

* Budějovický Budvar 2016

Státní pivovarnický podnik v Českých Budějovicích

Report z letnej stáže (28.7.2016)

Ivan Srba



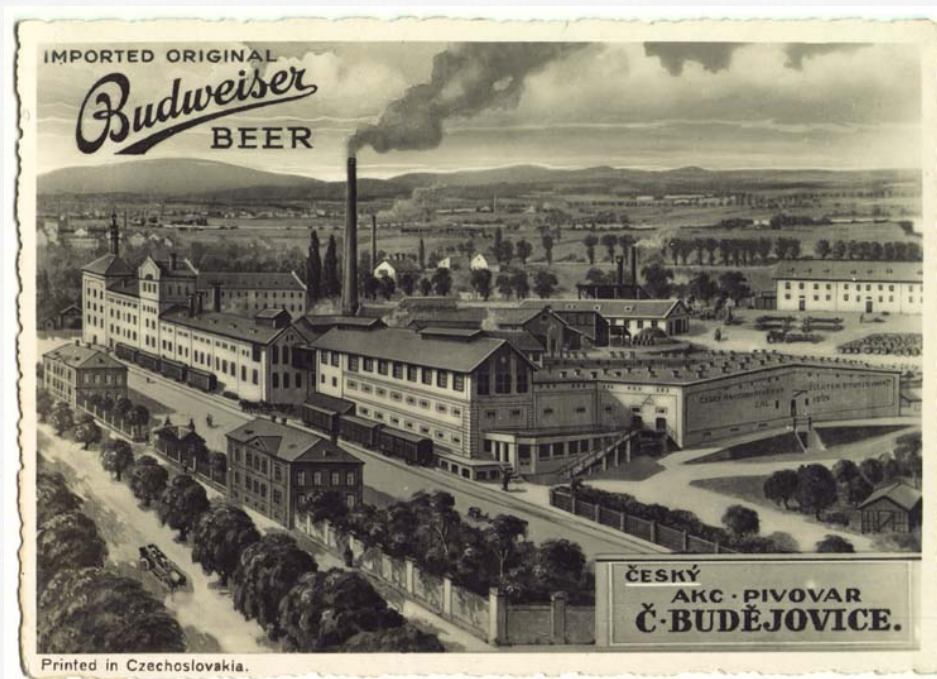
26.11.2016
Ontožúr

* České Budějovice



* História Budějovického Budvaru

- História varenia piva v Českých Budějoviciach siaha až do 13. storočia
 - Dnešný Budějovický Budvar bol založený pod názvom *Český akciový pivovar* v roku 1895
 - V roku 1930 si zaregistroval známku *Budvar*, podľa ktorej se v roku 1936 pivovar premenoval



* Vedomostná otázka



* Súdny spor o značku *Budweiser*

- Pivovar Budějovický Budvar je vlastníkom 308 ochranných znáмок v 101 krajinách
 - Medzi najznámejšie patrí *Budweiser Budvar, Budweiser, Budvar, Bud a Budějovický Budvar*
- Od začiatku 20. storočia trvá spor medzi pivovarom Budějovický Budvar a americkým pivovarom Anheuser-Busch
- V rokoch 2000 - 2012 bolo definitívne ukončených 173 súdnych sporov
 - z nich Budějovický Budvar vyhral 120 prípadov a 10 sporov skončilo zmierením

* Hlavné výskumné centrum Budvaru





**STÁČÍRNA LAHVÍ /
BOTTLING PLANT**

**PRÁVĚ JSTE ZDE /
YOU ARE HERE**



**VARNA /
BREW HOUSE**

**LEŽÁCKÝ SKLEP /
LAGER CELLAR**



**ARTÉSKÉ STUDNY /
ARTESIAN WELLS**



**CYLINDROKONICKÉ TANKY /
CYLINDER/CONICAL TANKS**

*Virtual
Budweiser
Budvar*

Jak se vaří pivo u nás?

How do we brew our beer?

slad/
malt



šrotovník/
malt mill



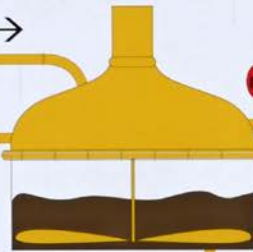
silu/
malt silo



voda/
water

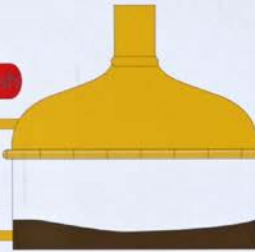


vystírací kád/
mash tun

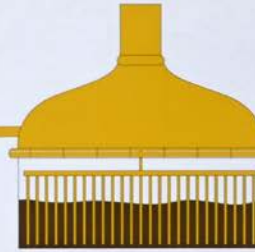


rmuty/
mash

rmutovací pánev/
mash kettle



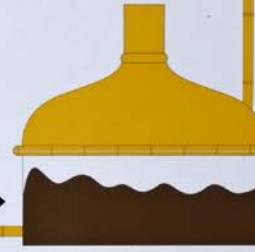
scezovací kád/
lauter tun



chmelové hlávky/
hop cones



mladinová pánev/
wort kettle



sladina/
sweet wort

mladina/
hopped wort

kvasinky/yeast

vzduch/air

mladé pivo/
young beer

ležácký tank/
maturation tank

odčerpávání použitých kvasnic/
separation of yeast



stáčírna/
filling plant

filtrace/
filtration

křemelina/
kieselguhr

ležácký tank/
maturation tank

odčerpávání použitých kvasnic/
separation of yeast

* Artézske studne

- Hĺbka: 300 m
- Vek vody sa odhaduje na 10 000 rokov
- Nie je potrebné ju žiadnym spôsobom chemicky upravovať

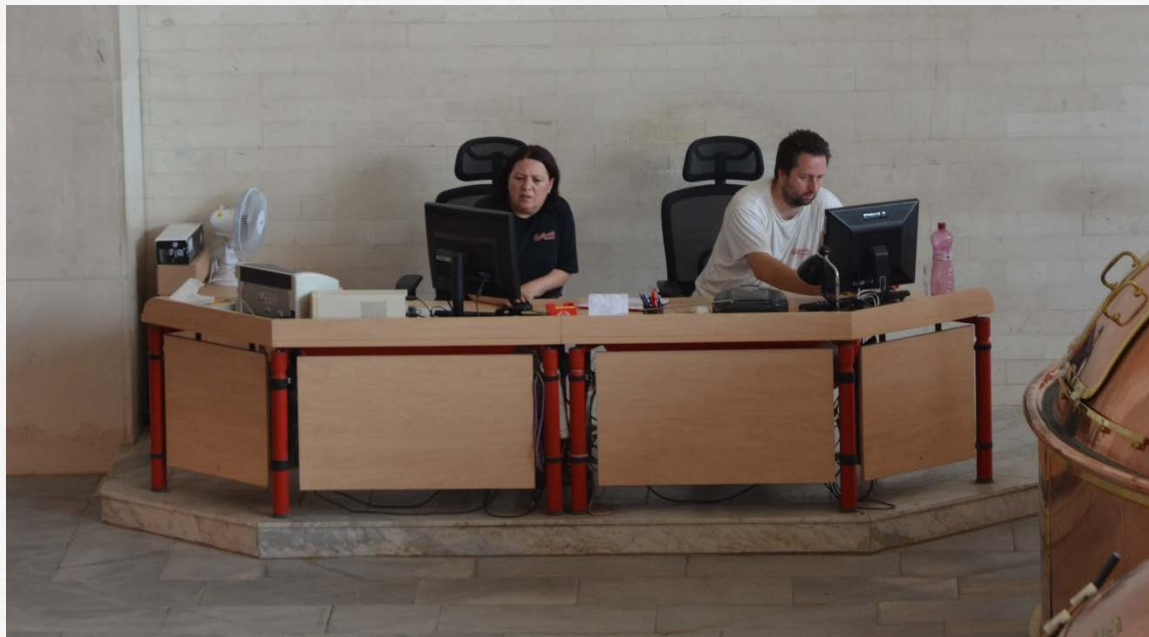


* Varňa – srdce pivovaru



* Varňa – srdce pivovaru

- **Vystieranie** – do vystieracej kade sa napustí voda a nasype moravský slad
- **Rmutovanie (5 hodín)** – 1/3 výstierky sa prečerpá do rmutovacieho kotla, kde sa zahrieva po dobu cca. 30 minút pri teplote 70°C, rmut sa potom vráti do výstierky a proces sa opakuje
- **Scedovanie (3.5 hodiny)** – mláto (nerozvarené zvyšky sladu) sa oddeľuje od sladiny
- **Chmeľovar (1.5 hodiny)** – sladina sa uvarí spolu so žateckým chmeľom



* Cylindrokónické tanky

- **Ochladzovanie** – mladina je schladená na zákvasnú teplotu (8°C)
- **Hlavné kvasenie (10 dní)** – pridávajú sa „budvarské“ kvasinky, v Budvare využívajú spodné kvasenie



* Pivnica

- **Dozrievanie** – prebieha v špeciálnych dokvasných tankoch pri teplote okolo 1°C počas 90 dní
- **Filtrovanie** – prebieha cez kremelinový filter (nespevnená hornina)

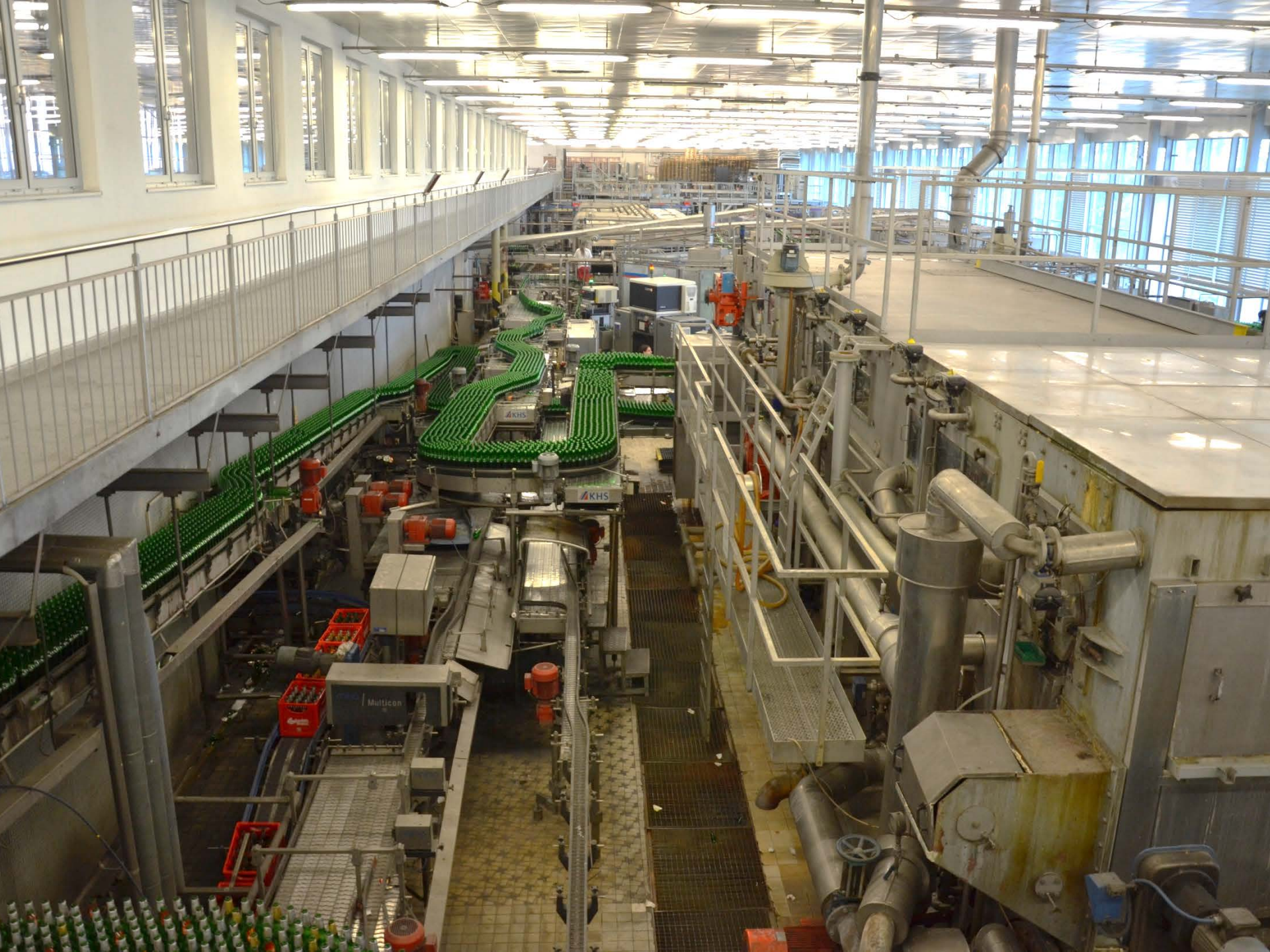


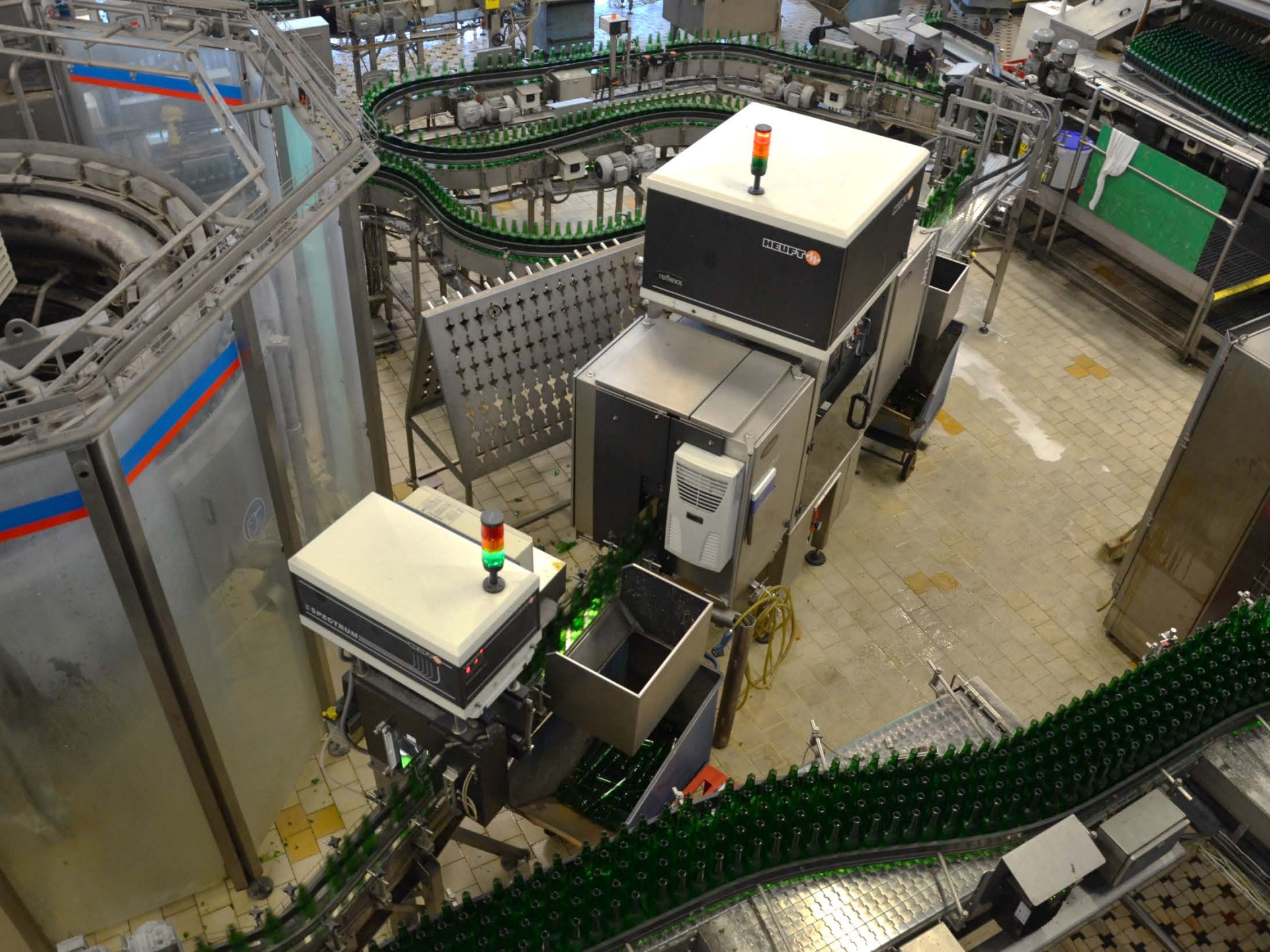


* Plnička

- Umývačka fliaš
- Inšpektor
- Plniaci monoblok
- Pasterizačné zariadenie
- Etiketovací stroj
- Baliaci stroj
- Paletizačný stroj













KHS

KHS

KHS
Innopac

**Pre porovnanie, ako to vyzerá v
tradičnom minipivovare**

*** (Stupavar)**

Stupavar

* Varňa – príprava sladiny



* Varňa – chmeľovar



* Dozrievanie

