

PIVO Z PYTLE VEN!

Neděle, 05. června 2016

"Tohle by stálo za uveřejnění, fakt, to si pijníci poťou! Dostal jsem ji - tu "Jasnou zprávu o konci dějů sudů v P - od Pepy z Vancouveru, který ji má zase od jiného Pepy – tentokrát se jedná o Josefa Albrechta, dějového „Brácha“, který ji napsal u před hodnů léty, konkrétně v r. 1997". (To mi napsal Pepa, zde známý jako "NACE", který je rovněž milovníkem pivečka, i když jiného, než se píše v následujícím právním pojednání. Tedy ale Kozlíka).

„Jo, to byly ásy!“, povzdechl si jeden starší pán. “No jó, vy děchodci máte tak zrovna co nadávat…“ Ztichlo před hospody a osamělý kmet dí: “Klid mladíku, politiku a ekonomiku sem nepleťte! Mluvíme o pivu. Vy jste je chodil po houbách, když jsme pili pivo z dějů sudů....

Tohleto u je chemie. (Puká do předlitru) Nastala pauza a zdá se, jakoby se ten mladík předkláněl k sociálnímu smíru “Zřejmě si tu chuť pamatujete. Tak nám tedy ukecnete, v čem se to lišilo od tady chemie?“ V dalším pauze je vidět, že stačí hledat slova. “Inu, bylo to takové … plnější, šávnatší, voňavší, prostě lepší.“ A než stačím něco namítnout, do debaty se vkládá další pitel a pozvedaje předlitru proti světlu, praví: Světlo je vyráběný spodním kvašením, silněj chmelený, hořká než bledá piva, s větším izem, vysokým leskem a pražatostí, s prvním bylinným a na patě a s uhlazeným suchým dozríváním.“ “A vy jste kdo?”, obojí se mladík. “Já sem pivař. A baví mě to!“ Diskuze pokračovala, tu klidně, tu bouřlivě, jak k němu nevedla, stejně jako jiné disku jinych, mnohem většich údajně, dějů itších místnostech, v prostorách Malé Strany a Nového i Starého Msta pražského. A vzhledem k tomu, že diskutace putace na toto téma jsou na denním pořádku ACEší jsou stále první na světě v množství vypitého piva na osobu, rozhodl jsem se to prozkoumat. A taky mě to baví. Pivo v pytli – Zajíc v pytli! Přediznejme si, že v našem malém, úrodném zemi neprodukuje pivo, el věcí, po kterých se svět mohl utlouct. Avšak plzeňské pivo? Po něm se utlouká. I to by mohlo být jedno ze dějů vodní smysluplnosti mého zkoumání. Zdá se, že my ACEší jsme i pivně, pokud nostalgický národ, a tak ono: „ u to není, co bejvalo, musím pít to, co je ...“ se snadno zadírá do povědomí (někdy i podvědomí) mnohých pivařů. Ale máme taky právní předekadlo o zajíci v pytli. Moje další konání z něho v zásadě vyšlo. Karel Hulata, jeden z nejvýznamnějších pražských výepníků souasnosti, mně navrhl nekompromisní ušení vleké „Sebereme se, pojedeme do pivovaru a věšechno zjistíme!“ Jak ukl, tak jsme uinili. Na Plzeň, Karle, na Plzeň! U ráno před odjezdu z Prahy mě trošku mrzí, že se musíme odpoledne vrátit. Pivodní dohota zněla, že tentokrát předně prováíme, jak budou naše lesné schrány reagovat na množství mno. plzeňské 12ky, a to předěm v pivovaru. No nic, budeme tedy jen provádět předěná šetění na téma: “Jd s pivem z kopce, nebo ne?!“ Za branou pivovaru nás čekal ing. Josef Krýsl. Vedoucí technického servisu Prazdroje a Gambrina. Lepšího pivodce jsme si nemohli předat. Persona grata. Je to Karlův kamarád, to se bude právně psát. (Veršíky mě pak předšly tvámi v tvém gigantickém nádobám pro zrání piva – C tankem). Znáám velmi málo lidí, kteří předě fundované debatě o pivu předě svou pivní aurou tak věrohodně, jako Pepa Krýsl. Chlap, jenž prošel jako pracant od sklepa po varnu řáznými provozy. Protože se do pivovaru zamiloval, vystudoval si na to vysokou (na sládka) a ten, a mlad – 42 let, zdá se, jakoby u byl součástí „Genia Loci“ pivovaru. Nebudu vás zatřovat ásly kolik, kam a za kolik se toho v Plzni vyprodukuje. Áeno správně: „Jaký je výstav“. To si máte nastudovat v propagačních materiálech. My jsme předějeli proto, abychom zjistili jestli se něco od „starých á“ změnilo, proč, a zda to má vliv na kvalitu piva. Takže kupědu, ale velmi opatrně! Voda, slad a chmel. Těmi základní suroviny. Voda nás zajímala obzvláště, protože se údajně liší od vod jiných pivovarů. Taky mám na paměti, jak mi jednou jedna paní ukla: “Jak si máte předě předě lit tu rezavou vodu do hlavy?“ VODA V Prazdroji se voda u víc než sto let míchá ze dvou zdrojů. Jedním z nich jsou studny vykopané v devatenáctém století v Roudné, což je dnes jedna z městských částí Plzně, nedaleko pivovaru. Druhým zdrojem je voda z Áky Úhlavy, tedy městská pitná voda. Studny hluboké až devadesát metrů mají vodu pro výrobu piva poměrně vhodnou. A to i předě obsah, mimo jiné, že lezeza a manganu, jež se kdysi i dnes odstraňují. Pivovarešak u v roce 1870 předěšli na to, že smíchají-li tuto vodu s vodou z městského vodovodu, kupodivu velmi měkkou, s nízkým obsahem vápníku, dosáhnou ideálního stavu. Vypytávali jsme se dál, ale z „pivovarských“ u nic nelezlo. Další podrobnosti u nám hlavní technolog neprozradil, neboť pomějí míchání a finální chemické složení vody, je součástí tajemného receptu Prazdroje, který je předěsně laboratorně sledován a nekompromisně dodřován. Potšitelné je zjištění, že za posledních sedm let došlo zásluhou šetnější chemizace v zemědělství ke kvalitnější všech zdrojů vody. SLAD Ten si v Plzni o nepaměti vyrábějí sami. Zvláště, nakláený a znovu sušený je men (jednoduše děeno). Pro je men jsme ukl o vodě (zemědělství a chemie). Sladovna v pivovaru zatím postáčí svou produkcí nejkvalitnějšího slad uspokojit Prazdroj i Gambrinus. CHMEL Ležák z Prazdroje je silněj chmelený, než bledá piva. Aby bylo dosa předěné hořkosti, je nutno používat chmelové extrakty z kvalitních zahraničních chmelů. Předě se i předě měřáteckého chmele, který má méně hořčin než chmele naše mecké. Dodá věšak pivu jeho bylinné aróma a jemnou chuť. Neodpustím si věšete nou otázku „Proč se nedává jen ten nejkvalitnější – átecký?“ Odpovědí jsou mi úsměvy 'pivovarskejch': “Nó, hodně aróma, ale taky hodně bordelu – zbšek, ale hlavně bys to nezapltil.“ Varný proces probíhá podle schématu. Jedním z dějů proč je Prazdroj výjimečný, je termotový systém, nazývaný starými sládky „postup jistoty“. Vystírání, zapáka, dějné mísení, to věše za řádných teplot. Každý enzym předěbuje jinou teplotu pro šění bílkovin, nebo zcukernání šrobů. Rmutovací i varné kotle vědy byly a jsou měděné. Sladina te e samospádem ze rmutovací kotle do varných. Otáčíš jedním z kohoutů a natočíš si do sklenice horkou nazlátlou tekutinu, která je

velmi sladká (odtud sladina) a voní po obilí. Pivovarští se opřít usmívají, když pĚkládám sklenici ke rtĚm. „Co je ?“ Ptám se. „No, nic, akorát se do toho má pĚdat trocha rumu“. Po ochutnání uznávám, Ěe s rumem to musí „bejt bomba“. „Ale musí po tom bolet hlava, ne?“ „Podle toho, kolik toho vypiješ“. A zas ťsmĚvy. Cech pivovarský je vĚbec velmi ťsmĚvný. Vybavila se mi v tu chvíli nedávná situace v jedné z tĚch dobrých plzeĚských pivnic v Praze. Oslovil jsem tam dva Ěízivce: “Vy jste tu náhodou, nebo sem chodíte ĚastĚji?“ „Jak pĚindeme do PrĚglu, tak první valíme semka!“ „Aha, Moraváci..., takĚe vás sem táhne to pivo?!“ „Ja“. „A uĚ vás nĚkdy po nĚm bolela hlava?“ štengruju je. „Vy se vyptáváte jak nějaké redaktorské. ToĚ takový hlťpý redaktťry my teda na MoravĚ nemáme. KaĚdé pĚece ví, Ěe po Prazdroju hlava nebolí“.

„Nesmíš to míchat!“ PrávĚ pivonoš Venda a buchne na stĚ další rundu piv. „Jak mezi to vrazíš panĚky, druhej den ti v hlavĚ skášou trpaslíci se špiĚatejma helmama..., taky proto my tady koĚalku vĚbec nevedem!“ Moraváci trochu zaraĚenĚ pokyvují. Ale vraĚme se do voní varny. Po zcezení sladiny do varného kotle se pĚidají chmelové extrakty a pĚed ukonĚením varu Ěatecký chmel. Dalš zvlĚštnost Prazdroje, je pouĚitĚ pĚímého ohnĚ pod kotly. PĚesnĚ regulovatelné plynové hoĚky zahĚívají k dnĚ sladiny, mĚníci se v mladinu, se tvoĚmĚ nepatrný film, karamelového charakteru. Ten je speciálním ĚetĚzovým mĚchám sbírán a rozmĚháván do roztoku. Toto specifikum bĚné kotle jiných pivovarĚ, vytĚpĚné parou, neumoĚĚjí. AĚ do roku 1993 se v této fázi uvaĚená mladina spouštĚla na štoky. To byly velké, mĚké kĚdy, slouĚící k usazování kalĚ, zchlazení a ustálení. Kaly se po usazení odsávaly a dochlazovalo se pĚed napuštĚním do spilek (dĚevĚných, kvasných kĚdí). DĚevĚným vĚdrem se pĚidaly kvasinky a pivo na splikách deset dnĚ kvasilo. Pak se pĚ do leĚáckých sudĚ, do kaĚdého se hodila hrst dubových tĚisek a pivo zrĚlo dva mĚsíce, pĚmi teplotĚ kolem ĚtyĚ s Dubové dĚevo obsahuje i tanin, který napomáhal k vysrĚení urĚitých druhĚ bílkovin. Sudy, ve spodních Ěadách aĚ šedesátihektolitrové, v horních aĚ tĚicetihektolitrové, byly po kaĚdé várce vysmolovány. Ve sprĚvnĚ vysmoleném sudu dostávalo pivo od pryskyĚice nĚkdy jen sotva znatelnou typickou pĚichuĚ, dle nĚkterých odborníkĚ neĚádoucí. PryskyĚice, alias smola, se za tepla míchala ze staré smoly vytavené ze sudĚ, Ěínské kalafuny a americké kalafuny. Podle vyjĚdĚní slĚdkĚ, se i pĚes velkou péĚi vĚdy nepodaĚilo, aby finální pĚichuĚ byla jen sotva znatĚeasto mĚli „smĚlu“, smola se pĚipĚlila a pak chuti nepĚidala. - A na tomto mĚstĚ procesu se louĚíme se starými Ěasy… DĚevo odchĚzí, nerez pĚichĚzí. Od roku 1993 dochĚzí ke zmĚnĚ technologie kvašení a z mladiny. Nová technologie uvaĚenou mladinu odkaluje odstĚdivĚ a po dochlazení na 6 – 8°C, provzdušnĚ a pĚidání kvasnic, napouštĚ do cylindrokťnických nerezových tankĚ. Co se tĚe kvasnic, je Prazdroj elitou a situace dá charakterizovat stejnĚ, jako u vody a sladu. V kvasných CK tankĚch o objemu 1 800 hektolitřĚ, kvasí mladina sedm dnĚ. Dojde k usazení zbytkových kalĚ a kvasnic. Pak je pivo pĚerpáno k zrĚní do obĚích cylindrokťnických nerezových tankĚ o objemu 3 300 hektolitřĚ. Zraje pĚt tĚdnĚ pĚmi teplotĚ kolem 0°C.

Celý proces je Ěízen poĚitĚem. Na dveĚích tankovny je nĚpis: Do provozu uvedeno 5. 5. 1993. Jeden CK tank nahĚmĚ devadesĚt leĚáckých sudĚ (obrovská blejská potvora). PlzeĚské pivo bylo vĚdy cenĚno pĚedevš pro vyrovnanou chuĚ bez sezťnních výkyvĚ. Té se dosahovalo Ěezáním. Sudy a várky se vĚdy promĚhávaly tak, aby bylo dosaĚeno optimální chuti. Do jednoho CK tanku se nyní promĚhávají várky z deseti varných kotlĚ. V leĚáckých sklepĚch se v rĚznych mĚstech liší teplota aĚ o tĚmi stupnĚ. Muselo se dochlazovat. Teplota v CK tanku se nyní na poĚitĚ nastĚvĚ zcela pĚesnĚ. SKANZEN V obrovských sklepĚch je z velké Ěásti smutno, tĚmĚ pusto a pr. Jen sedmina jednoho procenta celkové produkce Prazdroje kvasí v dĚevĚných spilkách a zraje ve vysmolených sudech. Ěíkají tomu „Skanzen“. Na tomto mĚstĚ nechme zaznĚt slova vrchního slĚdka, ing. Václava Berky: „Skanzen je turistická atrakce, ale zároveň poskytuje pivovarským technologĚm vzorky ke sledování, zda pivo z CK tankĚ neslevilo na kvalitĚ, proti pivu z tradiĚních, dĚevĚných nádob. Proces pĚechodu na CK tanky byl peĚlivĚ pĚipravován, jak uvnitĚ pivovaru, tak s odborníky Vysoké školy chemicko-technologické a domácĚích i zahraniĚních ťstavĚ. Ze skupiny bývalých slĚdkĚ, majících chuĚové pohárky naladĚny na Prazdroj, jsme vytvoĚili degustaĚní komisi veterĚnĚ, která se jednou mĚsíĚnĚ schĚzí a porovnĚvá chuĚ se šzáznamyš ve své pamĚti“. Všechno jsme prolezli a ochutnali. KdyĚ sklep mistr navrtal Ěelo velkého sudu kolovrĚtkem, narazil mosazný kohoutek a naĚepoval do velkého mĚdĚného mázu pivo, bylo to jako pohlazení. VzpomĚl jsem si na sudy ve vinných sklepĚch svĚch pĚĚtel na MoravĚ. Na to, jak vĚno „koštĚem“ nataĚené ze sudu a ohĚtĚ dlanĚmi v malé „koštĚce“, chutnalo lahodnĚ. KdyĚ jsme pak tĚmĚ koštĚem naplnili lahve, nebo dĚbánek a vynesli ho ven ze sklepa, chutnalo mnĚ jinak. ZĚejmĚ pocit. Opakuje se to pĚmi kaĚdé návštĚvĚ vinného sklepa. U vĚdomĚ tĚchto skuteĚností, omezil jsem se ve sklepĚ pivovaru na konstatování „mnĚ to chutná“. PIVO Z PYTLE VEN! V pitoresknĚ pohodĚ sklepa, rozpoutala se Ěivá diskuze na tĚma Ěepování piva. Zkušený vĚepník Karel Hulata prozradil, jak, kdy a proĚ, dosahuje svĚch proslulých „hladinek“. ErudovanĚ pivovarnĚci vysvĚtlovali, jak musí být pivo teplotnĚ, manipulaĚnĚ a vĚepnĚ ošetĚeno, aby se v pĚlitrĚ ocitl ten „sprĚvný mok“. Pepa KrĚsl vyzdvihl výhody hospodĚství pivních tankĚ se speciálními vaky: “Jednodušší závozy velkých objemĚ, výhodnĚjší ceny, snadnĚjší manipulace. Nový systém, zavedenĚ pĚed patnácti lety v západní EvropĚ a u nás instalovanĚ v roce 1993, je nazýván „Bag in box“ (kapsa v tanku)“. Já Ěíkám pytel v tanku a odborník pokračuje: „Principem je leĚatý tank, do kterého se vklĚdá sterilní, inertní fólie na jednorázové pouĚitĚ. Pivo je pak vytĚováno do vĚepního stolu vzduchem, který tĚi na fólii a nepĚmĚjde tak do styku s pivem. Pivo je protĚováno pĚmĚprĚtokového mĚĚní a chlazení. Tanky jsou v mĚstnostech s konstantní teplotou 5 – 6°C. Technici z pivovaru

pravidelně, minimálně jednou za týden, kontrolují technický a mikrobiologický stav tankoven. Vzhledem k tomu, že v tomto případě nemá styk a tudíž ani kyslík, nejvíce piva – kyslík, je stáeno pivo – nepasterizované. Nazýváme ho pytlové. Pepa Krýsl je dodává: A tohle pivo je velmi jemné, hořké, nepatrně světlejší, nebož pasterizací pivo mírně tmavne a jeho hořkost tvrdne, (v sudech KEG je pivo pasterizované). Obecně je mezi tamgasty tento systém oceňován, jako nejlepší způsob pivo mezi pivovarským a hospodským sklepem. Tolik odborník. A my doufáme, že snad, díky eliminaci kofeinových faktorů, je tato metoda – epování piva nejlepší. Sterilizace cisteren a – epování prostědnictvím protitlakem, aby se pivo nerozbilo, jsou samozřejmě pravdou je, že roku 1993 byl pivovar zcela zmodernizován. Stojíte-li ve sklepech (Skanzenu) a představíte si, že celá současná produkce by zrála v dřevěných sudech, uvědomíte si, že náklady na výrobu, potažmo cena piva, by dosáhly zcela jiných hladin. Jen vysklepení a nasklepení po každé várce, znamenalo kdysi spoustu lidí. Smolení, údržba, opravy sudů a spilek ... Inu, ale mohlo (jak praví klasik) být i trochu smutno, jen když bylo veselo. Teď je trochu víc přemyslovo. Piva je hodná. Je to dobře, nebo špatná? To si musí vybrat každý sám.

Pivovary to komentují: Když jsme se rozhodli, zda kvasný proces a zrání piva ponechat v tradiční spilce a ležákých sklepech, nebo je uzavřít do nerezové temnoty cylindrických tanků, našlo se dost zastánců i odporů tohoto kroku. Pro využití nového technického prvku hovoří především možnost mimořádného zvýšení produktivity práce a zároveň kapacity pivovaru, ale i z kvalitativní sanitace, nebož, zatímco přechází sudy – stili lidé, nyní si s tanky dokonale poradí automatické zařízení. Co k tomu říct? Snad jen to, že dřevěný je výsledek zdá se, uspokojivý. Přemýšlejí nedávné hospodské selosty jsem neodolal podivuhodné shodě okolností, týkající se tohoto tématu a jmen svých přátel-spolupitelů. Jeden se jmenuje Radek Bednář, druhý Jiří Tesař. Položte tedy – nickou otázku: „Jak jsou Bednář a Tesař spokojeni s nerezem?“ „Stejně bych nerozeznal to dřevěný pivo tady od toho, tohle mně chutná.“ Reagoval Tesař. A Bednář?: „Mně je to jedno, v něm to dají, hlavně že je to dobré. A tadyhle dobré je.“ A tak jsme pili. Popisoval jsem vám pocit a chuť ve sklepech, když se pije u dřevěných sudů. Domnívám se, že by se velmi těžko hledal člověk, který poznal dřevěné pivo od piva dozrálého v CK tanku, tedy toho, co normálně pijeme. Samozřejmě přemýšlel o – ení obou. Přemýšlejí současném chaosu v našem vý – epnictví, způsobeném razantním nástupem CO₂, se nelze divit roz – arování části pivařského národa. K tomu má Pepa Krýsl, jako – ef technického servisu, téměř povinnost cosi říci: „Nejnovější degustační zkoušky jasně prokázaly (u 92% zúčastněných), že ideálním médiem, které vytlačí pivo ze sudů KEG do vý – epního pultu, je směs dusíku a CO₂ v poměru 7:3.“ Samozřejmě nás hned zajímá: „A vzduch?“ Odborník odporuje: „Ne! Kyslík obsažený ve vzduchu je pro pivo nejvíce škodlivým kyslíkem. Přemýšlejí dlouhodobým stykem. Tak jako tak, náš vstup do EU přemýšlejí k likvidaci klasických, hospodských kompresorů, jež nasávají vzduch z ulice. Někdy i silně frekventované.“ Nakonec stejně bude každý pivař pít to, co mu chutná a tam, kde mu to chutná. Doufejme, že bude přemýšlejí hospodských, kteří jsou ochotni naslouchat těm, co pivu rozumí a co ho umí – epovat. Prozatím pražský vyznavač plzeňského Prazdroje mívá v ulicích plno prázdných hospod, aby po té vmačkl své rozměrné tělo do jedné z mála dobrých, vždy narvaných. V nich lze spatřit postávat podnikatele, komíníky, poslance a ministry, umělce i jiný květ národa, obzvláště zlověstným zábleskem v oku. To přemýšlejí pohledu na „zbytečné“ sedící. „Coca-cola, nebo vodku má – epovat přemýšlejí pít do těch prázdných hospod.“ Ozve se někdy který z nich.

Pan hostinský Skořepa přý, přemýšlejí přemýšlejšího manželského páru do jeho hospody, dal každé milostivé paní – tikonovi poslat ji do biografu. Hm, to bylo tenkrát dost peněz. No, dneska stojí biograf sedmdesát korun – tak nevím... A bez urnálu... Pepa Krýsl říká: „Přemýšlejší d – ování hospodských, jak to maj – epovat, je tak – nimravá práce, ale člověk to nesmí vzdát. Celý život budu bojovat proti většejm mlejňákům a budu dávat za vzor ty, co se to naučili.“ JOSEF „Brácha“ ALBRECHT, listopad 1997