍ MORAVĚ .....</b>	<b>35</b>



5.1	PEGAS BRNO.....	37
5.2	PIVO KVASAR, S.R.O.....	37
5.3	PIVOVAR KNĚŽÍ HORA VE BZENCI.....	38
5.4	PIVOVARSKÁ RESTAURACE U RICHARDA .....	38
5.5	ZLÍNSKÝ ŠVEC .....	38
<b>6</b>	<b>ČERNÝ OREL .....</b>	<b>39</b>
6.1	TECHNOLOGIE VÝROBY PIVA .....	40
6.2	NABÍDKA PIV ČERNÝ OREL .....	41
6.3	RESTAURACE .....	43
6.4	KULTURNÍ AKCE.....	46
6.5	DALŠÍ AKTIVITY .....	48
<b>7</b>	<b>NÁVRH NA ZLEPŠENÍ AKTIVIT V MINIPIVOVARU ČERNÝ OREL VČETNĚ NÁKLADOVÉ A RIZIKOVÉ ANALÝZY .....</b>	<b>49</b>
	<b>ZÁVĚR .....</b>	<b>51</b>
	<b>SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY .....</b>	<b>53</b>
	<b>SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK.....</b>	<b>58</b>
	<b>SEZNAM OBRÁZKŮ.....</b>	<b>59</b>
	<b>SEZNAM GRAFŮ.....</b>	<b>60</b>

## ÚVOD

Téma mé bakalářské práce jsem si vybrala z několika důvodů. Prvním důvodem, který mě vedl k výběru tohoto tématu, je proslulost českého piva ve světě, protože když se řekne Česká republika, tak si většina cizinců vybaví Václava Havla nebo české pivo. Druhým důvodem je tradice vaření piva v České republice jako národního nápoje s dlouholetou historií. A třetím důvodem, proč jsem si vybrala toto téma, je to, že samozřejmě jako správná Češka si občas také nějaké to pivo dopřeju.

V práci popíšu, jak, kdy a kde pivo vzniklo a zda se jednalo o náhodné objevení či ne. Dále shrnu historii výroby českého piva a současnou situaci pivovarnictví v České republice, popíšu technologii výroby piva, charakterizují základní suroviny pro výrobu piva a zmíním různé druhy piv.

Protože pivo a jídlo k sobě nerozlučně patří, budu se v několika kapitolách věnovat pivnímu sommeliérství, degustaci piva a pokrmům z piva. Nejdůležitějším úkolem pivních sommeliérů je poradit návštěvníkům restaurace s výběrem správného druhu piva k jim vybranému pokrmu tak, aby si mohli vychutnat svůj gastronomický zážitek jako celek, v plné míře. Rovněž je potřeba zmínit se v této části o správném servírování piva, to znamená, do jaké sklenice se jaké pivo má správně čepovat, jakou teplotu má mít pivo při podávání, jak zajistit žádoucí udržení pěny.

V praktické části se zaměřím na pivovarské kulinářství ve Zlínském a Jihomoravském kraji, a to zejména v několika vybraných minipivovarech. Největší pozornost budu ale věnovat minipivovaru Černý orel v Kroměříži, který jsem si vybrala proto, že se nachází nedaaleko mého bydliště, takže prostředí dobře znám a také proto, že se nezabývá jen výrobou piva, ale nabízí i exkurze po pivovaru, kde návštěvníkům vysvětlí, jak se pivo vaří, provozuje restauraci, pořádá koncerty a umožňuje ubytování v hotelu či pensionu. Černého orla nejprve představím, poté popíšu, jak zde pivo vaří, jaká piva nabízí. V další části provedu analýzu restaurace včetně pokrmů, které jsou zde podávány. Nakonec v rámci Černého orla analyzuji kulturní aktivity, tzn. různé koncerty, festivaly, trhy atd.

V závěru práce bude mým úkolem na základě analyzované situace navrhnout doporučení na zlepšení kulinářských aktivit v minipivovaru Černý orel.

## **I. TEORETICKÁ ČÁST**

## 1 PIVO A PIVOVARNICTVÍ

Pivo jako náš národní nápoj má mnoho definic. Např. podle vyhlášky 335/1997 Sb. „*se pivem rozumí pěnivý nápoj vyrobený z kvašením mladiny připravené ze sladu, vody, neupraveného chmele, upraveného chmele nebo chmelových produktů, který vedle kvasným procesem vzniklého alkoholu (ethylalkoholu) a oxidu uhličitého obsahuje i určité množství neprokvašeného extraktu; slad lze do výše jedné třetiny hmotnosti celkového extraktu původní mladiny nahradit cukrem nebo extraktem ječného šrotu, upraveného ječmene, rýže nebo kukuřice*“. (Česko, 1997, s. 6837)

Ladislav Chládek ve své knize Pivovarnictví uvádí tuto definici: „*v Čechách vyráběné pivo je slabý alkoholický nápoj, který vznikl řízeným kvašením cukernatého roztoku, povařeného s chmelem nebo chmelovým výrobkem, kvašený vybraným kmenem pivovarských kvasinek při technologicky určených teplotách a dobách hlavního kvašení a ležení piva*“. (2007, s. 57)

### 1.1 Počátky výroby piva

Začátek výroby piva se odhaduje přibližně na období 15 000 až 10 000 let před n. l. První písemná zmínka o výrobě piva pochází však až z roku asi 4 000 před n. l., a to v „Hymně bohyni Ninkansi“ (sumerská bohyně piva). Tato hymna obsahuje také výrobní postup pro vaření piva, při použití chleba z ječmene, který se rozdrobil do vody, vzniklá kaše se nechala zkvasit a po uplynutí určité doby se vzniklé pivo vypilo. V sumerštině se pivo nazývalo „kaš“. Další písemná zmínka o výrobě piva je v „Eposu o Gilgamešovi“, který pochází ze třetího tisíciletí před n. l. v tomto eposu je popsána přeměna Enikdua – primitivní bytosti v kulturního člověka, a to poté, co vypil sedm džbánek piva a následně se vykoupal. V druhém tisíciletí před n. l. existovalo už dvacet druhů piv, např. řídké pivo, černé pivo, jemné černé pivo, červené pivo, jemné bílé pivo, ležák, PRIMA tmavé pivo, zbytkové pivo a další. (Chládek, 2007)

V Egyptě poblíž Káhiry byla během vykopávek objevena pekárna a pivovar, jejichž stáří se odhaduje na 4 500 let. Výroba piva v Egyptě byla obdobná jako v Mezopotámii, pivo se zde ale nevyrábělo z upečeného chleba, ale z těsta na chléb, které se zředilo vodou a nechalo se zkvasit. Pivo podle historiků dostávali i otroci pracující na stavbě pyramid a dokonce se stalo i platebním nástrojem (státní zaměstnanci dostávali část platu v pivu). (Chládek, 2007)

## 1.2 Historie pivovarnictví v Čechách

Výroba piva má v českých zemích dlouholetou historii. Vařit pivo už uměly na našem území původně usazené kmeny jako Keltové, po nich germánské kmeny Markomanů a Kvádů a pak také Slované, kteří si ze své pravlasti přinesli kromě jiných kulturních plodin také chmel, protože pravděpodobně jako první na světě vařili pivo s chmelem. Až do konce 9. století bylo vaření piva v českých zemích běžnou domácí prací, kterou mohl vykonávat kdokoli, v té době se ale jednalo o výhradně ženskou práci. Domácí výroba piva byla velmi primitivní. (Chládek, 2007)

K zdokonalení výroby piva došlo až se zakládáním klášterů. Za nejstarší klášterní pivovar na našem území lze považovat klášter založený v roce 970 konventem benediktinek u sv. Jiří na Pražském hradě. Druhým nejstarším klášterem u nás byl mužský klášter v Břevnově založený v roce 993 knížetem Boleslavem II. a pražským biskupem Vojtěchem. Protože se v té době pití piva mezi mnichy značně rozmohlo, musel jim Vojtěch zakázat vařit pivo, protože nevedli řádný život. (Chládek, 2007)

V letech 1039 – 1046 došlo k založení staroboleslavské kapituly knížetem Břetislavem I., který této kapitule přidělil nadační listinu udělující jejím poddaným povinnost odvádět církevní vrchnosti desátek z chmele z okolních statků. Jedná se o nejstarší listinu dokládající sběr a pěstování chmele na našem území. (Chládek, 2007)

V roce 1088 byla králem Vratislavem II. vydána Nadační listina kolegiátní kapituly při kostele svatého Petra a Pavla na Vyšehradě. Tato listina obsahuje pojmenování pivovaru, jména sládků a výši desátků, které se musely odvádět z piva vyrobeného z ječmene a z pšenice. Jde o nejstarší písemný doklad přímo zmiňující pivovarství na našem území. V roce 1091 byla vydána další listina související s touto kapitulou, ve které se poddaným ukládá povinnost platit desátek z pěstování chmele. (Chládek, 2007)

V roce 1130 vydal kníže Soběslav I. nadační listinu dokazující vaření piva běžnými občany. Tato listina nařizovala lidem z podhradí Vyšehradu platit vyšehradské kapitule desátky z vaření piva. (Chládek, 2007)

Ve 12. a 13. století byla zakládána královská města, kterým panovník uděloval privilegium vaření piva tzv. právo várečné, podle kterého každý měšťan vlastníci dům mohl vařit pivo. Právováreční měšťané mohli ve svém domě vyrábět slad a pivo, skladovat jej a prodávat.

Mezi nejstarší pivovarská královská města patří Svitavy, Žatec, České Budějovice, Plzeň. (Chládek, 2007)

Ve 13. a 14. století docházelo k zakládání společných pivovarů právovárečnými občany a obcemi. Například v Plzni se pivo nejdříve vařilo v každém právovárečném domě, poté si ale měšťané postavili společný pivovar. Nejstarší doložený plzeňský pivovar se sladovnou vznikl v roce 1307. (Chládek, 2007)

Od roku 1330 se začalo udělovat mílové právo, podle kterého se od hradeb města na vzdálenost jedné míle (asi 10 kilometrů) nesměl vyrábět slad, ani vařit nebo čepovat žádné cizí pivo. Porušení tohoto práva se trestalo tak, že měšťan přišel o veškerá svá práva měšťana v daném městě, dostal pokutu a pivo mu bylo zabaveno. Pivo se nejdříve vařilo podomácku, výroba sladu a piva se soustředila podle vhodnosti do různých domů. Městské domy se rozlišovaly na právovárečné s právem vaření a výčepu piva a na nákladnické, kde se vyráběl slad. (Chládek, 2007)

V roce 1398 král Václav IV. vydal právo, podle kterého byla výroba sladu považována za řemeslo, ale vaření piva a jeho další výroba ne. To bylo výhodné pro právovárečné měšťany, ale ne pro výrobce sladu, proto mezi nimi začaly vznikat spory. (Chládek, 2007)

Během 14. a 15. století docházelo k centralizaci výroby piva v královských městech, čímž začaly vznikat městské pivovary. Na počátku 15. století vznikaly mezi šlechtou a měšťany spory o vaření a prodej piva, protože bylo zrušeno mílové právo a šlechta zakazovala měšťanům používat svůj majetek a navíc si v poddanských městech začala budovat své pivovary, což se samozřejmě měšťanům nelíbilo. Vzniklé spory musely být řešeny na panském sněmu v roce 1477, ale ani tento sněm dlouholeté spory nevyřešil. Definitivně se tyto spory vyřešily až v roce 1517 vítězstvím šlechty tzv. Svatováclavskou smlouvou, podle které mohla i šlechta vařit pivo, ale nesměla ho o výročních trzích v městech prodávat. Tato smlouva znamenala omezení práv měšťanů a podpořila rozvoj šlechtických pivovarů. (Chládek, 2007)

V 16. století šlechta využila propinačního práva, začala budovat panské pivovary, a bylo nařízeno, že poddaní si mohou kupovat pivo jen od své vrchnosti. To vedlo k úpadku městského pivovarnictví a počet městských pivovarů se začal snižovat. Další neblahý vliv na počet městských pivovarů měla bitva na Bílé hoře v roce 1620 a zrušení mílového práva v roce 1788, kdy byl povolen dovoz piva do měst odkudkoliv. (Chládek, 2007)

Do konce první poloviny 19. století převládala na našem území výroba svrchně kvašených piv. Spodně kvašená piva se v českých zemích vyráběla hlavně v zimních měsících, kdy byl dostatek ledu potřebný pro chlazení během kvašení a ležení. Výroba spodně kvašených piv se začala rozvíjet od roku 1838, kdy byl místními právovárečníky založen Měšťanský pivovar v Plzni, který zahájil nejslavnější období českého pivovarnictví prostřednictvím výroby specifického ležáku metodou spodního kvašení. První várka tohoto piva byla uvařena v roce 1842, do té doby se vyrábělo pouze svrchně kvašené pivo. (Chládek, 2007)

Druhá polovina 19. století znamenala dynamický rozvoj českého pivovarnictví, protože bylo zrušeno propinační právo (1868). Na jedné straně docházelo k uzavírání starých a nemoderních pivovarů, na druhé straně byly budovány na tehdejší dobu moderní průmyslové pivovary, čímž docházelo k nárůstu průměrné výrobní kapacity pivovarů. (Chládek, 2007)

Během první světové války (1914 – 1918) došlo k značnému omezení výroby piva, protože všichni bojeschopní pracovníci pivovarů byli povoláni na frontu a pivovary musely dát armádě své koně a voly, takže nemohly rozvážet pivo ani dovážet suroviny. Po válce se výstav piva v českých zemích postupně zvyšoval, ale s příchodem druhé světové války došlo opět k poklesu. (Chládek, 2007)

V období po druhé světové válce docházelo k postupnému znárodnění pivovarů, nejdříve byly znárodněny pivovary s výrobou nad 150 000 hl piva ročně, pak přišly na řadu další. V roce 1960 organizace pivovarů kopírovaly nově zavedené kraje, vzniklo tedy osm národních podniků, a to Pražské pivovary, Středočeské pivovary, Jihočeské pivovary, Východočeské pivovary, Západočeské pivovary, Severomoravské a Jihomoravské pivovary. (Chládek, 2007)

Po roce 1989 byly pivovary až na malé výjimky zprivatizovány, přičemž ty největší se staly majetkem zahraničních společností. (Chládek, 2007)

### 1.3 Minipivovary

Minipivovary neboli restaurační pivovary jsou pivovary s výstavem piva do 10 000 hl ročně. Jedná se o odvětví, které kombinuje výrobu piva s jeho přímým prodejem. V České republice každým rokem dochází k růstu počtu minipivovarů. Minipivovary v České republice sdružuje Českomoravský svaz minipivovarů, jehož hlavním úkolem je chránit zájmy minipivovarů a poskytovat jim právní a legislativní ochranu. (Českomoravský svaz minipivovarů, © 2011)

Historie současných restauračních pivovarů pochází z USA, kde má domácí vaření piva dlouholetou tradici. Do České republiky se obliba restauračních pivovarů dostala až koncem 20. století. Technologie výroby piva v minipivovarech je srovnatelná s výrobou ve velkých pivovarech, minipivovary ale vyrábí nefiltrovaná a nepasterizovaná piva, která mají kratší životnost a jsou proto během krátké doby vypita přímo na místě. Nefiltrované pivo si ponechává všechny své chuťové látky, má tedy svoji jedinečnou chuť, obsahuje také kvasnice, které jsou zdrojem řady vitamínů, zejména skupiny B, a další stopové prvky, které běžné filtrované a pasterizované pivo nemá. Minipivovary nabízejí podstatně větší sortiment piv než velké pivovary. (Chládek, 2007)

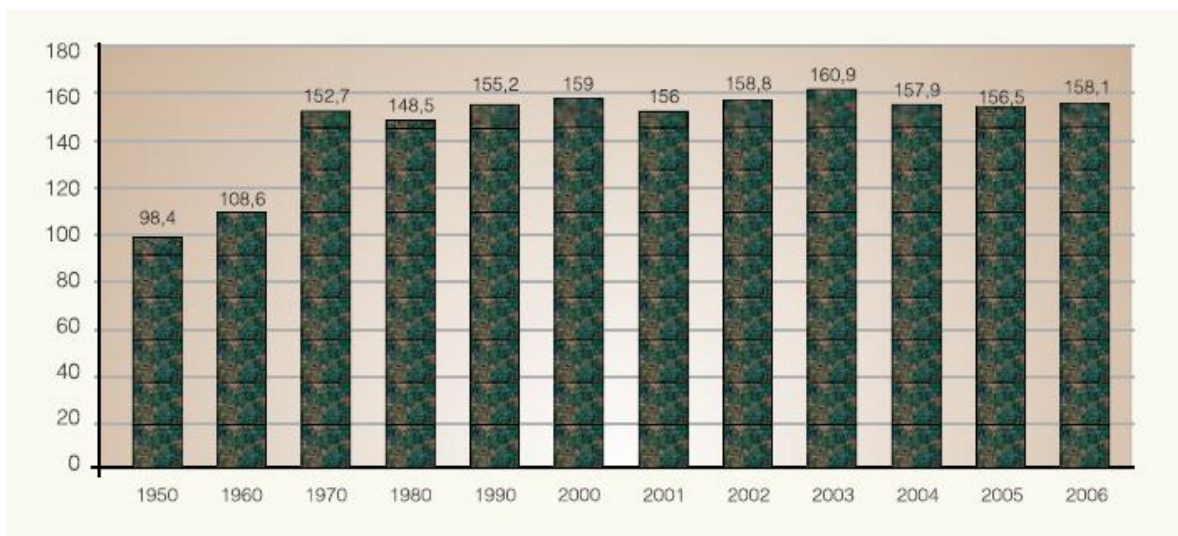


## 1.4 Současná situace pivovarnictví v České republice

V České republice je v současnosti 48 průmyslových pivovarů a asi 140 minipivovarů.

Spotřeba piva v České republice od roku 2005 postupně klesá. V roce 2009 byla spotřeba piva 150,7 litrů na osobu. Navzdory tomu si Češi v roce 2008 v rámci Evropské unie udrželi své prvenství ve spotřebě piva. Druzí skončili Irové se spotřebou o 20 litrů nižší, pak následovali Němci a Rakušané. (Český statistický úřad, 2011)

Statistiky ukazují, že v České republice dochází od roku 1990 k dlouhodobé stagnaci konzumace piva. Ve skutečnosti ale konzumace piva na jednoho Čecha klesá. Je to dáno rostoucím podílem spotřeby piva cizinci, který se pohybuje okolo 12,5 % celkové domácí spotřeby. Pozitivní na tom je, že fenomén českého piva působí jako turistické lákadlo. (Český svaz pivovarů a sladoven, 2007)

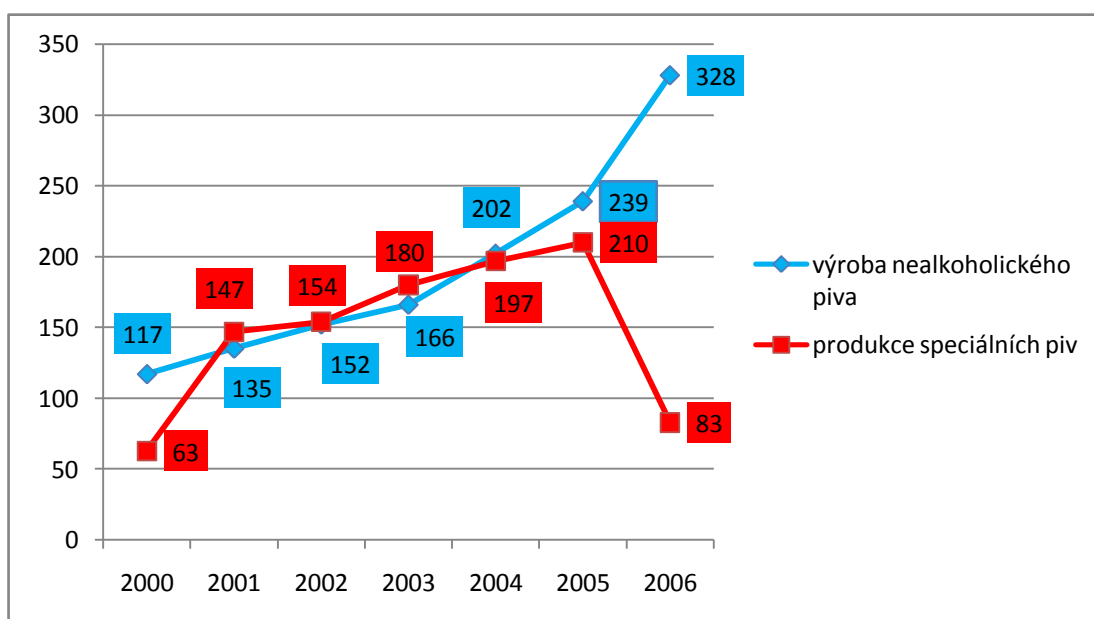


Graf 1: Vývoj spotřeby piva v litrech na jednoho obyvatele u nás v letech 1950-2006 (Český svaz pivovarů a sladoven, 2007)

Produkce a spotřeba nealkoholického piva u nás roste ze všech druhů piv nejrychleji. Růst ovlivňuje především nedávno zavedený silniční zákon, který řízení vozidel pod vlivem alkoholu trestá mnohem přísněji, ale i to, že se výrazně zlepšila kvalita a chuť nealkoholického piva. (Český svaz pivovarů a sladoven, 2007)

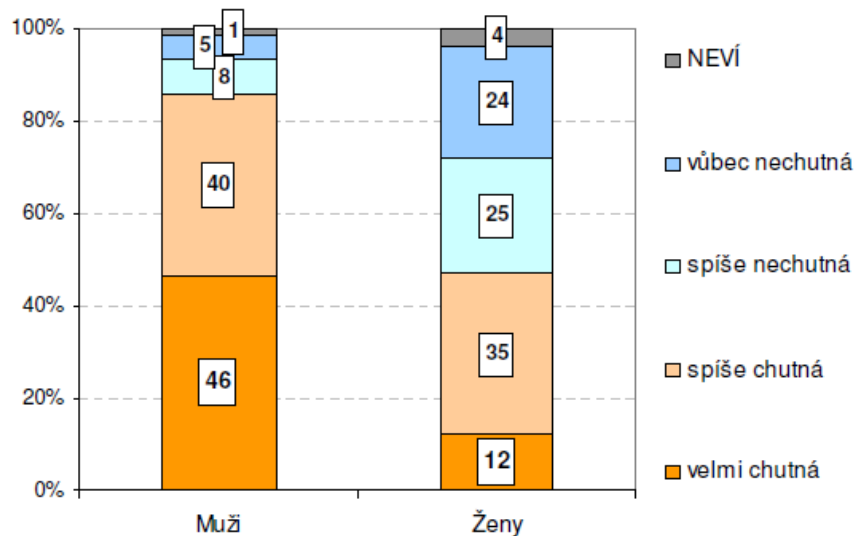
Jiný vývoj je u piv speciálních. Zde drtivá většina produkce (více než 95 %) patří svým charakterem k jedinému druhu piva, kterým je spodně kvašený ležák plzeňského typu. Ze zbytku tvoří dvě třetiny piva nealkoholická a lehká a jen necelých 1,5 % celkové produkce lze zařadit mezi piva speciální. Zbytek tvoří piva ochucená a piva jiných typů (např. pře-

ničná piva). Produkce speciálních piv je typická zvláště pro minipivovary, kde je pestrost nabídky umožněna malým objemem výroby, který dovoluje více experimentů a rychlejší inovaci nabídky. Ale i mezi průmyslovými pivovary lze najít takové pivovary, které vyrábějí neobvyklá piva za účelem zpestřit nabídku, upozornit na značku, vytvořit něco exkluzivního, na první pohled odlišného, luxusního, ať už barvou piva nebo speciálními lahvelemi. Počet těchto pivovarů až na některé roky neklesá, ačkoliv není výroba z hlediska objemu tržeb nijak zvlášť výnosná. Navíc výroba speciálů má u nás dlouholetou tradici. (Český svaz pivovarů a sladoven, 2007)



Graf 2: Vývoj produkce nealkoholických a speciálních piv v ČR v tisících hl v letech 2000 - 2006 (vlastní zpracování podle Český svaz pivovarů a sladoven, 2007)

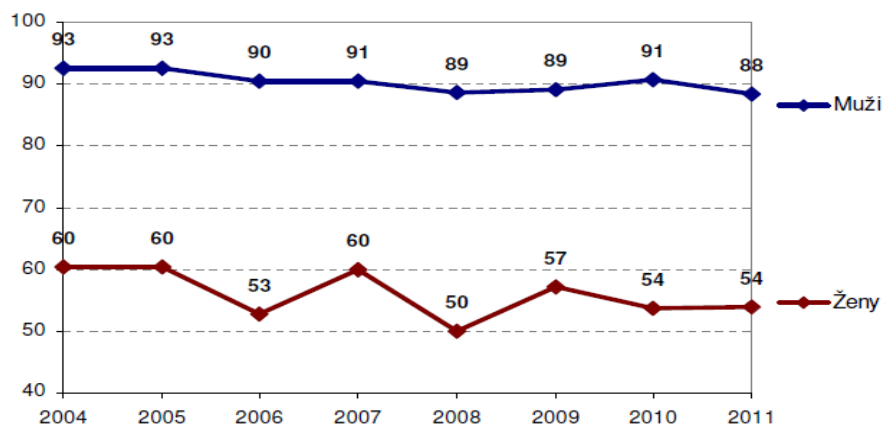
Pivo chutná téměř většině českých mužů, ale jen polovině českých žen, což dokazuje následující graf.



Graf 3: Obliba piva mezi muži a ženami v roce 2011 (Vinopal, 2011)

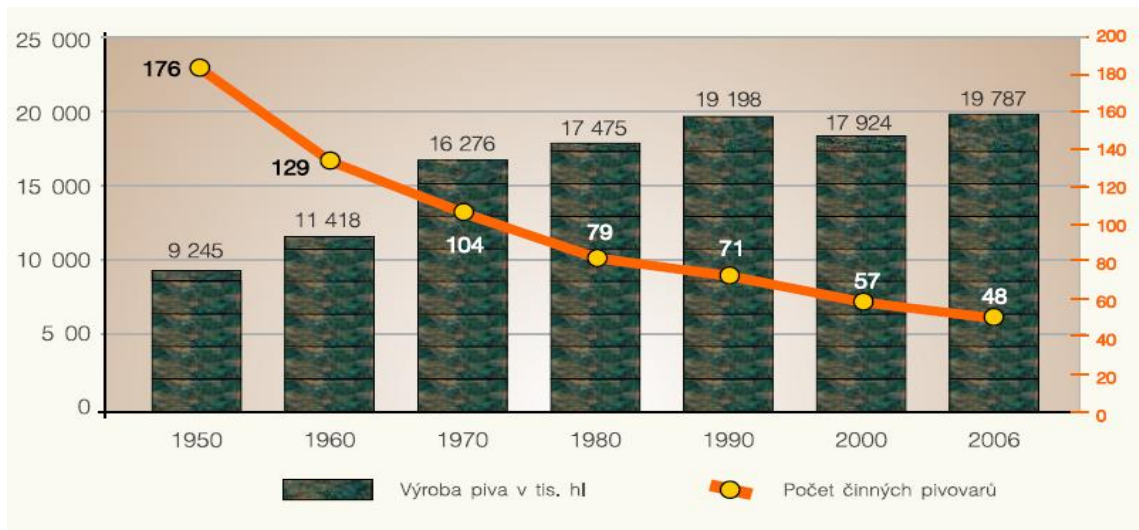
Ti, kterým pivo chutná ho také samozřejmě pijí, ale pijí ho i ti, kterým spíše nechutná, a to 41 % mužů a 32 % žen. Z těch, kterým pivo nechutná, ho v podstatě ani nikdo nepije. (Vinopal, 2011)

Následující graf udává, že pivo v České republice konzumuje kolem 90 % mužů a 50-60 % žen. Zatímco u mužů je vývoj v podstatě konstantní jen s drobnými výkyvy, u žen dochází k výkyvům mezi jednotlivými roky i o 10 %. (Vinopal, 2011)



Graf 4: Podíl konzumentů piva mezi muži a ženami v % (Vinopal, 2011)

České pivovarnictví v průběhu posledních let roste. České pivovary vyprodukovaly v roce 2006 nejvíc piva ve své historii. Celkový výstav dosáhl objemu 19 787 405 hl piva, což je o 3,8 % více než v roce 2005. Byl také překonán doposud nejvyšší výstav z roku 1992. (Český svaz pivovarů a sladoven, 2007)



Graf 5: Vývoj produkce českého pivovarnictví v porovnání s počtem činných průmyslových pivovarů v letech 1950 – 2006 (Český svaz pivovarů a sladoven, 2007)

#### 1.4.1 Chráněné zeměpisné označení České pivo

Chráněné zeměpisné označení (CHZO) České pivo umožňuje českým pivovarům vyrábět pivo původními technologiemi, pomocí kterých lze v pivu uchovat jeho důležité vlastnosti jako je jeho jedinečná chuť, barva, říz a pitelnost. Toto označení chrání před napodobováním českého piva výrobcí ze zahraničí, je udělováno od roku 2008. Podle podmínek schválených CHZO České pivo musí čeští výrobci piva k jeho výrobě používat minimálně 80 % sladu ze schválených odrůd se specifickými vlastnostmi a stanoveným množstvím českého chmele. Označení České pivo užívá jen 9 pivovarů pro celkem 46 piv, což tvoří 56 % celkového trhu piva v České republice. (Sušanka, 2011)

## 2 VÝROBA PIVA A DRUHY PIV

### 2.1 Suroviny potřebné k výrobě piva

K výrobě piva je zapotřebí čtyř základních surovin, kterými jsou voda, slad, chmel a kvasnice.

#### 2.1.1 Voda

Voda je základní surovinou tvořící pivo, je jí v pivu asi 88 %. Voda má značný vliv na chuť piva, pěnivost a ovlivňuje hořkost piva. U vody se hodnotí především její tvrdost a pH. Tvrdost - přítomnost minerálů, kterých je celá řada, ale hlavními jsou vápník, magnesium, železo a různé soli, které se do vody navázaly v různých vrstvách zeminy – je důležitým kritériem pro posuzování kvality vody. Pro výrobu světlých piv je vhodná měkká voda s menším podílem hořčíku, středně tvrdá voda je pak vhodná pro výrobu polotmavých a tmavých piv. Hodnota pH je pro vaření piva velmi důležitá. Zvýšené pH (zásaditá voda) má vliv na štěpení škrobů, na chmelení piva a stupeň prokvašení ve sklepě, což má za následek sladší charakter piva. (Nováková, Richter, 2009)

#### 2.1.2 Slad

Slad je další nezbytnou surovinou pro výrobu piva. Sladů existuje celá řada. Jednotlivé druhy sladů se od sebe liší nejenom svým rostlinným původem (ječmen, pšenice, žito atd.), ale také rozdílným technologickým zpracováním (světlý, polotmavý, tmavý, barevný). Čím je teplota hvozdění vyšší, tím je slad tmavší a pivo také. Slady bývají pojmenovány podle místa původu. (Nováková, Richter, 2009)

#### 2.1.3 Chmel

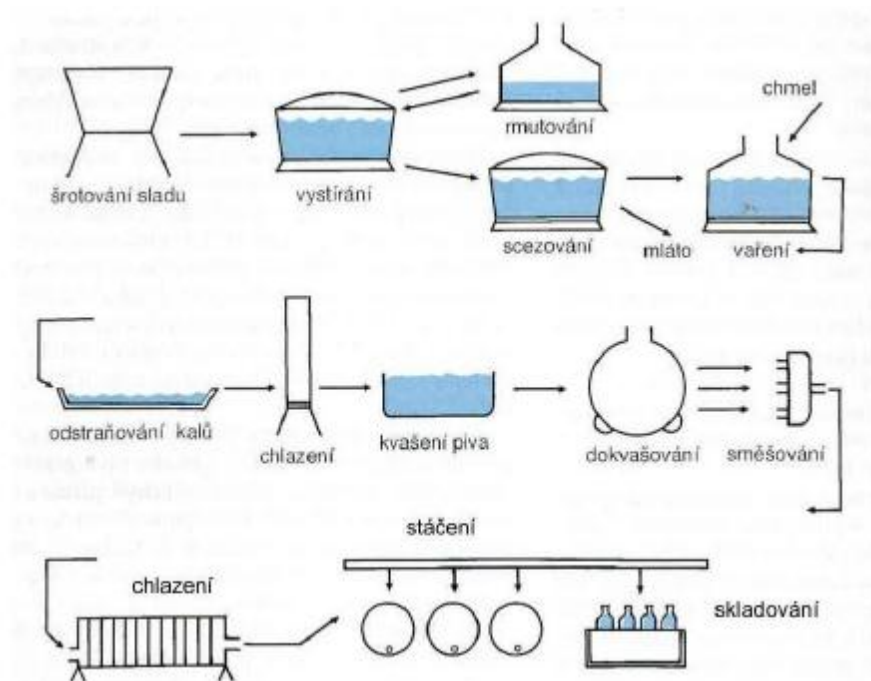
Chmel je rostlina, jejímž nejbližším příbuzným je konopí. Chmel je nepostradatelný při výrobě piva, protože má desinfekční účinky, chrání proti kontaminaci bakteriemi a dodává pivu jeho typickou hořkost. Rozlišujeme chmel hořký a aromatický. Hořký chmel se vyznačuje vyšším obsahem kyselin alfa a beta, a aromatický chmel zvýšeným obsahem vonných látek. Chmel se používá ve formě chmelových šištic, pelet, nebo chmelového extraktu. (Nováková, Richter, 2009)

### 2.1.4 Pivovarské kvasnice

Pivovarské kvasnice se obecně zařazují mezi jednobuněčné houby. Rozlišují se kvasinky svrchního kvašení, které kvasí při vyšších teplotách v rozmezí 15 – 23 °C a při teplotě 10 °C kvašení ustává, a kvasinky spodního kvašení, které kvasí při teplotě od 8 do 14 °C a při snížení teploty na 6 °C kvasnice sedají na dno kvasných nádob. Výběr vhodného kmene kvasnic je velmi důležitý pro dosažení požadované kvality piva a zabezpečení optimálního technologického procesu výroby kvašení a dokvašování. Bez použití kvasnic by nevznikl kvašený nápoj. Při kvašení dochází k látkové výměně kvasnice, která konzumuje sladový cukr a bílkovinu, a produkuje oxid uhličitý a alkohol. Také produkuje celou řadu aromatických látek, které mají vliv na pozdější chuť vyráběného piva. Některé druhy kvasnic mohou být použity jednou, některé víckrát. (Chládek, 2007), (Nováková, Richter, 2009)

## 2.2 Technologie výroby piva

Výroba piva se skládá z těchto operací: šrotování, rmutování, scezování sladiny, výroba mladiny, separace hrubých kalů, chlazení mladiny, provzdušňování mladiny, zakvašování mladiny, hlavní kvašení, ležení piva, filtrování, pasterizace a stabilizace. (Chládek, 2007)



Obrázek 1: Schéma výroby piva (Šlaisová, cit. 2012)



### 2.2.1 Šrotování

Nejprve se musí ječný slad rozemlít na šrotovnicích, čímž vznikne sladový šrot, kterému se odborně říká sladová tluč. (Chládek, 2007)

### 2.2.2 Vystírání a rmutování

Sladový šrot se smíchá s vodou ve vystírací kádi nebo ve rmutovystírací pánvi, čímž vzniká dílo neboli vystírka. Vystírka se pak začne pomalu zahřívat (rmutovat). Škrobová zrna obsažená ve sladovém šrotu začínají při pomalém zahřívání bobtnat a při teplotě 52 °C z nich vzniká škrobový maz. Škrobový maz se během dalšího zvyšování teploty na hodnotu přibližně 65 °C zkapalňuje a při dosažení teploty 72 – 75 °C zcukřuje. Tento postup se může provádět dekokčním, nebo infuzním rmutováním. Pro výrobu českého piva se používá výhradně dekokční způsob rmutování, které může být na jeden rmut, na dva nebo na tři rmuty. V českých pivovarech se nejvíce využívá dvourmutový způsob. (Chládek, 2007)



Obrázek 2: Vystírací kád' (Pivo Vyškov, © 2012)

**Rmutování na dva rmuty:** sladový šrot se vystře do vody o teplotě 37 °C, vystírka se pak ohřeje přidáním určitého množství horké vody tzv. „zapáčkou“, čímž se zvýší teplota na 52 °C. Množství této vody se určuje tzv. křížovým pravidlem. Poté se jeden rmut (jedna třetina díla) přečerpá (spustí) do rmutovací pánve, a ohřívá se na teplotu 72 – 75 °C, nechá se prodleva pro proběhnutí zcukření škrobu a potom se přidáním jodového roztoku do pár kapek rmutu zkouší, zda se všechny škrob přeměnil na cukr. Pokud barva zůstane původní, je všechny škrob převeden na cukr a rmut se může ohřát k bodu varu. Pokud se barva po přidání jodu zbarvila do modrofialova, musí se prodloužit doba prodlevy do té doby, dokud

se všechnen škrob nepřemění na cukr. Zcukřený rmut se pak vaří 10 – 30 minut a vrátí se do vystírací kádě, kde se smíchá s jejím obsahem. Tím se teplota celého díla zvýší na 75 °C. Následně se spustí opět jedna třetina díla (druhý rmut) a postup se opakuje. Vrácením po-vařeného rmutu se zase zvýší teplota celého díla na 75 °C. (Chládek, 2007)

### 2.2.3 Scezování sladiny

Scezování sladiny znamená, že po ukončení rmutování se vzniklé dílo musí rozdělit na dvě části, a to na kapalnou část tzv. sladinu a pevnou část tzv. mláto. Scezování sladiny se provádí na scezovací kádě, do které se vyrobené dílo z vystírací kádě přečerpá. Po určité době mláto sedimentuje na dně scezovací kádě a vytvoří vrstvu vysokou 20 – 30 cm, přes kterou pak sladina protéká a čistí se. První část sladiny je kalná, a proto se vrací potrubím do scezovací kádě nad vrstvu mláta. Po dosažení požadované čirosti stékající sladiny, které se říká předeck, se otevřou ventily a „předeck“ začne téci do mladinové pánve. Po skončení stékání, mláto obsahuje ještě mnoho cukrů, a proto je nutné jej vysladit, tzn. prolít horkou vodou tzv. výstřelkem, jehož stupňovitost se měří sacharometrem. Postup vyslazování se opakuje, dokud stupňovitost posledních výstřelků nedosáhne požadované hodnoty (zpravidla 1 %). (Chládek, 2007)



Obrázek 3: Scezovací kád' a mladinová pánev (Pivní.info, © 2003 - 2012)



#### 2.2.4 Výroba mladiny

Scezená sladina se společně s výstřelky smíchá v mladinové pánvi, sacharometrem se změří celková stupňovitost a začne se vařit. Během vaření se přidává chmelový granulát, nebo tento granulát v kombinaci s chmelovým extraktem, proto se tato operace nazývá „chmelovar“. Povařená sladina s chmelem je mladina. Chmelovar trvá kolem 90 minut a jeho účelem je převedení hořkých látek z chmele, odstranění nežádoucích těkavých látek z vařící se mladiny, potlačení aktivity enzymů, sterilizace mladiny, shlukování bílkovin a odpaření přebytečné vody tak, aby se dosáhla požadovaná stupňovitost vyrobené mladiny a aby proběhly další požadované pochody mající vliv na vlastnosti vyráběné mladiny. Po skončení chmelovaru se ze vzorku uvařené mladiny změří její stupňovitost a sleduje se její „mladinový lom“, to znamená, zda se bílkoviny během chmelovaru dobře vysrážely a vytvořily „klky“ (hrubé kaly), což jsou shluky pevných vloček v jinak čiré mladině. (Chládek, 2007)

#### 2.2.5 Chlazení mladiny a separace hrubých kalů

Vysrážené hrubé kaly je nutné z mladiny odstranit, protože by při kvašení způsobovaly problémy. Proto se do vířivé kádě načerpá vysokou rychlostí mladina, která se v kádi roztočí, a síly vyvolané pohybem rotující mladiny vynesou těžší kaly ke středu vířivé kádě, kde se ukládají ve formě kuželu tzv. koláče. Po zastavení pohybu se pak vyčeřená mladina odčerpá otvory umístěnými v různých výškách stěny vířivé kádě do chladiče mladiny. Rychlost čerpání mladiny je volená tak, aby nedošlo k porušení vzniklého „koláče“. (Chládek, 2007)

Protože je přečerpaná mladina pořád horká (asi 95 °C), je nutné ji zchladit na teplotu 6 °C, aby mohla být zakvašena várečnými kvasnicemi, a také je nutné ji provzdušnit, aby měly kvasnice během procesu hlavního kvašení dostatek kyslíku. Pro chlazení mladiny se používají uzavřené chladiče tvořené soustavou nerezových desek, mezi kterými střídavě proudí chlazená mladina a chladicí médium. Mladina zchlazená na zákvasnou teplotu 6 °C se pak provzdušňuje sterilním vzduchem nebo kyslíkem tak, aby hladina rozpuštěného kyslíku v mladině dosáhla hodnoty 6 miligramů v jednom litru. (Chládek, 2007)

### 2.2.6 Hlavní kvašení mladiny

Zchlazená a provzdušněná mladina musí být co nejdříve zakvašena várečnými kvasnicemi. Obvykle se dávkuje půl litru hustých a provzdušněných kvasnic na sto litrů mladiny. Kvasnice se dávkují průběžně zvláštními dávkovacími čerpadly přímo do proudící mladiny, což zaručuje optimální rozptýlení kvasničných buněk v celém objemu mladiny. (Chládek, 2007)



Obrázek 4: Hlavní kvašení mladiny (Pivovar Ferdinand, © 2010)

Účelem hlavního kvašení je převedení extraktu na alkohol a oxid uhličitý. Doprovodným a v podstatě nežádoucím jevem je současné uvolňování tepla. Kvasnice rozptýlené v mladině se začínají samy pomnožovat a začíná proces lihového kvašení. Teplota hlavního kvašení je volená podle typu kvasnic. Zakvašená mladina se začíná po 12 – 24 hodinách zaprašovat, což znamená, že se začne uvolňovat oxid uhličitý, který vytváří na hladině mladiny pěnu, která se na konci tohoto stadia začne stahovat do středu kvasné kádě. Druhé stadium hlavního kvašení probíhá rychleji než první. Zhruba za 36 hodin od začátku hlavního kvašení se začínají objevovat bílé kroužky. Toto stadium trvá dva až tři dny. Třetí stadium hlavního kvašení se označuje jako stadium „vysokých“ nebo „hnědých kroužků“, jedná se o nejintenzivnější období činnosti kvasnic. Barva kroužků přechází z bílé do hnědé, což je dáno intenzivním vývojem oxidu uhličitého, který z kvasící mladiny vynáší různé kaly a sloučeniny bílkovin zbarvující pěnu na povrchu. Pomnožování kvasnic se v tomto stadiu zastavuje nedostatkem kyslíku. Poslední stadium hlavního kvašení je charakteristické

vznikem souvislé nízké hnědé pokrývky na povrchu mladého piva a je jím ukončen proces hlavního kvašení. (Chládek, 2007)

### 2.2.7 Sudování a ležení piva

Po dokončení procesu hlavního kvašení je mladé pivo přečerpáno do ležáckých tanků, kde leží při teplotě 0 – 3 °C, aby dosáhlo chuťové zralosti a dostatečně se nasýtilo oxidem uhličitým pro získání potřebného řízu. (Chládek, 2007)

### 2.2.8 Filtrace

Důvodem filtrace je jak získání jiskrné průzračnosti, tak také pasterizace, která je možná jen u piva neobsahujícího kvasničné buňky. Filtraci a pasterizaci se prodlužuje životnost piva. (Chládek, 2007)

## 2.3 Druhy piv

Od roku 1997 se u nás podle ustanovení Evropské unie piva dělí do čtyř skupin podle barvy – světlá, polotmavá, tmavá a řezaná a do jedenácti podskupin podle extraktu původní mladiny před zakvašením, podle obsahu alkoholu nebo podle způsobu konečné úpravy na piva lehká, výčepní, ležáky, speciální, portery, se sníženým obsahem alkoholu, se sníženým obsahem cukrů, piva kvasnicová, pšeničná, nealkoholická a bylinná. (Nováková, Richter, 2009)

Tento způsob dělení piv byl v roce 2000 mírně pozměněn a v této podobě platí dodnes.

#### Skupiny piv:

- **Světlá** – piva vyrobená převážně ze světlých sladů
- **Polotmavá** – piva vyrobená z tmavých sladů, sladů karamelových, případně barevných sladů ve směsi se světlými slady
- **Tmavá** – piva vyrobená z tmavých, karamelových, případně barevných sladů
- **Řezaná** – piva vyrobená při stáčení smícháním světlých a tmavých piv stejné skupiny.

#### Podskupiny piv:

- **Lehká** – piva vyrobená převážně z ječných sladů, do 7 % hmotnosti EPM (extraktu původní mladiny před zakvašením), obsah využitelné energie maximálně 1300kJ/l
- **Výčepní** – piva vyrobená převážně z ječných sladů, 8 až 10 % hmotnosti EPM

- **Ležáky** – piva vyrobená převážně z ječných sladů, 11 až 12 % hmotnosti EPM
- **Speciální** – piva vyrobená převážně z ječných sladů, 13 a více % hmotnosti EPM
- **Portery** – tmavá piva vyrobená převážně z ječných sladů, 18 a více % hmotnosti EPM
- **Se sníženým obsahem alkoholu** – piva s obsahem alkoholu do 1,2 % objemu (1% hmotnosti)
- **Se sníženým obsahem cukrů** – hluboce prokvašená piva s obsahem alkoholu do 0,75 g/100ml a bílkovin do 0,4 g/100ml
- **Pšeničná** – piva vyrobená s podílem extraktu z použitého pšeničného sladu vyšším než jedna třetina hmotnosti celkově dodaného extraktu
- **Kvasnicová** – piva vyrobená dodatečným přidavkem podílu rozkvašené mladiny do hotového piva v průběhu stáčení
- **Nealkoholická** – piva s obsahem alkoholu do 0,5 % objemu (0,4 % hmotnosti)
- **Ochucená** – piva s přidavkem látek určených k aromatizaci (bylin nebo bylinných výluhů, ovocného koncentrátu, přírodního aroma, medu aj.), potravních doplňků popř. lihovin nebo jiných alkoholických nápojů (s obsahem alkoholu od 1,2 do 15 % objemu kromě vína a burčáku). (Kamlar, 2004)

Existuje také dělení piv podle druhu kvašení, podle kterého rozlišujeme piva spodně, svrchně a spontánně kvašená. Takové označení závisí na druhu kvasnic, které se do piva přidávají. Kvasnice udávají konečnou chuť piva. (Nováková, Richter, 2009)

### 2.3.1 Spodně kvašená piva

Do spodně kvašených piv můžeme zařadit ležáky plzeňského stylu vaření, dále sem patří březňák (märzen), bocky, silné speciály, piva s nízkým obsahem alkoholu a nealkoholická piva.

**Pils** je převážně světlé pivo s chuťově plnou, jemnou až mírně drsnou hořkostí.

**Bock** je velmi silné světlé nebo tmavé pivo, které se vyznačuje sladko-hořkou příchutí.

**Březňák** je sezónně, zpravidla v březnu, vyráběné pivo metodou spodního kvašení, které je velmi silné. Může být světlé nebo polotmavé. (Chládek, 2007)

### 2.3.2 Svrchně kvašená piva

U svrchních kvasnic je více esterů (vonných látek), které ovlivňují rozdělení svrchně kvašených piv do několika podkategorií: (Nováková, Richter, 2009)

**Ale** jsou svrchně kvašená, hluboce prokvašená piva s vyšší hořkostí a někdy i s ovocnou příchutí. Jedná se o typické anglické pivo.

**Alt** je pivo vařené podle starého pivovarského receptu nebo tradice, jedná se o svrchně zkvašené tmavé pivo.

**Hoegaarden** je belgické pivo pojmenované po stejnojmenném pivovaru a městečku, kde se vyrábí. Je to svrchně kvašené pšeničné pivo, do kterého se přidává pomerančová kůra, koriandr a další ingredience.

**Porter** je velmi tmavé svrchně kvašené pivo s tmavě červenou až černou barvou s vysokým obsahem alkoholu.

**Weissbier** je německé pšeničné pivo s menší hořkostí, nakyslou chutí, vysokým nasycením CO<sub>2</sub> a výrazným aroma. Je pro něj typické, že se mísí s různými chutěmi a vzniká tak např. pivo jahodové, malinové atd.

**Stout** je velmi tmavé svrchně kvašené pivo s tmavě červenou až černou barvou, s přídavkem karamelového cukru. Původně toto pivo pochází z Irska. (Chládek, 2007)

### 2.3.3 Spontánně kvašená piva

Spontánní kvašení znamená, že se mladina kontrolovaně nezakvašuje pivovarskými kvasnicemi, ale infikuje se mikroorganismy přítomnými ve vzduchu. Mezi nejznámější spontánně kvašené pivo patří Lambic.

**Lambic** je belgické pivo s příchutí vermutu nebo chardonai vyráběné na jaře a podzim, je charakteristické nízkým obsahem oxidu uhličitého. (Chládek, 2007)

### 3 POUŽITÉ METODY

Pro získání informací potřebných pro zjištění a analyzování současných aktivit v minipivovaru Černý orel jsem použila tyto techniky sběru dat:

- přímé pozorování
- interview
- analýzu dokumentů

**Pozorování** je empirická metoda vědeckého zkoumání, která je zaměřená na plánované vnímání vybraných jevů, které jsou následně systematicky zaznamenány. Tuto metodu jsem používala ke zjištění informací o tom, jak to v restauraci u Černého orla funguje, jaký dojem vyvolává exteriér a interiér budovy, ve které Černý orel sídlí. Nevýhodou pozorování je, že výsledky analýzy mohou být zkresleny subjektivním vnímáním pozorovatele. (Molnár, cit. 2012)

**Interview** neboli strukturovaný rozhovor je metoda, která získává požadované informace v přímé interakci s respondentem. Pro potřeby této práce jsem rozhovor vedla s vedoucím Černého orla Borisem Zubíkem. Rozhovor se týkal především kulturních a společenských akcí, kterých se Černý orel účastní a které pořádá, dále aktivit gastronomických a pivovarnictví. (Molnár, cit. 2012)

**Analýza dokumentů** je metoda, která rozebírá jakékoliv dokumenty, které se dané problematice týkají, a které nebyly primárně vytvořeny pro účely příslušného výzkumu. Ke zjištění a analyzování současných aktivit Černého orla byly rozebírány zejména jídelní lístek, nápojový lístek, týdenní nabídka šéfkuchaře, články týkající se Černého orla, které vyšly v novinách nebo na internetu, internetové stránky Černého orla (cerny-orel.eu). (Molnár, cit. 2012)

**Analýza** je další metodou, které byla v práci použita. Analýza je vědecká metoda založená na rozkladu daného celku na jeho dílčí prvky. Cílem analýzy je identifikovat a podstatné a nutné vlastnosti jednotlivých částí celku a poznat jejich podstatu a zákonitosti. Umožňuje oddělit podstatné od nepodstatného a odlišit trvalé vztahy od vztahů nahodilých. (Molnár, cit. 2012)

## **II. PRAKTICKÁ ČÁST**

## 4 PIVO V GASTRONOMII A PIVNÍ KULTURA

### 4.1 Jídlo k pivu

Jsou jídla, která si automaticky spojíme s pivem, např. vepřo-knedlo-zelo, pečená husa nebo kachna, hovězí guláš, sýr, tlačěnka, utopenci.

Bílé pšeničné pivo se hodí k předkrmům, polévkám, salátům a k rybám. Světlá výčepní piva a ležáky podporují trávení, a proto je vhodné je pít v kombinaci s mastnými a těžkými jídly. Polotmavá a tmavá silnější piva se zase hodí ke zvěřině. Ochucená piva je vhodné kombinovat s dezerty nebo moučníky. Bylinná piva se mohou používat jako aperitiv, ochucené brusinkové pivo se skvěle hodí ke svíčkové omáčce. Piva stout a ale ladí s přírodními minutkovými masy, zejména s hovězími steaky. Lambic je vhodné kombinovat s moučníky a ovocem, mořské plody zase se svrchně kvašeným pivem Hoegaarden. (Jindřich, 2009a)

Sýr patří k pivu odnepaměti. Ne ale každý sýr se hodí ke každému pivu, je zde třeba zachovat určitou rovnováhu chutí. Čím je sýr lehčí, tím lehčí pivo by se k němu mělo pít. Tak například k ležáku plzeňského stylu se hodí lehký čerstvý, lehce nakyslý sýr typu žervé; k tmavému pivu jdou jemnější sýry s modrou plísní nebo dvojí plísní; k černým pivům se výtečně hodí sýry s vlašskými ořechy; ke kouřovým pivům uzené sýry; k březňáku pikantnější sýry, jako je romadúr atd. (Nováková, Richter, 2009)

### 4.2 Pokrmy s příměsí piva nebo sladu

Různé recepty na jídla připravená z piva je možné najít už ve staročeských kuchařkách. V té době se z piva připravovaly různé omáčky, polévky a pivo bylo součástí i snídaně, kdy se snídál chléb se sýrem, který se zapíjel syrovátkou nebo pivem. Pokud nebyl sýr, snídál se chléb nadrobený do piva. Také místo ranní kávy se pilo horké pivo. Pokrmy na pivě se v domácnostech připravovaly běžně, např. pивní polévka s mlékem a vejci, vepřové maso vařené v pivě a octě, králík nebo ryba pečená na pivě a mnoho dalších. (Jindřich, 2009a)



### 4.3 Správné servírování piva, pivní sommelierství

Pivo musí mít při podávání správnou teplotu a musí být servírováno ve správné sklenici, jinak by mělo úplně jinou chuť, než by správně mělo mít. Pivo je potřeba čepovat při teplotě 5 – 6 °C, aby zákazník dostal pivo o optimální teplotě, což je 7 - 8 °C. Velmi důležitá je také čistota a řádné odmaštění sklenic, což je nezbytné pro udržení pěny. (Šulcová, 2011), (Jindřich, 2010a, 2010b)

Pivní sommelier by měl návštěvníkovi restaurace poradit s výběrem piva, s výběrem jídla k určitému pivu, aby bylo pivo a jídlo v harmonické kombinaci. Také by měl návštěvníkovi sdělit charakteristiku a historii jednotlivých piv. Pivní sommelier musí dále znát historii a současnost výroby piva, jeho ošetřování a čepování, rozumět chuti piva a umět ho sladit s nabídkou jídelního lístku. (Gastro a Hotel, 2009)

### 4.4 Degustace piva

Pivo se posuzuje zejména zrakem a chutí, existují ale i různé měřicí přístroje a provádí se chemické rozbory. Kvalita piva závisí na těchto parametrech: průzračnosti, pěnivosti (stabilita a barva pěny), vůni, chuti, vyváženosti jednotlivých chuťových složek, řízu (nasycení oxidem uhličitým) a hořkosti.

Hodnocení vůně a chuti piva vede k podrobnému popsání jeho vlastností. Nejvýznamnější chutě piva (sladká a hořká) bývají doprovázeny množstvím dalších chutí a vůní. Ve vůni piva je možné cítit alkohol, kyselost, obilí, karamel, kvasnice atd. Může se v něm vyskytovat také celá řada ovocných vůní. Hodnocení hořkosti zahrnuje intenzitu hořkosti, průběh hořkosti po polknutí piva a drsnost.

Rozdíl mezi degustací piva a vína je v tom, že pivo se na rozdíl od vína polyká pro posouzení hořkosti a jejího doznívání. (Jindřich, 2009b)

### 4.5 Kulinářská turistika

Kulinářský turismus je určitou formou cestovního ruchu. Cílem kulinářského turismu v České republice je obnova původní české gastronomie. Tímto tématem se zabývá projekt „Ochutnejte Českou republiku“, jehož cílem je představit regiony, prostřednictvím navrácení české gastronomie do restaurací, z pohledu typických a kulinářských specialit z okolí. V restauracích označených logem Czech Specials mohou návštěvníci ochutnat typické národní pokrmy, jako například českou svičkovou, koprovou omáčku, a navíc minimálně

jeden pokrm, který je pro daný region charakteristický. Mezi takto certifikované restaurace v okolí patří např.: Hotel a restaurant Octárna, Kroměříž; Potrefená Husa, Zlín; Restaurace a kavárna Scéna, Kroměříž; Restaurace U Johana, Zlín – Příluky; Restaurace Starý pivovar, Holešov; Restaurace Lepa, Fryšták; Spa & Wellness hotel Alexandria, Luhačovice. (Czech Tourism, © 2005 – 2012), (Czech Specials, © 2009 - 2012a, ©2009 – 2012b)

Na projekt „Ochutnejte Českou republiku“ navazuje projekt „Ochutnejte Moravu“, jehož cílem je návštěvníkům představit jižní Moravu z hlediska kultury a gastronomie. Umožňuje poznat historii kraje, životní styl místních obyvatel, způsob hospodaření, ale také ochutnat tradiční jihomoravská jídla. Na rozdíl od projektu „Ochutnejte Českou republiku“ projekt „Ochutnejte Moravu“ necertifikuje restaurace. Mezi restaurace, které se zapojily do tohoto projektu, patří např. Restaurace Skanzeen v Brně, Brněnský šejk v Brně, Motorest Bonaparte v Rousínově, Hotel Bukovanský mlýn v Bukovanech, Valtická rychta ve Valticích, Hotel Bermuda Znojmo ad. (Centrála cestovního ruchu Jižní Morava, © 2009)

Dalším projektem, který se zabývá obnovou české gastronomie, je projekt zvaný „Stezky dědictví“. Cílem projektu je nabídnout domácím i zahraničním návštěvníkům nejlepší zážitky z regionální gastronomie. Mezi kritéria, která musí restaurace splnit, aby obdržela označení „Stezky dědictví“ patří např.:

- restaurace musí nabízet minimálně čtyři hlavní jídla regionální nebo české kuchyně,
- jsou vyloučeny umělé přísady, jako jsou zvýrazňovače chuti, barviva, aroma, ztužovače apod.,
- jídla ani přílohy nesmí být připravovány z polotovarů. (Stezky dědictví, © 2010)

## 5 ANALÝZA SOUČASNÉHO STAVU PIVOVARSKÉHO KULINÁŘSTVÍ NA JIŽNÍ MORAVĚ

Analýza současného stavu pivovarského kulinářství na jižní Moravě je zaměřena na Zlínský a Jihomoravský kraj. Přestože je jižní Morava vinařskou oblastí, nachází se zde i značné množství pivovarů. Celkem je zde 22 pivovarů, kterými jsou: Černý orl Kroměříž, Zlínský švec Malenovice, Valášek Vsetín, Rožnovský pivovar, Valašský pivovar Bon Zašová, Balkán Uherský brod, Janáček Uherský Brod, Švihák Hodonín, Minipivovar Bzenec, Na Mlýně Ratiškovice, Pivovar Mazák Dolní Bojanovice, Mamut Mikulov, Xaver Blučina Pegas Brno, Richard Brno, Magistr Brno, Líšeňský pivovar Brno, Kvasar Sentice, Zámecský pivovar Oslavany, Starobrno Brno, Pivovar Černá Hora, Pivovar Vyškov. Všechny tyto pivovary (kromě Líšeňského pivovaru a Pivovaru Mazák) jsou zakresleny v následující mapě. (Pivní.info, © 2010 – 2012)



Z uvedených pivovarů vybírám těchto 5:

## 5.1 Pegas Brno

Hotel Pegas Brno se nachází v centru města pod hradem Špilberk v budově, jejíž historie sahá až do 14. století, což je doloženo řadou archeologických vykopávek, které byly objeveny při rekonstrukci budovy. Hotel Pegas Brno se skládá z hotelu, pivovaru a pivnice.

Minipivovar se nachází ve sklepení budovy, výroba piva tedy probíhá před zraky hostů v restauraci. Byl vybudován v roce 1990 jako první na Moravě a jako druhý v České republice. Do provozu byl uveden v roce 1992. V současnosti je z hlediska produkce největším minipivovarem u nás. Zhruba 80 % produkce se vypije přímo v pivnici, zbytek se rozváží. Vaří se zde světlý a tmavý ležák, pšeničné pivo, které je speciálem pivovaru, a polotmavý 16-ti stupňový speciál GOLD.

**Světlý ležák** je vyráběn pouze z přírodních surovin metodou spodního kvašení bez filtrace a pasterizace. Jedná se živé přírodní ječné pivo.

**Tmavý ležák** se vyrábí stejnou technologií jako světlý ležák s přidáním barevných sladů, a to karamelového a bavorského.

**Pšeničné pivo** se zde vyrábí metodou svrchního kvašení za použití ječného sladu, podává se s citronem.

**Pegas Gold** je speciální polotmavý ležák. (Hotelpegas.cz, © 2012)

## 5.2 Pivo Kvasar, s.r.o.

Pivo Kvasar, s.r.o. se nachází v Senticích, což je zhruba 23 km od Brna. Vaří se zde medové pivo, které je vyráběno klasickou metodou spodního kvašení, ale v průběhu dozrávání je do něj přidáván pravý včelí med studenou cestou, aby všechny zdraví prospěšné látky obsažené v medu zůstaly zachovány. V medu obsažené cukry se v průběhu kvašení mění na alkohol a oxid uhličitý. Vyzrálé a uleželé pivo Kvasar se bez filtrace, pasterizace, jakékoliv chemické a tepelné úpravy stáčí do jedenapůllitrových speciálních PET lahví. Pivovar produkuje medové pivo o různé stupňovitosti, a to „Patnáctku“ (15 % EPM), „Třináctku“ (13 % EPM), „Dvanáctku“ (12 % EPM) a „Desítku“ (10 % EPM). (Medové pivo Kvasar s.r.o., © 2010)

### 5.3 Pivovar Kněžní hora ve Bzenci

Pivovaru Kněžní hora bylo v roce 2007 uděleno právo várečné Celním úřadem v Brně. Vyrábí se zde 12-ti stupňová polotmavá piva z ječného sladu, v létě také piva bylinková, pšeničná a žitná a v zimě silnější tmavá piva. Všechna tato piva jsou nefiltrovaná a nepasterizovaná. (Pivovar Kněžní hora ve Bzenci, © 2007)

### 5.4 Pivovarská restaurace U Richarda

Pivovarská restaurace U Richarda se nachází v Brně v Žebětíně. Součástí objektu kromě restaurace je samozřejmě i soukromý pivovar. V pivovaru se vaří pivní speciály Richard, a to světlé, pšeničné, višňové, medové, tmavé a malinové pivo. Pivo je konzumováno přímo v restauraci, ale stáčí se i do litrových PET lahví. (U Richarda, © 2010)

### 5.5 Zlínský Švec

Minipivovar Zlínský Švec byl založen v roce 2008 v Sazovicích, v malé obci nedaleko Zlína. Pivo zde bylo vařeno nejprve podomácku sládkem Martinem Velískem, k oficiálnímu zahájení činnosti pivovaru došlo až v roce 2010. Protože se produkce neustále zvyšovala, prostory v Sazovicích začaly být pro pivovar nedostatečné, a proto byl v únoru roku 2012 přestěhován do Malenovic do prostor bývalého šternberského pivovaru. Pivovar Zlínský Švec nabízí 4 druhy piv, mezi které patří Sazovské výčepní – jedná se o světlé výčepní pivo s 10 % EPM, Javorník – polotmavý ležák s 11 % EPM, Zlínský švec – světlý ležák s 12 % EPM a Světlý speciál se 14 % EPM. (Velecký, 2012)

Pivo produkované tímto pivovarem je čepováno v Zelenáčově šopě ve Zlíně, U Tetoura ve Zlíně – Malenovicích, nebo je možné si ho zakoupit v PET lahvích v pivovarské prodejně. (Zlínský Švec, © 2012)

## 6 ČERNÝ OREL

Černý orel sídlí na Velkém náměstí v Kroměříži v budově, jejíž historie sahá až do 15. století. Tato budova se nazývá Dům U Černého orla, podle lékárny, která se v domě nacházela od roku 1734 a nesla stejný název. Dům U Černého orla je od roku 1958 chráněnou kulturní památkou a patří k nejjachovalejším měšťanským domům v centru Kroměříže. (Černý orel, © 2011b)

Mezi součásti komplexu Černý orel patří pivovar, restaurace, hotel a pension. Nejdůležitější z těchto částí je vlastní pivovar, který svou výrobou navazuje na českou pivovarnickou tradici. Vyrábí se zde 13 druhů piv, které se od sebe navzájem výrazně odlišují. (Řezáč, 2011)

Další nezbytnou součástí tohoto komplexu je restaurace, která se skládá ze tří prostorových souborů. První prostor se označuje jako Sladovna, je největší a je zdrojem výroby místního piva. Druhý prostor je menší, nazývá se Židovna a patří k nejhezčím z těchto tří restauračních prostor. Název Židovna vnikl na památku dřívější přítomnosti židovských obyvatel, kromě toho je tento prostor také muzeem Rudolfa Jelínka – vizovického výrobce destilátů židovského původu. Poslední restaurační místnost se nazývá Pivní lékárna, název je odvozen z původního zaměření budovy, kterým byla lékárna. Další důležitou součástí restaurace je samozřejmě kuchyně, která nabízí krajová a národní jídla v nabídce stálého jídelního lístku, denního menu nebo v týdenní nabídce šéfkuchaře. (Řezáč, 2011)



Obrázek 6: Sladovna (Černý orel)

Černý orel také nabízí možnost ubytování, a to buď ve čtyřhvězdičkovém hotelu, nebo v tříhvězdičkovém penzionu. Hotel Černý orel nabízí 8 luxusních velkých pokojů, které splňují nadstandardní míru vybavení. Kapacita ubytování v hotelu je 22 lůžek. Penzion Černý orel nabízí 7 stylových pokojů. Kapacita ubytování v penzionu je 14 lůžek a 6 přistýlek. (Řezáč, 2011)

## 6.1 Technologie výroby piva

K výrobě piva je nezbytné mít nejen potřebné suroviny, kterými jsou voda, slad, chmel a kvasnice, ale také zařízení, na kterém lze pivo uvařit, prokvasit, nechat uležet a uzrát. Pivovar Černý orel se skládá ze šrotovny, varny, spilky, ležáckého sklepa a pomocných zařízení zabezpečující funkčnost výroby. Všechny tyto části jsou různě pospojované potrubím, aby bylo možné pivo dostat, přepouštět nebo čerpat z jednoho oddělení do druhého. (Hrubeš, Juchelka, © 2011)

**Šrotovík** je poměrně jednoduchý mlecí stroj sloužící k rozemletí sladu na sladový šrot, který se pak přemísť v pytlích na varnu a dále se zde zpracovává. (Hrubeš, Juchelka, © 2011).

Ve **varně** se pivo vaří ve dvou nádobách. První nádobě se říká mladinová pánev a druhé scezovací kád'. Sladový šrot se zamíchá s vodou a začíná varný proces. V průběhu varného procesu se pracuje někdy s celým objemem, někdy s částí objemu, který se nakonec přivede do varu. Dodržují se pauzy při určitých teplotách, aby mohly proběhnout biochemické reakce, které štěpí složité látky na jednoduché, což je potřeba k tomu, aby mladina mohla kvasit. Potom dochází v určitém okamžiku k oddělení (scezení) výluhu, kterému se říká sladina, od zbytků obalů (pluch) zrna. Poté se zahřívá až do varu a přidává chmel, který se dávkuje natřikrát. Vaření trvá hodinu až dvě. Vždy záleží na druhu piva, ale obecně během 10 - 11 hodin je mladina uvařená. Po uvaření se mladina přečerpá do vířivé kádě, odkud se po určité pauze přečerpá přes deskový chladič do kvasných nádob na spilce. (Hrubeš, Juchelka, © 2011)

**Spilka** je místnost, kde se mladina napouští do otevřených kvasných nádob, zároveň se zchlazuje asi na 6 °C, provzdušňuje se a zakvasí pivovarskými kvasnicemi. Kvasnice začínají zpracovávat cukr na alkohol a oxid uhličitý, čímž vzniká teplo a pěna na hladině tzv. deska. Teplo se reguluje chlazením, které je zabudované ve stěnách kádí. Každý den se ráno a večer sledují parametry prokvašení, a když jsou na potřebných hodnotách, tak se



„zelené pivo“ zchladí, kvasinky přestanou pracovat, sednou si na dno kádě a mladé „zelené“ pivo se může přepustit (sesudovat) do ležáckých tanků ve sklepě. Kvasnice se seberou a pročistí, aby mohly být znovu použity. (Hrubeš, Juchelka, © 2011)

**Sklep** je chladný prostor, kde pivo zraje, kde dostává svůj konečný charakter a osobitost. Pivo zraje při tlacích okolo jedné atmosféry. Každý tank má svůj pojistný ventil, kterým se reguluje výška tlaku v ležácké nádobě. Zrání piva znamená pomalé kvašení, protože určité procento kvasinek zůstane v pivě při sudování. Při objemech ležáckých nádob 12 hl se nechává pivo zrát minimálně tři týdny, speciální piva zrají déle. (Hrubeš, Juchelka, © 2011)

## 6.2 Nabídka piv Černý orel

Pivovar Černý orel vaří více než 15 druhů piv s extraktem původní mladiny od 8 do 18 %. Vaří se zde piva světlá, polotmavá, tmavá, ale i ovocná, pšeničná, medová a další speciály. Piva se vaří podle ročního období nebo podle svátků, v zimě se vaří více procentní piva, v létě piva lehčí, méně procentní. Piva podle svátků se vyrábí na Vánoce, na Velikonoce (Velikonoční zelené pivo), na oslavy 1. máje atd. Místní sládci se samozřejmě jednou za čas snaží uvařit nějakou novinku. Novinkami v roce 2012 jsou piva Sv. Patrik, pivní nápoj a vášnivý speciál. Pivo Sv. Patrik je 13-ti procentní polosvětlé pivo vyrobené za použití vídeňského sladu a roibosu, což je bobovitá rostlina využívaná k výrobě bylinného čaje. Pivní nápoj Černý orel se v aktuálním pivním lístku vyskytuje od března roku 2012, jedná se o nízkoalkoholický malinový nápoj na sladové bázi, obsahuje pouze 6 % EPM. Dalším speciálem je Májová Černý orel či vášnivý speciál, což je 11-ti procentní světlé pivo s přidavkem byliny kotvičnicku, které se čepuje od 25. dubna tohoto roku. Kotvičnick je afrodiziakum, které u mužů zvyšuje hladinu testosteronu a hladinu estrogenu u žen. Denní doporučené množství konzumace kotvičnicku je 2 mg, což připadá na dvě piva.

Všechna piva Černý orel se současně nevyskytují v aktuální nabídce piv. Tato nabídka je neustále obměňována a vždy nabízí 6 – 7 různých druhů piv. Do aktuální nabídky je vybíráno z těchto piv:

- **8 % polotmavá Černý Orel** – lehké výčepní pivo karamelové chuti, je určené ke konzumaci během dne,
- **11 % světlá Černý Orel** – svěží ležák, plné, ale lehké chuti s jemnou hořkostí na konci, je určený k příjemnému osvěžení podvečerního dne,

- **11 % švestkový lambic** – pivo belgického typu, při jehož vaření se kromě tradičních surovin používá přírodní ovoce a přírodní ovocné šťávy, také ke kvašení se používají speciální pivovarské kvasnice z Belgie,
- **12 % světlá Černý Orel** – tradiční ležák českého typu, je to pivo jemně nasycené, ale příjemně plné chuti,
- **12 % polotmavá Černý Orel** – polotmavý ležák s kombinací sladko hořké chuti, se svěžím pocitem po napití,
- **12 % Velikonoční zelený speciál** – velmi zajímavé pivo příjemně hořké chuti s nazelenalou barvou,
- **12 % Vánoční speciál máta&skořice** – do sladové chuti piva harmonicky proniká chmelová hořkost doprovázená jemnou chutí a vůní máty,
- **10 % - 14 % pšeničná piva** – jedná se o piva, kde se smíchává ječmenný a pšeničný slad, vyznačují se velkou plností a schopností sladové, kořeněné až ovocné chuti s minimální hořkostí,
- **13 % světlá Černý Orel** – výjimečný speciál se zaměřením na hutnost a plnost piva,
- **13 % tmavá Černý Orel** – pivo s karamelovo-kávovou chutí s krátkou, ale příjemnou chmelovitostí na konci, je určené pro poklidné popíjení při dlouhých rozhovorech,
- **13 % světlá medová Černý Orel** – obměna staré receptury, kde základ tvoří slad dovezený z Čech a Německa plus směs medů,
- **13 % světlý speciál vídeňského typu** – další pivo z řady speciálních piv od sousedů z Rakouska, je výjimečně plné chuti,
- **15 % světlá Černý Orel** – snaha o vyniknutí bohatosti plnosladové chuti s velmi jemnou hořkostí žateckého chmele,
- **15 % světlý ALE** – pivo, které bylo objeveno v Anglii, vzniklo z potřeby uchovat pivo při dopravě lodí z Anglie do Indie pro britské vojáky, je to pivo svrchně kvašené a vyznačuje se velkou hořkostí,
- **17 % tmavá Černý Orel** – směs šesti druhů sladu, jde o pivo plné, působící hustým dojmem po napití, kde se mísí sladko-karamelovo-kávová chuť, do které silně proniká svěží hořkost,

- **18 % tmavá Černý Orel** – silné pivo, které se v chuti projevuje výrazným kávovým dozvukem, má charakter dezertního piva, hodí se zejména k dezertům. (Černý orel, © 2011a)

### 6.3 Restaurace

Restaurace poskytuje v rámci denního menu, týdenní nabídky šéfkuchaře a ve stálém jídelním lístku široký výběr pokrmů. Černý orel získal dne 31. srpna 2010 certifikát v projektu Czech Specials, aneb ochutnejte Českou republiku. Protože je Černý orel česká restaurace, ve stálém jídelním lístku jsou obsažena pouze česká jídla. Pokrmy, které jsou v jídelním lístku označeny logem Czech Specials jsou hlavními krajovými pokrmy, mezi něž patří:

- moravská kyselice,
- kuřecí steak „Černá Orlice“ s tmavou sladovou omáčkou, glazírovanou zeleninou a válečkovými kroketami,
- hovězí steak „Černý Orel“ z vysokého roštěnce se světlou sladovou omáčkou, grilovanou zeleninou a bramborovým dortíkem.

Speciality „Černá Orlice“ a „Černý Orel“ jsou schválené a registrované speciality, které nelze ochutnat v žádné jiné restauraci v České republice než u Černého orla.

V nabídce stálého jídelního lístku nabízí Černý orel tato národní jídla:

- hovězí svíčková na smetaně,
- kachní čtvrtka pečená na černém pivu s červeným a bílým zelím,
- kančí plec se šípkovou omáčkou,
- staročeský zvěřinový guláš,
- smažený kuřecí řízek,
- bramborové taštičky plněné povidly,
- utopenec,
- polévka kulajda s křepelčím vejcem.

Národní jídla jsou obsažena i v týdenní nabídce šéfkuchaře, např. vepřová vysoká žebra pečená na medu a pivu; hovězí steak z roštěnce a špenátovo-bramborové pyré; srnčí ragú s karlovarským knedlíkem.

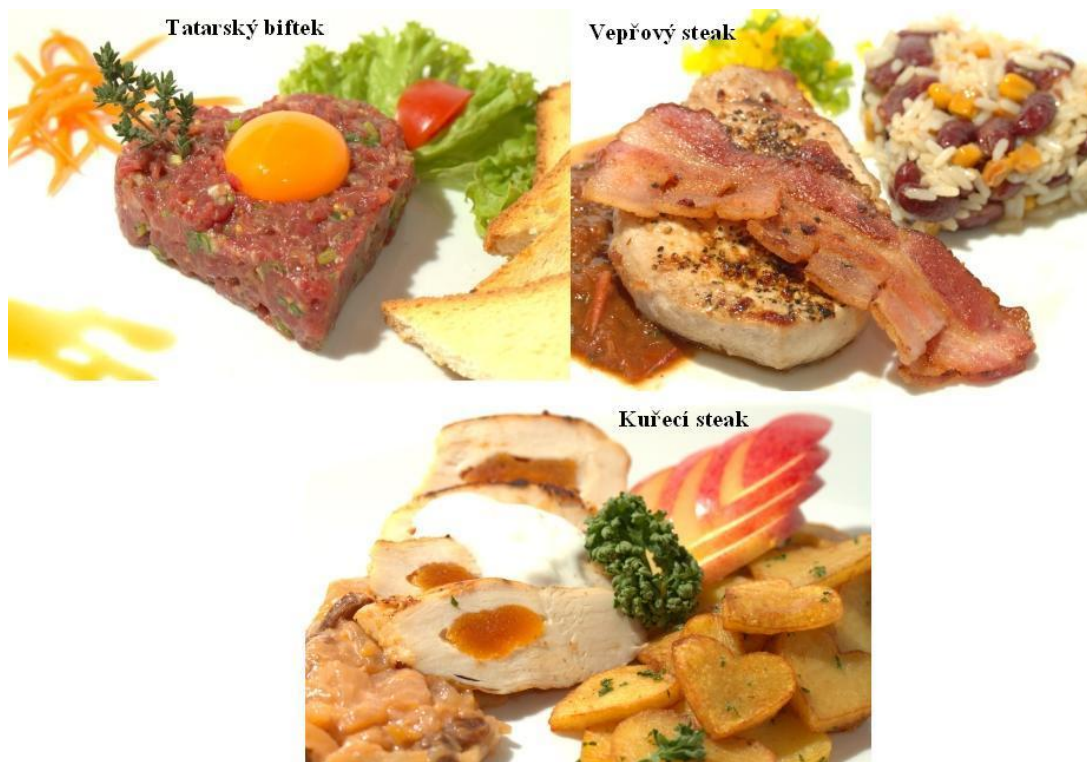
Týdenní nabídka šéfkuchaře kromě krajových a národních specialit obsahuje také řadu mezinárodních specialit, převážně evropské pokrmy, mezi které patří Tagliata noc ruola e

Gran Moravia (tenký krvavý steak z hovězí svíčkové s rukolovým salátem a s lupínky sýru Gran Moravia, což je tvrdý sýr, kterému se říká český parmezán); špecle (tenké noky z mouky a vaječ) s rukolou, sýrem Gran Moravia a tyrolskou sušenou šunkou; Wiener Schnitzel z telecího masa s rakouským bramborovým salátem; Filet mignon (medailonek z pravé svíčkové) s chřestem, slaninou a bramborovým dortíkem.

Dále si zde samozřejmě lze dát něco malého k zakousnutí k pivu jako např. domácí vepřovou paštiku s tousty, hermelín v ořechovém obalu, třený pивní sýr, tatarský biftek, utopenice, pražené mandle, různé druhy sýrů atd.

Černý orel také nabízí speciální nabídku menu pro zvláštní příležitosti jako je Valentýn, svatý Patrik, Velikonoce, pálení čarodějnic, Halloween, svatý Martin. Nabídka těchto menu vystihuje a reprezentuje uvedené události. Pokrmy jsou připravovány ze surovin, které k těmto událostem neodmyslitelně patří.

Letošní Valentýnské menu obsahovalo pokrmy ve tvaru srdce, např. tatarský biftek na francouzský způsob ve tvaru srdce a k tomu opečené tousty, dále steak z vykostěné vepřové kotlety s ostrou mexickou salsou a s rýží s barevnou fazolí, kuřecí steak plněný meruňkami s jablečným chutney a bramborovými srdíčky. (Formánek, 2012)



Obrázek 7: Valentýnské menu (Černý orel)

Protože je den svatého Patrika irský státní svátek, v menu věnovanému tomuto svátku se v roce 2011 u Černého orla nabízela irská jídla, jako třeba jehněčí „Irish stew“ s chlebem; irský salát s roastbeefem, irským dresingem a krutony; hovězí steak z roštěnce v barevném pepři s irskou bramborovou kaší s křupavou cibulkou. (Formánek, 2011a)



Obrázek 8: Menu sv. Patrik (Černý orl)

Ve Velikonočním menu se nacházela jídla s velikonoční tematikou, např. velikonoční nádivka z mladých kopřiv a telecího masa se smetanovým špenátem, jehněčí kolínko na víně a krupicové noky, cizrnový salát s čerstvými špenátovými listy, avokádem a rajčaty. Halloweenové menu zase nabízelo pokrmy především z dýně, Svatomartinské menu pokrmy připravené z husy. (Formánek, 2011b)

Restaurace nemá sommeliera, protože je to velmi nákladné a je potřeba, aby objednávky netrvaly dlouho, protože je zde ve špičce (obědy, večere) velká obsazenost (zhruba 85 lidí). Na druhou stranu číšníci dokážou hostům správné pivo k jídlu doporučit.

Nabízí zde i kvalitní a dobrá vína, aby si i ti, co nepijí pivo, mohli vychutnat svůj gastronomický zážitek v plné míře s vínem.



## 6.4 Kulturní akce

Černý orel se nejen pravidelně účastní různých kulturních akcí, ale takové akce dokonce pořádá.

Každoročně se Černý orel účastní řady festivalů, mezi které patří například Pivní slavnosti Kamínka – Roštín, Pivní festival v Rosicích, Pivní festival Padochov, festival „Léto na Soláni a ve Velkých Karlovicích“, Vizovické Trnkobraní, Masters of Rock ve Vizovicích, Dožínky Olomouckého kraje v Olomouci, festival v Záhlnicích a Jihlavě. Na těchto festivalech se prezentují prostřednictvím černého nafukovacího stánku, kde točí piva Černý orel, prodávají Hruškovici od Rudolfa Jelínka, rozdávají letáky (obrázek 10), informují o pivovaru, prodávají různé reklamní předměty vždy s nějakou vtipnou tematikou (letos např. trička s nápisem „Stojím za hřích“ a kalhotky s nápisem „Ochutnej mě“).



Obrázek 9: Stánek Černý orel (Černý orel)

Dále se Černý orel účastní farmářských a řemeslných trhů na Velkém náměstí v Kroměříži, kde také sídlí. Zde se opět prezentují prostřednictvím již zmíněného nafukovacího stánku, kde nabízí ochutnávky pív, rozdávají letáky, prodávají reklamní předměty, informují lidi o restauraci, protože je úzká a protáhlá a z náměstí vypadá, že je malá.

V salonku, který se nachází v prvním patře budovy, se pravidelně pořádají převážně jazzové a swingové koncerty. Muzikanti tvrdí, že je zde nejlepší akustika v Kroměříži. Kapacita salonku je ale jen 60 lidí. Své koncerty zde pořádají:

- Showstations
- Folimanka blues
- Jaroslav Hutka
- Jam Session – jedná se o konzervatoristy, toto vystoupení je velmi oblíbené
- Joyce Hurley – americká jazzová zpěvačka, která zpívá české lidovky. Vždy, když zde má koncert, tak je zde i ubytovaná. Její nejbližší koncert se bude konat 15. 5. 2012.
- Monty – folklorní zpěvák



Obrázek 10: Leták Černý orel (Černý orel)

## 6.5 Další aktivity

Pivovar Černý orel prodává své pivo do vybraných hospod, například do Brna, Prahy, Horažďovic. Pivo je do těchto hospod dodáváno jen na víkend, čepuje se do pivního skla s logem Černého orla, takže lidé vědí, jaké pivo pijí a navíc jsou na stolech letáčky (obrázek 10), na kterých je uvedeno, odkud pivo pochází a jeho charakteristika. Tyto letáčky si hosté mohou brát s sebou domů, což pomáhá budovat efekt značky.

Aby hotel a pension Černý orel nalákal hosty, zejména turisty, nabízí speciální ubytovací balíčky. Tyto ubytovací balíčky zahrnují:

- Ubytování na 3 noci (nebo 6 nocí) s polopenzí pro 2 osoby,
- Láhev sektu na pokoji,
- Exkurzi po pivovaru, kde jim sládek vysvětlí, jak se pivo vaří a čím je zvláštní,
- Masáže pro oba, např. masáž lávovými kameny,
- Dvoudenní vstupenku do Arcibiskupského zámku, do Podzámecké a do Květné zahrady,
- VIP kartu s deseti procentní slevou na další návštěvu,
- Děti do tří let zdarma.

Černý orel nabízí tyto ubytovací balíčky i prostřednictvím slevových portálů, např. na [Vykupto.cz](http://Vykupto.cz) (více na: [www.vykupto.cz/dovolena/1962-4-hotel-cerny-orel-v-kromerizi-s-exkurzi](http://www.vykupto.cz/dovolena/1962-4-hotel-cerny-orel-v-kromerizi-s-exkurzi))

Hlavní marketingovou aktivitou Černého orla je snaha nalákat do Kroměříže turisty, kteří se zde ubytují na dva dny, aby mohli navštívit místní památky, kteří se budou stravovat v restauraci Černý orel a ochutnají místní pivo. Pokud jim budou nabídnuty kvalitní služby a bude se jim v Kroměříži a u Černého orla líbit, tak se vrátí, nebo doporučí návštěvu svým známým.



## 7 NÁVRH NA ZLEPŠENÍ AKTIVIT V MINIPIVOVARU ČERNÝ OREL VČETNĚ NÁKLADOVÉ A RIZIKOVÉ ANALÝZY

Po zjištění a analýze aktuální situace týkající se kulinářský i jiných aktivit minipivovaru Černý orel navrhuji tato možná zlepšení:

- V zimních měsících pořádat zvěřinové a vepřové hody, které by mezi sebou měly rozestup měsíc až dva. Kdyby se konaly s malým časovým rozestupem, lidem by nemusely být vzácné a nenalákaly by tím tolik návštěvníků. Optimální délka trvání těchto hodů by měla být od pátku do neděle. Vhodné by také bylo uvařit speciální pivo, které by taková jídla doplňovalo. Náklady na tyto hody jsou odpovídající běžnému provozu, rizikem by mohla být přesycenost trhu. K eliminaci rizika by měla vést originální příprava pokrmů.
- Jednou za čtvrt roku zavést tematické gastrovečery, které by byly orientovány na určitý druh zahraniční kuchyně, např. sushi večer, španělský večer, řecký večer, večer s pokrmy z hmyzu atd. Během španělského večera by byla podávána typická španělská jídla, během řeckého večera tradiční řecká jídla atd. V průběhu těchto tematických gastrovečerů by bylo ideální zajistit také atmosféru, která by danou tematiku vystihovala. Například při španělském večeru pustit španělskou hudbu, vyzdobit interiér obrázky toreadorů, mapami Španělska. Náklady na tematické gastrovečery by odpovídaly běžnému provozu s tím, že navíc by byly jen minimální náklady na výzdobu interiéru a na hudbu. Rizikem by mohl být nezájem ze strany štamgastů, které by se dalo eliminovat zjištěním, o jaké večery by měli zájem.
- Protože v nabídce Černého orla nenajdeme žádné zmrzlinové poháry a palačinky, doporučovala bych je zařadit do nabídky, i když jsou náročné na čerstvost.
- Dále bych doporučila, protože se zde nachází pivovar, zařadit do jídelního lístku více pokrmů na pivní téma, tzn. více pokrmů vařených na pivo, nebo s příměsí piva nebo sladu.
- V rámci pivního lístku zde chybí nabídka nealkoholického piva, které je v současnosti velmi oblíbené nejen u řidičů, proto by bylo dobré začít vařit i nealkoholické pivo. Z nápojů zde ještě schází fresh džusy, které jsou momentálně značně oblíbené především u mladých lidí.
- Z hlediska komfortu návštěvníků pořídit klimatizaci, protože v letních měsících je v restauraci nesnesitelné horko. Náklady na pořízení klimatizace se pohybují kolem

30 000 Kč, rizikem zde je, že někteří lidé jsou citliví na klimatizaci, proto k eliminaci rizika by bylo vhodné ponechat jednu místnost bez klimatizace.

- Předcházející problém by pomohlo vyřešit také vybudování letní zahrádky před budovou na náměstí, což by mohlo vést i k posílení návštěvnosti. Zahrádka se zde sice nachází, ale je umístěná do dvora, kde není zrovna hezké prostředí (stoly jsou mezi zdmi, které jsou oprýskané, chybí zde příroda a větší prostranství) a lidé o ní často ani neví. Náklady na vybudování letní zahrádky by byly jednorázové, protože zařízení by se na zimu uskladnilo a další sezonu by se použilo znovu. Možným rizikem by byly případné problémy s památkáři.
- Pro zpříjemnění atmosféry v restauraci zvolit jinou hudbu, která se zde pouští, vysílání rádia Haná není vhodné. Rizikem by zde mohlo být, že by se vybraná hudba hostům nelíbila, proto by bylo vhodné pomocí dotazování zjistit, jakou hudbu by si přáli.
- Udělat novou fasádu na náměstí, jejíž rekonstrukce proběhla naposledy v roce 1934, protože by mohla odradit návštěvníky, kteří to zde neznají a kteří by si mohli myslet, že zevnějšek odpovídá interiéru, který je ve skutečnosti nově zrekonstruovaný. Náklady na fasádu by se odvíjely od cenové nabídky. Rizikem by mohly být opět problémy s památkáři.
- Dát lidem možnost soutěžit o jejich recepty, které by do restaurace donesli. Tyto recepty by se vařily po dobu jednoho týdne a návštěvníci by jednotlivé recepty mohli obodovat. Nejlepší recepty by pak byly oceněny dárkovým poukazem na stravování v restauraci po určitou dobu zdarma. Také by došlo o rozšíření jídelního lístku o tyto nejlepší recepty. Náklady by představovaly peníze vyčleněné na dárkové poukazy, kdy výherce by získal poukaz v hodnotě 700 Kč, druhý v pořadí by získal poukaz v hodnotě 500 Kč a třetí v pořadí v hodnotě 300 Kč.
- V rámci urychlení objednávek pořídit tzv. mobilního číšníka. Mobilní číšník je bezdrátové zařízení, které má číšník u sebe a do kterého zadává jednotlivé objednávky zákazníků. Jakmile číšník odešle objednávku do systému, začne se objednávka tisknout za barem i v kuchyni, čímž nedohází ke zbytečným časovým prodávám mezi objednávkou a přípravou nápojů nebo pokrmů. Náklady na pořízení mobilního číšníka jsou zhruba 5 000 Kč. (AWIS, © 2007)

## ZÁVĚR

Cílem bakalářské práce bylo v rámci teoretické části charakterizovat pivovarské kulinářství, zejména popsat počátky výroby piva, historii výroby piva v Čechách, technologii výroby piva, suroviny potřebné k výrobě piva a druhy piv. V rámci teoretické části jsem se ještě zaměřila na zjištění současné situace v českém pivovarnictví, především na statistiky, kolik se u nás celkem vypije piva, jaká je oblíbenost piva mezi českými muži a ženami, kolik piva pivovary vyprodukovaly, jak se vyvíjí produkce nealkoholického piva a piv speciálních.

V praktické části jsem analyzovala současnou situaci pivovarského kulinářství ve Zlínském a Jihomoravském kraji. Analýza byla zaměřena především na minipivovar Černý orel, který byl založen v roce 2009 v historické budově na Velkém náměstí v Kroměříži. Snažila jsem se rozebrat aktivity Černého orla z hlediska vaření piva, z hlediska gastronomie, ubytování a společenských a kulturních akcí. Zjistila jsem, že minipivovar Černý orel vaří více než 15 druhů piv. V aktuálním pivním lístku je nabízeno 6 – 7 piv, tato nabídka se po určité době mění. Při zvláštních příležitostech nebo na určité svátky se vyrábí speciální piva, v létě se vyrábí především piva méně stupňová, v zimě vícestupňová. V restauraci si hosté mohou vybrat z řady pokrmů, jsou zde nabízena jídla národní, krajová, ale i zahraniční. Šéfkuchař připravuje tematické menu, které se obvykle váže k nějakému svátku nebo tradici, například Halloweenské menu, Valentýnské menu atd. Černý orel pravidelně pořádá koncerty ve svém salonku, který se nachází v prvním patře budovy. Konají se zde zejména jazzové a swingové koncerty. Navíc se Černý orel účastní farmářských trhů, které se konají na Velkém náměstí v Kroměříži a řady festivalů.

Cílem praktické části bylo na základě provedené analýzy vypracovat návrh na zlepšení aktivit v minipivovaru Černý orel, a to včetně nákladové a rizikové analýzy. Všechna následující doporučení jsou finančně nenáročná a snadno realizovatelná. Patří mezi ně vybudování letní zahrádky před budovou na náměstí, která by pomohla vyřešit problém vysoké teploty vzduchu v restauraci během horkých letních dnů, a také by mohla vést k posílení návštěvnosti a zvýšení atraktivity restaurace. K vyřešení předchozího problému by také přispělo pořízení klimatizace. Dále jsem na základě analýzy navrhla pořádat v zimních měsících zvěřinové a vepřové hody, jednou za čtvrt roku pořádat tematické gastrovečery, do jídelního lístku zařadit palačinky a zmrzlinové poháry, a také více pokrmů vařených na pivo nebo s příměsí piva nebo sladu. Další doporučení se týkalo jídelního a pivního lístku,

kam by bylo dobré zařadit nabídku nealkoholického piva a fresh džusů. Následně jsem doporučila udělat novou fasádu na náměstí, protože ta současná může svým vzhledem odrazovat zákazníky. Pro zpříjemnění atmosféry v restauraci jsem doporučila změnit aktuálně pouštěnou hudbu, kterou je vysílání rádia Haná. Pro urychlení objednávek jsem doporučila pořídit mobilního číšníka. Nakonec jsem navrhla dát lidem možnost soutěžit o jejich recepty, které by do restaurace přinesli. Tyto recepty by se zde po dobu jednoho týdne vařily a hosté by je mohli obodovat. Autoři nejlepších receptů by byli oceněni dárkovými poukazy a tyto recepty by byly zařazeny do jídelního lístku. Všechna tato doporučení jsou finančně nenáročná a snadno realizovatelná.

## SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

### Monografie:

- [1] ČESKO. Vyhláška č. 335 ze dne 12. prosince 1997, kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j), a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 1997, částka 111, s. 6837. ISSN 1211-1244. Dostupné také z: [aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/SearchResult.aspx?q=335/1997&typeLaw=zakon&what=Cislo\\_zakona\\_smlouvy](http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/SearchResult.aspx?q=335/1997&typeLaw=zakon&what=Cislo_zakona_smlouvy)
- [2] ČESKÝ SVAZ PIVOVARŮ A SLADOVEN. *Zpráva o českém pivovarství a sladovnictví*. Praha: Enigma, s.r.o., 2007, s. 20-23. Dostupné také z: [www.cspas.cz](http://www.cspas.cz)
- [3] CHLÁDEK, Ladislav. *Pivovarnictví*. Vyd. 1. Praha: Grada, 2007. 207 s. ISBN 978-80-247-1616-9.
- [4] JINDŘICH, Vladimír. Pivo na cestě do vyšší gastronomie III.: Pivo jako součást jídelního lístku aneb harmonie piva a jídla. *Gastro a Hotel*. Březen – duben 2009. Čelákovice: Tiskárna Durabo, březen 2009a, č. 2/2009, s. 38-39. ISSN 1803-585X. Dostupné také z: <http://www.gastroahotel.cz/clanek/pivo-na-cestedovyssi-gastronomie-iii-cast-/6.aspx>
- [5] JINDŘICH, Vladimír. Pivo na cestě do vyšší gastronomie IV.: Degustace piva aneb kolik piv, tolik chutí. *Gastro a Hotel*. Květen – červen 2009. Čelákovice: Tiskárna Durabo, květen 2009, č. 3/2009b, s. 28-29. ISSN 1803-585X. Dostupné také z: <http://www.gastroahotel.cz/clanek/pivo-na-cestedovyssi-gastronomie-iv-cast-/41.aspx>
- [6] JINDŘICH, Vladimír. Pivo na cestě do vyšší gastronomie VII.: Výčepní zařízení, srdce každé hospody. *Gastro a Hotel*. Leden – únor 2010. Praha: Typostudio, leden 2010a, č. 1/2010, s. 54-55. ISSN 1803-585X. Dostupné také z: <http://www.gastroahotel.cz/clanek/pivo-na-cestedovyssi-gastronomie-vii-cast-/116.aspx>
- [7] JINDŘICH, Vladimír. Pivo na cestě do vyšší gastronomie VIII.: Čisté pivní sklo – základ pivní kultury. *Gastro a Hotel*. Březen – duben 2010. Praha: Typostudio, březen 2010b, č. 2/2010, s. 54. ISSN 1803-585X. Dostupné také z:

<http://www.gastroahotel.cz/clanek/pivo-na-cestech-do-vyssi-gastronomie-viii-cast-/178.aspx>

- [8] NOVÁKOVÁ, Jolana a RICHTER, František. *Pivo jako křen: domácí vaření piva a vše o pivu*. Vyd. 1. Praha: Radioservis ve spolupráci s Českým rozhlasem, 2009. 131 s. ISBN 978-80-86212-69-2.
- [9] VELECKÝ, Petr. Minipivovary v kraji nabízejí pravé pivo a místní speciály. *Náš Zlín.cz*. 4/2012. Zlín: Strategic Consulting, s.r.o., 13. 4. 2012, č. 4, s. 10-12. Dostupné také z: [ceskydomov.cz/zlin/pdf-archiv](http://ceskydomov.cz/zlin/pdf-archiv)

### Internetové zdroje:

- [10] AWIS. Mobilní terminály: Pokladny a pokladní systémy. *Pokladny-systemy.cz* [online]. © 2007 [cit. 2012-05-11]. Dostupné z: <http://pokladny-systemy.cz/Mobilni-terminaly-k20/>
- [11] CENTRÁLA CESTOVNÍHO RUCHU JIŽNÍ MORAVA. *Ochutnejte Moravu!* [online]. © 2009 [cit. 2012-04-17]. Dostupné z: [www.ochutnejtemoravu.cz/recepty/kdeochutnate/](http://www.ochutnejtemoravu.cz/recepty/kdeochutnate/)
- [12] CZECH SPECIALS. Certifikované restaurace. *Czechspecials.cz* [online]. © 2009 - 2012a [cit. 2012-03-22]. Dostupné z: <http://www.czechspecials.cz/restaurace/>
- [13] CZECH SPECIALS. Představení projektu. *Czechspecials.cz* [online]. © 2009 - 2012b [cit. 2012-03-22]. Dostupné z: <http://www.czechspecials.cz/predstaveni-projektu/>
- [14] CZECH TOURISM. Charakteristika a význam cestovního ruchu v Česku: Typologie cestovního ruchu. *Czechtourism.cz* [online]. © 2005 - 2012 [cit. 2012-03-22]. Dostupné z: <http://www.czechtourism.cz/didakticke-podklady/1-charakteristika-a-vyznam-cestovniho-ruchu-v-cesku/>
- [15] ČERNÝ OREL. Charakteristika našich piv: Ubytování v Kroměříži. *Cerny-orel.eu* [online]. © 2011a [cit. 2012-03-22]. Dostupné z: <http://www.cerny-orel.eu/pivovar/charakteristika-nasich-piv/>
- [16] ČERNÝ OREL. Historie: Ubytování v Kroměříži. *Cerny-orel.eu* [online]. © 2011b [cit. 2012-03-22]. Dostupné z: <http://www.cerny-orel.eu/historie/>

- [17] ČESKOMORAVSKÝ SVAZ MINIPIVOVARŮ. O nás. *Cmsmp.cz* [online]. © 2011 [2012-03-22]. Dostupné z: <http://cmsmp.cz/o-nas/>
- [18] ČESKÝ STATISTICKÝ ÚŘAD. Trendy ve spotřebě potravin. In: *Český statistický úřad* [online]. 16. 2. 2011 [cit. 2012-03-21]. Dostupné z: [http://www.czso.cz/csu/tz.nsf/i/trendy\\_ve\\_spotrebe\\_potravin20110216](http://www.czso.cz/csu/tz.nsf/i/trendy_ve_spotrebe_potravin20110216)
- [19] FORMÁNEK, Petr. Týdenní nabídka sv. Patrik (17. 3. – 20. 3.). In: *Černý orel* [online]. 18. 3. 2011a [cit. 2012-04-23]. Dostupné z: [www.cerny-orel.eu/news/tydenni-nabidka-sv-patrik-17-3-20-3/](http://www.cerny-orel.eu/news/tydenni-nabidka-sv-patrik-17-3-20-3/)
- [20] FORMÁNEK, Petr. Valentýnské menu (11. 2. – 20. 2.). In: *Černý orel* [online]. 11. 2. 2012 [cit. 2012-04-23]. Dostupné z: [www.cerny-orel.eu/news/valentynske-menu-14-2-20-2/](http://www.cerny-orel.eu/news/valentynske-menu-14-2-20-2/)
- [21] FORMÁNEK, Petr. Velikonoční speciality 25. 4. 2011. In: *Černý orel* [online]. 25. 4. 2011b [cit. 2012-04-23]. Dostupné z: [www.cerny-orel.eu/news/velikonocni-speciality-21-26-2011/](http://www.cerny-orel.eu/news/velikonocni-speciality-21-26-2011/)
- [22] GASTRO A HOTEL. Pivo na cestě do vyšší gastronomie (I. část). In: *Gastro a Hotel* [online]. 7. 10. 2009 [cit. 2012-02-03]. Dostupné z: <http://www.gastroahotel.cz/clanek/pivo-na-cestech-do-vyssi-gastronomie-i-cast-58.aspx>
- [23] *Hotelpegas.cz: Hotel Pegas Brno* [online]. © 2012 [cit. 2012-04-10]. Dostupné z: <http://www.hotelpegas.cz/>
- [24] HRUBEŠ, Martin a JUCHELKA, Vladimír. Popis technologie: Ubytování v Kroměříži. In: *Černý orel*. [online]. © 2011 [cit. 2012-03-22]. Dostupné z: <http://www.cerny-orel.eu/pivovar/popis-technologie/>
- [25] KAMLAR, Marek. Typy a druhy Českého piva. In: *Sbírka tácků* [online]. 22. 12. 2004 [cit. 2012-02-12]. Dostupné z: <http://www.pivni-tacky.cz/o-pivu/index.php?clanek=5>
- [26] *Medové pivo Kvasar s.r.o.* [online]. © 2010 [cit. 2012-04-10]. Dostupné z: <http://pivokvasar.cz/>
- [27] MOLNÁR, Zdeněk. Základy vědecké práce, aneb jak napsat doktorskou disertační práci. In: *Google.com* [online]. [cit. 2012-05-04]. Dostupné z: [https://docs.google.com/viewer?a=v&q=cache:CjeApKmpBZAJ:web.fame.utb.cz/cs/docs/Z\\_\\_klady\\_v\\_\\_deck\\_\\_pr\\_\\_ce.doc+z%C3%A1klady+v%C4%9Bdeck%C3](https://docs.google.com/viewer?a=v&q=cache:CjeApKmpBZAJ:web.fame.utb.cz/cs/docs/Z__klady_v__deck__pr__ce.doc+z%C3%A1klady+v%C4%9Bdeck%C3)

%A9+pr%C3%A1ce&hl=cs&gl=cz&pid=bl&srcid=ADGEESgO0x2k9jR6ormqb  
mymDjrkssYhCKBjl-  
gau3x8ono9G0hdgq9qg4MSh0\_SaJeefbO09OgfedIfzqPjSQL\_TsyTF8Gk7cTY5u  
Gw85aJ\_as-  
F9fjSMX8gN\_nDBIS39Lf5TNDHtKdZ&sig=AHIEtbQvMbjI\_Ht0WvJdBbZPgIr  
ECAvyzQ

- [28] PIVNÍ.INFO. Mapa pivovarů ČR. *Pivní.info* [online]. © 2010 - 2012 [cit. 2012-04-12]. Dostupné z: <http://mapa.pivni.info/mapa-cr-pi.htm>
- [29] PIVNÍ.INFO. *Za pivním poznáním na VŠCHT: fotogalerie* [online]. © 2003 - 2012 [cit. 2012-04-17]. Dostupné z: <http://pivni.info/galerie/367-za-pivnim-poznamim-na-vscht-fotogalerie.html/>
- [30] PIVOVAR FERDINAND. *Výroba „Skutečného piva“* [online]. © 2010 [cit. 2012-04-17]. Dostupné z: [www.pivovarferdinand.cz/vyroba-skutecneho-piva/](http://www.pivovarferdinand.cz/vyroba-skutecneho-piva/)
- [31] *Pivovar pod Kněží horou ve Bzenci* [online]. © 2007 [cit. 2012-04-10]. Dostupné z: <http://www.knezihora.com/>
- [32] PIVO VYŠKOV. *Pivovar Vyškov: pivovar/Fotogalerie* [online]. © 2012 [cit. 2012-04-17]. Dostupné z: [www.pivovyskov.cz/cz/pivovar/fotogalerie/](http://www.pivovyskov.cz/cz/pivovar/fotogalerie/)
- [33] ŘEZÁČ, Jiří. Napsali o nás: Ubytování v Kroměříži. In: *Černý orel* [online]. Září 2011 [cit. 2012-03-22]. Dostupné z: <http://www.cerny-orel.eu/media/napsali-o-nas/>
- [34] STEZKY DĚDICTVÍ. O projektu Stezky dědictví. *Stezky-dedictvi.cz* [online]. © 2010 [cit. 2012-03-22]. Dostupné z: <http://www.stezky-dedictvi.cz/stezky-dedictvi-projekt/>
- [35] SUŠANKA, Filip. Chráněné zeměpisné označení České pivo zatím používá jen polovina českých piv. In: *Mediafax.cz* [online]. 14. 9. 2011 [cit. 2012-04-06]. Dostupné z: <http://www.mediafax.cz/ekonomika/3283857-Chranene-zemepisne-oznaceni-Ceske-pivo-zatim-pouziva-jen-polovina-ceskych-piv>
- [36] ŠLAISOVÁ, Jiřina. Potraviny a výživa: Nápoje. In: *Vladislav Hadrava* [online]. [cit. 2012-04-17]. Dostupné z: <http://valdahadrava.xf.cz/napoje.html#zalozka3/>
- [37] ŠULCOVÁ, Michaela. Každé pivo má svoji sklenici. In: *Gastro a hotel* [online]. 14. 11. 2011 [cit. 2012-02-03]. Dostupné z: <http://www.gastroahotel.cz/clanek/kazde-pivo-ma-svoji-sklenici/646.aspx>



- [38] *U Richarda: Úvod* [online]. © 2010 [cit. 2012-04-10]. Dostupné z: <http://www.uricharda.eu/>
- [39] VINOPAL, Jiří. Obliba a konzumace piva v České republice v roce 2011. In: *Centrum pro výzkum veřejného mínění* [online]. 14. 12. 2011 [cit. 2012-03-21]. Dostupné z: [http://www.cvvm.cas.cz//upl/zpravy/101209s\\_OR111214a.pdf](http://www.cvvm.cas.cz//upl/zpravy/101209s_OR111214a.pdf)
- [40] *Zlínský Švec: Pivovar Malenovice* [online]. © 2012 [cit. 2012-04-14]. Dostupné z: <http://zlinskysvec.cz/>

**Interní materiály:**

- [41] Téma: Aktivity Černého orla. Interview s Borisem Zubíkem, vedoucím Černého orla. Kroměříž 19. 4. 2012.
- [42] Interní materiály Černý orel.

**SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK**

EPM	Extrakt původní mladiny před zakvašením.
hl	Hektolitr.
°C	Stupně Celsia.
kJ/l	Kilojoule na litr.
%	Procento.
pH	Síla zásaditosti, nebo kyselosti.
Sb.	Sbírky.
např.	Například.
před n. l.	Před naším letopočtem.
tzv.	Takzvaný.
ČR	Česká republika.
cm	Centimetr.
atd.	A tak dále.
tzn.	To znamená.
G	Gram.
ml	Mililitr.
km	Kilometr.
CO <sub>2</sub>	Oxid uhličitý.
ad.	A další.

**SEZNAM OBRÁZKŮ**

Obrázek 1: Schéma výroby piva .....	22
Obrázek 2: Vystírací kád' .....	23
Obrázek 3: Scezovací kád' a mladinová pánev .....	24
Obrázek 4: Hlavní kvašení mladiny .....	26
Obrázek 5: Pivovary ve Zlínském a Jihomoravském kraji.....	36
Obrázek 6: Sladovna .....	39
Obrázek 7: Valentýnské menu .....	44
Obrázek 8: Menu sv. Patrik .....	45
Obrázek 9: Stánek Černý orel .....	46
Obrázek 10: Leták Černý orel.....	47

**SEZNAM GRAFŮ**

Graf 1: Vývoj spotřeby piva v litrech na jednoho obyvatele u nás v letech 1950-2006 ....	17
Graf 2: Vývoj produkce nealkoholických a speciálních piv v ČR v tisících hl v letech 2000 - 2006.....	18
Graf 3: Obliba piva mezi muži a ženami v roce 2011.....	19
Graf 4: Podíl konzumentů piva mezi muži a ženami v % .....	19
Graf 5: Vývoj produkce českého pivovarství v porovnání s počtem činných průmyslových pivovarů v letech 1950 – 2006.....	20