



## PIVO, CHMEL, SLAD - TO MÁM RÁD

Projekt společnosti Posázaví o.p.s a Rakovnicko o.p.s. je zaměřen na tradiční téma - chmelařství, sladovnictví a pivovarnictví a připomene Vám tradiční výrobu zlatavého moku. O chmelu se vše dozvíte například v Žatci, můžete si prohlédnout tyčovou chmelnici v Kolečovicích a v pivovaru Ferdinand v Benešově, který se zapojil do tohoto projektu, si můžete ověřit, kolik toho o vaření piva víte. I v pivovaru uvidíte malou chmelnici a na naučné stezce, kde Vás očekává obrazový model pivovaru z roku 1897 a dvanáct zastavení piva, budete moci proniknout do tajů vaření zlatavého moku podle receptu sládků Lebedy:

### SKUTEČNÉ PIVO FERDINAND

**Z ČEHO:** sladový ječmen, chmel, pивní kvasnice, voda

**JAK NA TO:** ječmen namočíme, na humnech vyklíčit necháme, usušíme, klíčků zbavíme, dozrát necháme, rozemeleme, s vodou smícháme, škroby na cukry štěpíme, 2x rmutujeme, přes mláto sladinu scedíme, v kotli vodu přilejeme, chmelem 3x okořeníme, dvě hodiny vaříme, uvařenou mladinu zchladíme, kvasnice přidáme, ve spílce spodně kvasíme, alkohol vznikat necháme, kysličník uvolňujeme, ve sklepě jako mladé pivo patričnou dobu dokvašujeme, přes filtraci proženeme, do sklenice čepujeme a s chutí se napijeme...

*Tak dej Bůh štěstí a na zdraví!*

## PIVO, CHMEL, SLAD - TO MÁM RÁD

poučení pro všechny v areálu pivovaru

EXPOZICE „12 ZASTAVENÍ SKUTEČNÉHO PIVA“

SLOUPOVÁ DRÁTĚNÁ CHMELNICE

PIVNÍ KUŽELKY

OBRAZOVÝ MODEL PIVOVARU 1897

VENKOVNÍ ČLOVĚČE NEZLOB SE

PIVOVARSKÉ SLAVNOSTI

HUDEBNÍ VYSTOUPENÍ A FESTIVALY

TRŽIŠTĚ A JARMARKY / DĚTSKÁ ODPOLENE

PROHLÍDKY PIVOVARU

PIVOVARSKÁ PRODEJNA



## PIVOVAR FERDINAND a.s.

TÁBORSKÁ 306, 256 01 BENEŠOV

tel.: +420 317 722 511

e-mail: [pivovarferdinand@pivovarferdinand.cz](mailto:pivovarferdinand@pivovarferdinand.cz)

[www.pivovarferdinand.cz](http://www.pivovarferdinand.cz)

[www.posazavi.com](http://www.posazavi.com)



Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí

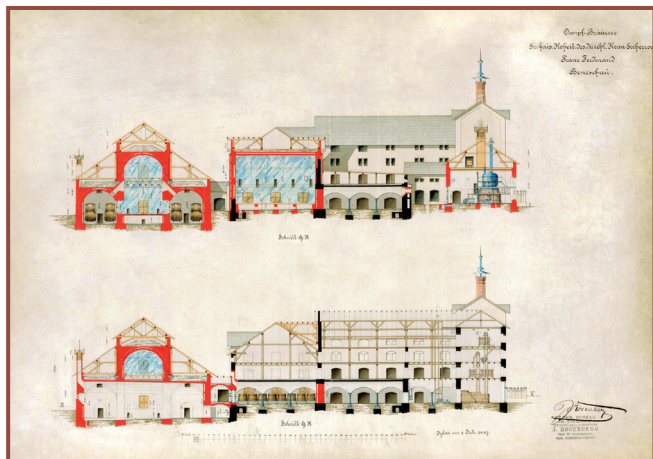
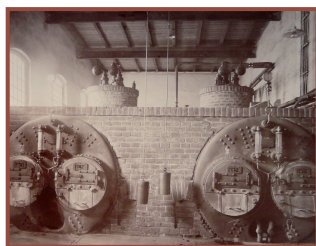


*Pivo, chmel, slad,  
to mám rád*



Pivovar  
Jeho císař a král, výsosti nejjasnějšího pana arcivévody  
Františka Ferdinanda  
Rakouského-Este  
v Benešově u Prahy

## TRADICE OD ROKU 1897



**BENEŠOVSKÝ PIVOVAR** byl založen Františkem Ferdinandem d'Este v roce 1897. Tvář pivovaru, kterou tehdy arcikníže vytvořil, zůstala až do dnešních dnů stejná. Stejný je i způsob vaření piva, jehož technologický postup se za posledních více jak 100 let vůbec nezměnil. Jedná se o klasickou technologii s otevřeným spodním kvašením a dokvašováním v ležáckých sklepích, která se používá pouze v českých zemích a pouze v některých českých pivovarech, čímž se stává naprosto jedinečnou. V žádném případě se nepoužívají moderní metody vaření piva, zvláště pak CK tanky a ani se dodatečně neředí pivo vodou na požadovanou stupňovitost pomocí tzv. HGB systému. Pivovar se tak důsledně odlišuje od producentů unifikovaných „Europiv“. Vaření piva vychází zásadně z principu použití nejkvalitnějších surovin, tedy výhradně ječného sladu z vlastní humnové sladovny, chmel je ze Žatecké oblasti, naprosto jedinečný svými vlastnostmi, zejména chutí a vůní. Stejně vysoké kvalitativní nároky jsou kladeny na používané kmeny pivovarských kvasnic a používanou vodu. To je hlavní filozofií vedení pivovaru: vařit pivo z prvotřídních a nejlepších surovin, které se na trhu nabízejí. Protože jenom takový přístup zajišťuje unikátní chuťové a sensorické vlastnosti benešovského piva.

*A to pivo je poctivé,  
typicky české,  
prostě skutečné.*



## CO SE VAŘÍ V PIVOVARU



### Výčepní pivo světlé 10%

Pivo s jemnou čistou vůní a chutí po sladu a chmelu, s jemnou harmonickou hořkostí, příjemně řízně střední plné chuti.



### Ležák světlý 11%

Pivo s příjemnou čistou vůní po sladu, středně plné jemné chuti s typickou harmonickou hořkostí a silným řízem.



### Ležák tmavý 11%

Pivo s jemnou karamelovou chutí a vůní, jemnou chmelovou hořkostí, příjemně nasládlé.



### Ležák světlý premium 12%

Pivo s plnou sladovou chutí, jemnou harmonickou hořkostí a silným řízem.



### Polotmavý speciál 13% SEDM KULÍ

Ochucené polotmavé pivo s příchutí bylin, s unikátní a nenapodobitelnou hořkosladkou chutí.



### Speciální pivo světlé 15% d'ESTE

Pivo s ostrým řízem, lahodnou a plnou chutí s příjemně sametovou hořkostí, charakteristické svou zlatavou barvou, jiskrnou číroostí a vysokou pěnou.

**Dále nealkoholické pivo  
a limonáda FERDINÁDA**

Ocenění „Regionální potravina“ a „Česká chuťovka“ získaly speciály 13% SEDM KULÍ a 15% d'ESTE.