Svijany
Soukromý pivovar
·1564·
Svijany
Soukromý pivovar
·1564·
Svijany
Soukromý pivovar
·1564·
Svijany
Soukromý pivovar
·1564·
Tradycja,
która nas zobowiązuje.

Marka SVIJANY reprezentuje tradycyjne, typowe czeskie piwo produkowane z wysokiej jakości wody z własnej studni, słodu z wybranych odmian jęczmienia browarnego z małych niezależnych czeskich i morawskich słodowni z dodatkiem najdelikatniejszego chmielu żateckiego uprawianego na własnych plantacjach w wyjątkowym regionie Polepská blata słynącym z uprawy chmielu. Piwo powstaje w oparciu o tradycyjne metody produkcji – obecnie już niestety zanikające –stosowane jeszcze w drugiej połowie XX wieku przez wszystkie czeskie browary. Wspomniane metody charakteryzują się zacieraniem dekokcyjnym dwuwarowym z dokładnym gotowaniem zacieru i długim chmieleniem, fermentacją w otwartych kadziach w fermentowni i długookresowym dojrzewaniem w zbiornikach leżakowych. Do piwa nie dodajemy żadnych dodatków chemicznych i dostarczamy go na rynek niepasteryzowane, czyli w „żywej" postaci. Dlatego też zachowuje ono przyjemnie czysty chmielowy smak i zapach.
Browar Svijany jest browarem typowo czeskim i pozostaje, jako jeden z ostatnich, w „krajowych" rękach.

svijanski słodownik

HISTORIA

Pierwsza wzmianka o Svijanach pochodzi z roku 1345, miejscowość należała wówczas do klasztoru cystersów w Mnichovo Hradiště. Od roku 1565 wieś stała się własnością Jaroslawa z Wartenbergu, na którego polecenie wzniesiono tu renesansową twierdzę; jednak już wcześniej, w roku 1564, wzmiankowany jest browar w Svijanach. Stanowił on część składową zaplecza gospodarczego, a powodem warzenia piwa i zakładania gospód było zwiększenie przychodów finansowych majątku. Po śmierci Jaroslawa w roku 1602 Svijany z twierdzą i browarem przejął Joachim Andreas von Schlick, znana osobistość ze świata czeskiej historii, uczestnik powstania antyhabsburskiego. Dokonał swojego życia na szubienicy na Rynku Staromiejskim w Pradze w czerwcu 1621 roku. Po tym wydarzeniu Svijany przypadły Wallensteinom, którzy gospodarowali tu aż do roku 1814. Za ich czasów starą twierdzę przebudowano na pałac, ponadto przebudowano i poszerzono także sąsiedni browar. W roku 1820 przybywa ród Rohanów, Svijany zostają przyłączone do Sychrova i nadal są dworem majątkowym, w którego skład wchodzi także browar. Browar należał do Rohanów do roku 1912, wówczas kupił go dotychczasowy dzierżawca i słodownik Antonín Kratochvíle. Rodzina Kratochvílów była związana ze svijanskim browarem aż do roku 1939. Wnuk pierwszego właściciela, również Antonín, był zmuszony browar sprzedać i ponownie znalazł się on w rękach Rohanów. Kratochvílowie w dużym stopniu przyczynili się do upiększenia i zmodernizowania browaru. Po roku 1945 browar skonfiskowano, a następnie znacjonalizowano i wszedł on w skład zakładu Severočeské pivovary n.p.

Wraz ze zmianami polityczno-gospodarczymi zakończyło swoją działalność przedsiębiorstwo Severočeské pivovary n.p. i w roku 1990 powstało przedsiębiorstwo państwowe Pivovary Vratislavice nad Nisou, w którego skład wszedł także browar Svijany. W roku 1992 przedsiębiorstwo państwowe przekształciło się w spółkę akcyjną i w roku 1997 stało się częścią a.s. Pražské pivovary, której właścicielem większościowym jest angielska spółka piwowarska Baas. Browar Svijany jest najstarszym i najmniejszym browarem tej grupy. W wyniku polityki handlowej browarów Pivovary Vratislavice a.s., a później Pražské pivovary a.s. svijanskiemu browarowi groziło zamknięcie z powodu trudności ze zbytem produkcji. O przysłowiowej godzinie za pięć dwunasta dokonała się zmiana granicząca niemal z cudem. W roku 1998 powstała spółka Pivovar Svijany s.r.o., która stała się nowym właścicielem browaru. W roku 2005 przekształciła się ona w spółkę akcyjną. Dzięki żmudnej pracy zespołu zdolnych ludzi kierowanych przez dyrektora Františka Horáka pod batutą grupy finansowej LIF, przezwyciężono trudności ze sprzedażą. Przyszłość browaru rysuje się pozytywnie. Całkowita produkcja piwa z roku 1998 w wysokości 43 tys. hektolitrów jest stopniowo zwiększana. W roku 2001 pokonano magiczną granicę 100 tys. hektolitrów, w roku 2005 – 200 tys., w roku 2008 – 300 tys., a w roku 2013 przekroczono granicę 600 tys. hektolitrów wyprodukowanego piwa. Tym samym Svijany stały się najsilniejszą marką regionalną o znaczeniu ogólnokrajowym. Popularność browaru stale wzrastała i stopniowo stał się on jednym z największych samodzielnych browarów w Czechach, którego piwem są także zainteresowani za granicą. To przyczyniło się do powstania filii dystrybucyjnej Svijany Słowacja w roku 2014.

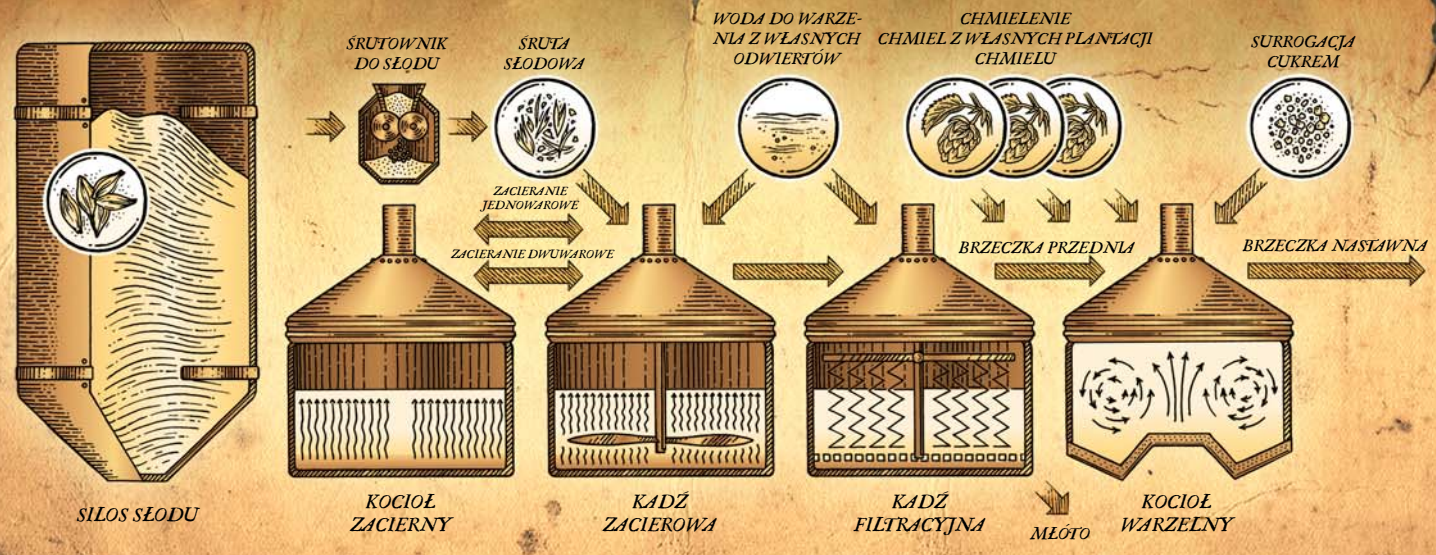
W roku 2013 Browar Svijany ponownie stał się właścicielem pobliskiego pałacu. Zdewastowany zabytek kupiono w celu przekształcenia go w centrum kulturalno-społeczne gminy i wyremontowano dzięki funduszom EOG. Odnowiony pałac Svijany jest dostępny do zwiedzania od czerwca 2016.

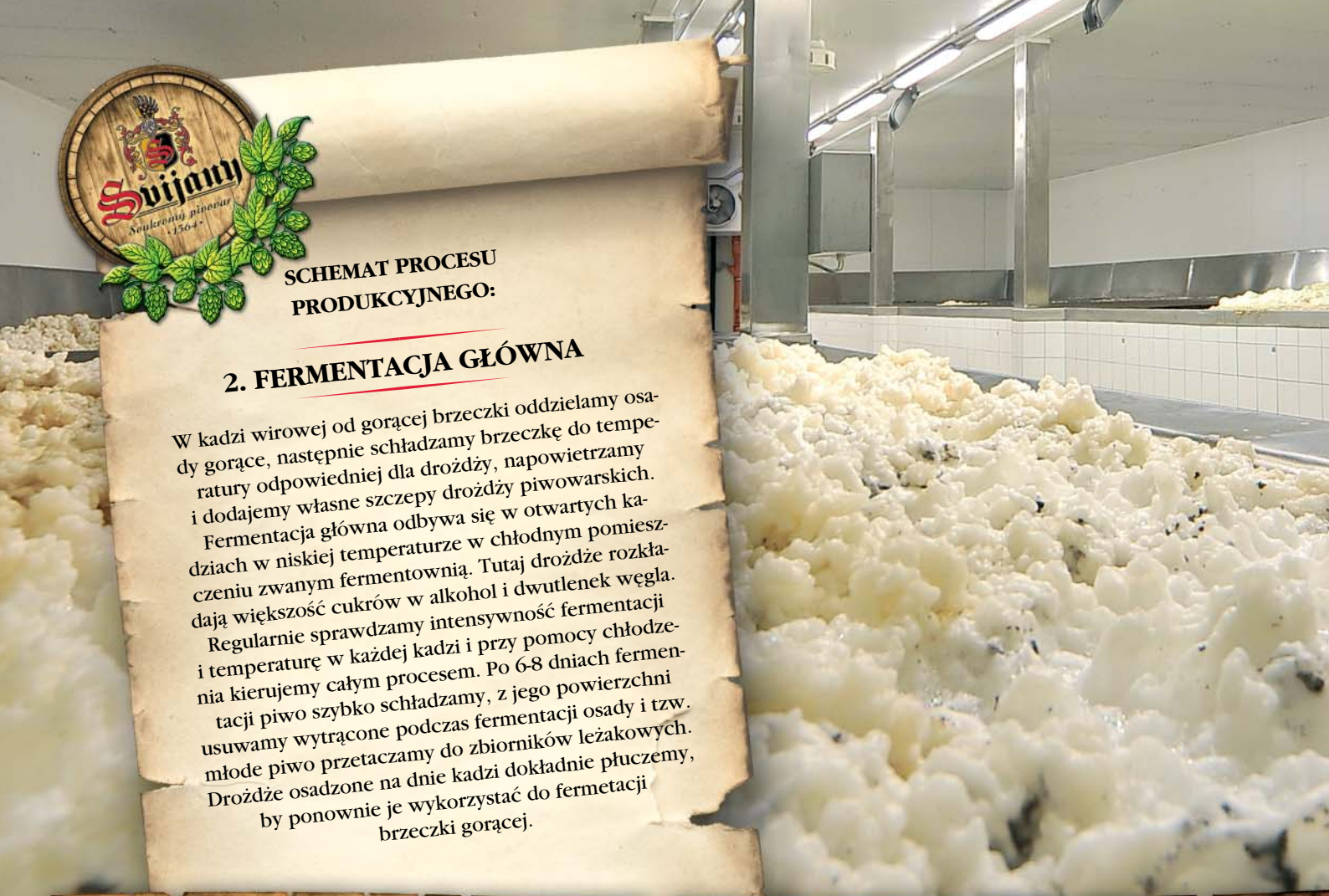
Jak warzymy nasze piwo?

SCHEMAT PROCESU PRODUKCYJNEGO:

1. WARZENIE

W kotle warzelnym mieszamy w odpowiednich proporcjach rozdrobniony słód z wodą, następnie podgrzewamy do różnych temperatur w wyniku czego – pod wpływem działania enzymów rodzimych słodu – dochodzi do przerobienia skrobii na cukry. Stosujemy charakterystyczne dla produkcji czeskiego piwa zacieranie dekokcyjne dwuwarowe. W procesie filtracji oddzielamy roztwór cukru (brzeczkę piwną niechmieloną) od nierozpuszczalnych składników zacieru (młóto). Brzeczkę piwną niechmieloną gotujemy z chmielem, który dodajemy stopniowo. Chmiel konserwuje piwo i przede wszystkim nadaje mu przyjemną goryczkę. Wykorzystujemy wodę z własnych odwiertów, słód klepiskowy z małych niezależnych czeskich i morawskich słodowni oraz chmiel żatecki z własnych plantacji chmielu.





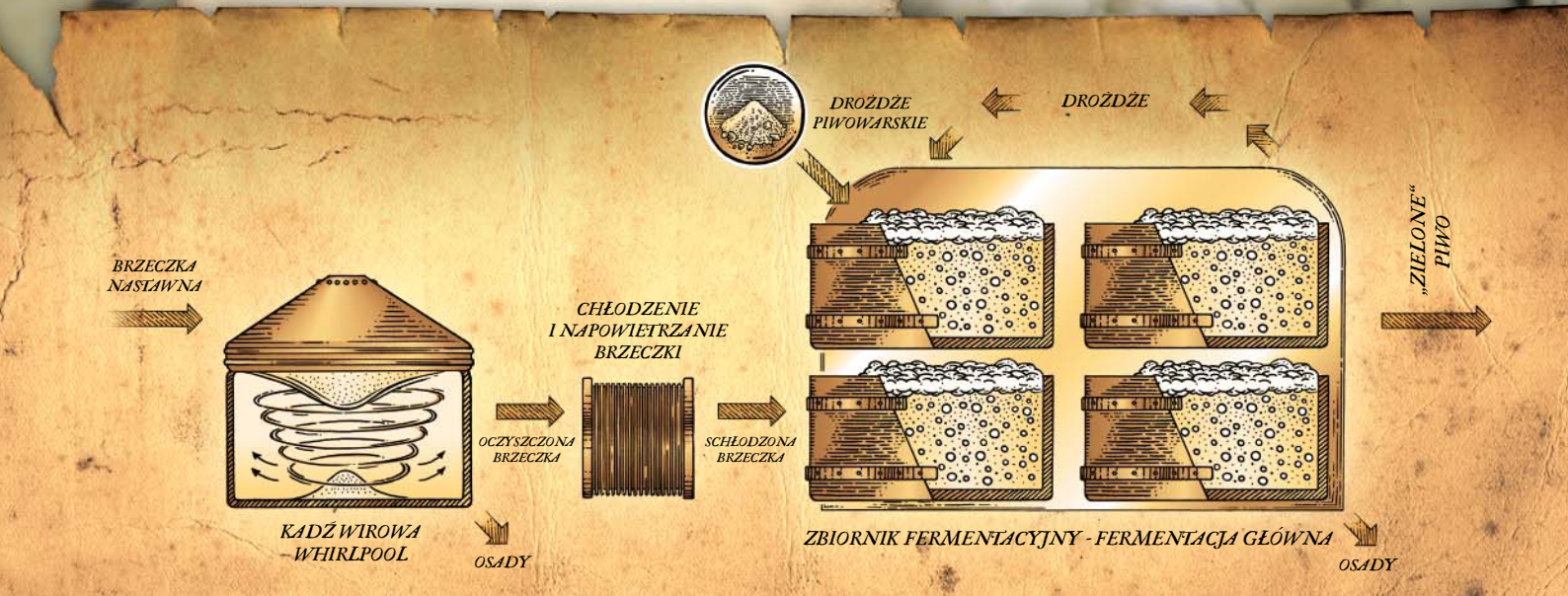
SCHEMAT PROCESU PRODUKCYJNEGO:

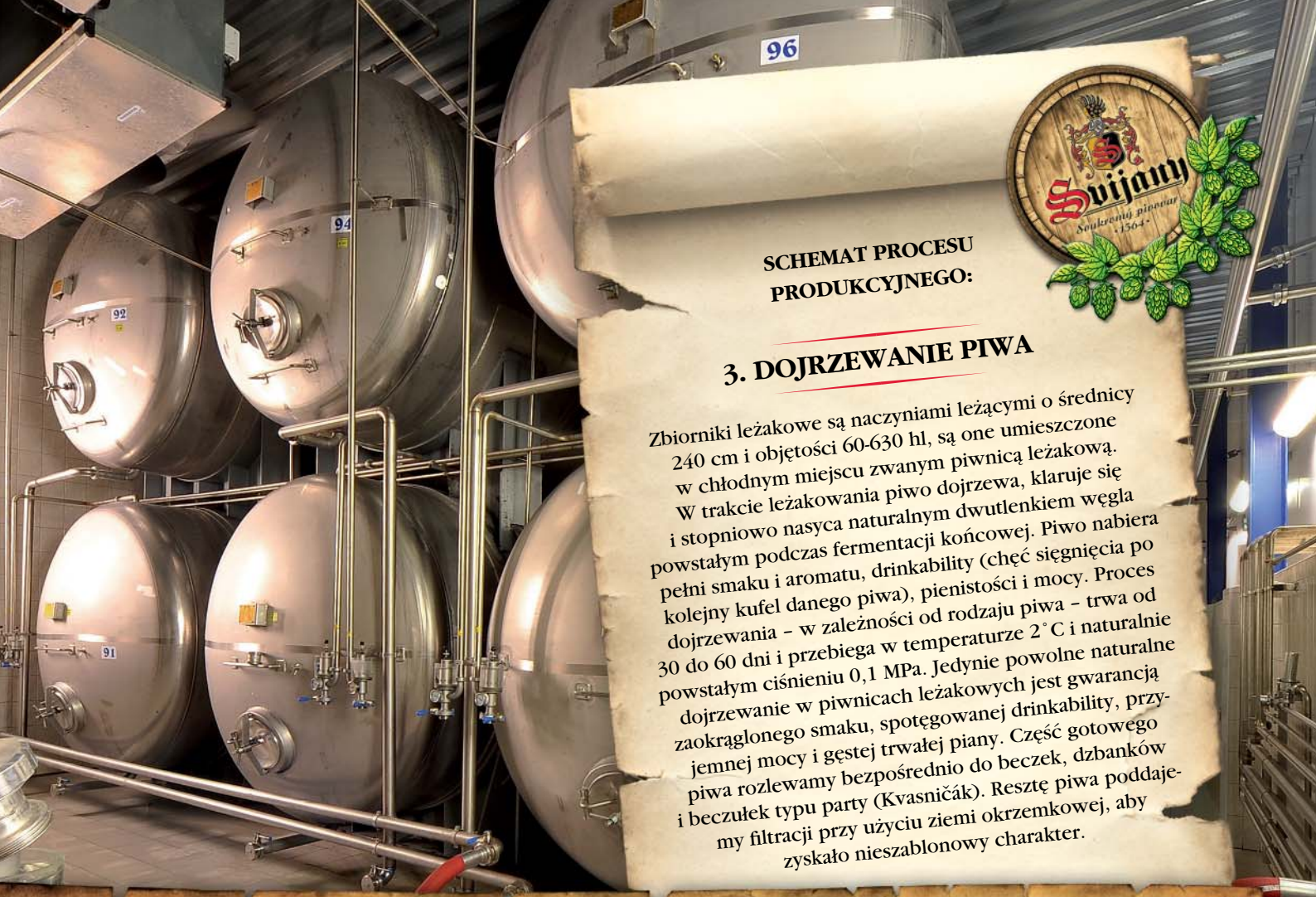
2. FERMENTACJA GŁÓWNA

W kadzi wirowej od gorącej brzeczki oddzielamy osady gorące, następnie schładzamy brzeczkę do temperatury odpowiedniej dla drożdży, napowietrzamy i dodajemy własne szczepy drożdży piwowarskich.

Fermentacja główna odbywa się w otwartych kadziach w niskiej temperaturze w chłodnym pomieszczeniu zwanym fermentownią. Tutaj drożdże rozkładają większość cukrów w alkohol i dwutlenek węgla.

Regularnie sprawdzamy intensywność fermentacji i temperaturę w każdej kadzi i przy pomocy chłodzenia kierujemy całym procesem. Po 6-8 dniach fermentacji piwo szybko schładzamy, z jego powierzchni usuwamy wytrącone podczas fermentacji osady i tzw. młode piwo przetaczamy do zbiorników leżakowych. Drożdże osadzone na dnie kadzi dokładnie płuczemy, by ponownie je wykorzystać do fermetacji brzeczki gorącej.

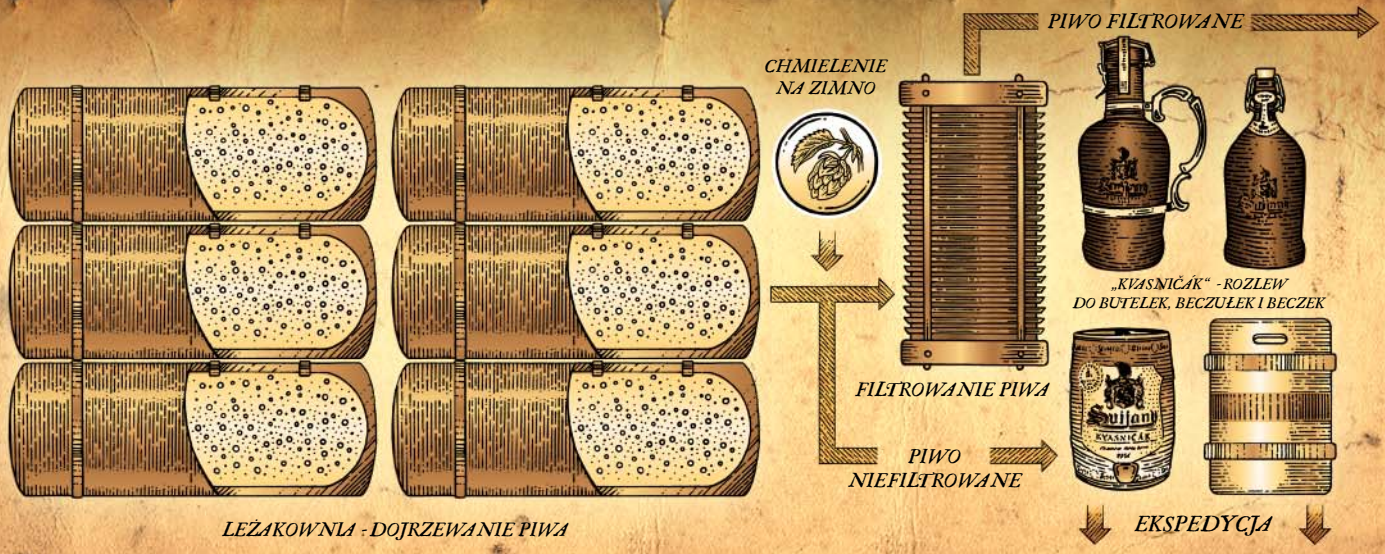




SCHEMAT PROCESU PRODUKCYJNEGO:

3. DOJRZEWANIE PIWA

Zbiorniki leżakowe są naczyniami leżącymi o średnicy 240 cm i objętości 60-630 hl, są one umieszczone w chłodnym miejscu zwanym piwnicą leżakową. W trakcie leżakowania piwo dojrzewa, klaruje się i stopniowo nasyca naturalnym dwutlenkiem węgla powstałym podczas fermentacji końcowej. Piwo nabiera pełni smaku i aromatu, drinkability (chęć sięgnięcia po kolejny kufel danego piwa), pienistości i mocy. Proces dojrzewania – w zależności od rodzaju piwa – trwa od 30 do 60 dni i przebiega w temperaturze 2°C i naturalnie powstałym ciśnieniu 0,1 MPa. Jedynie powolne naturalne dojrzewanie w piwnicach leżakowych jest gwarancją zaokrąglonego smaku, spotęgowanej drinkability, przyjemnej mocy i gęstej trwałej piany. Część gotowego piwa rozlewamy bezpośrednio do beczek, dzbanków i beczułek typu party (Kvasničák). Resztę piwa poddajemy filtracji przy użyciu ziemi okrzemkowej, aby zyskało nieszablonowy charakter.

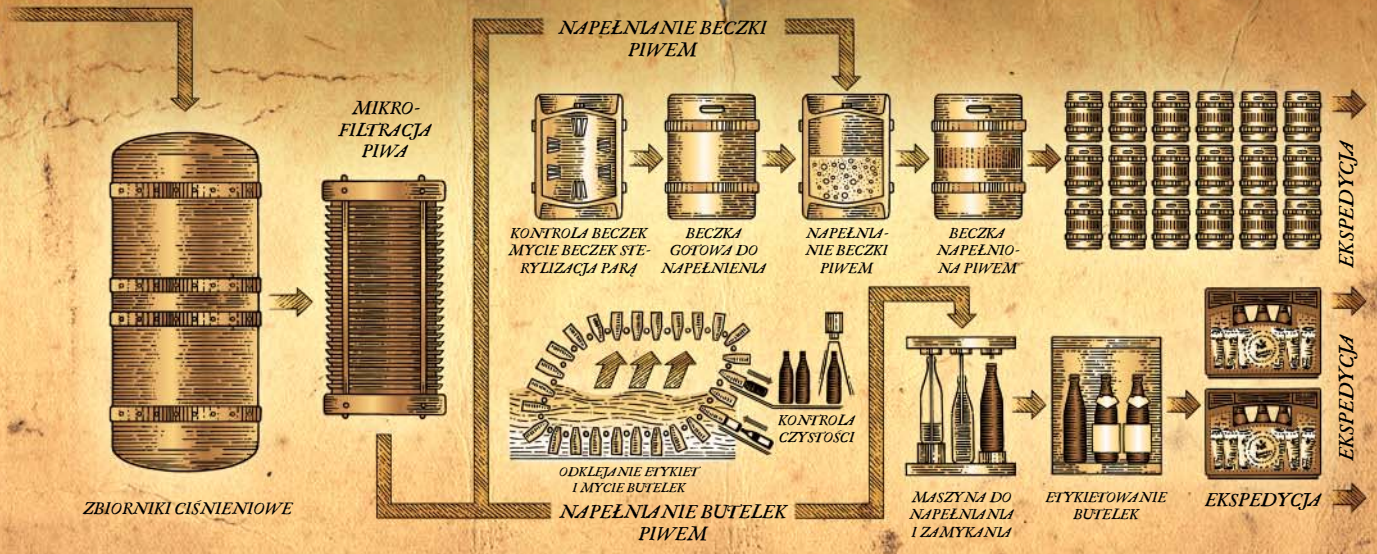


SCHEMAT PROCESU PRODUKCJYJNEGO:

4. ROZLEWANIE

Filtrowane piwo rozlewamy do zbiorników nadciśnieniowych. Piwo już jest gotowe, stąd też nie przebywa w nich długo i jak najświeższe przez specjalny mikrofiltr, gdzie w delikatny sposób zostaje pozbawione – na tym etapie już niepożądanych – drożdży i innych mikroorganizmów, wędruje do butelek, beczek, beczułek typu party, puszek wykonanych z aluminium lub z żelaza (duże puszki dla prawdziwych mężczyzn). W trakcie całego procesu rozlewania przestrzegane są bardzo surowe wymagania w zakresie higieny. Ponieważ w trakcie produkcji i rozlewania nie dodajemy do piwa żadnych składników chemicznych ani też nie poddajemy procesowi pasteryzacji, zachowuje pierwotne właściwości zdrowego naturalnego napoju.

NA ZDROWIE!



SUROWCE

Dlaczego nasze piwo jest inne? Ponieważ ciągle jest takie samo. Podobnie jak dla kucharza w kuchni, tak też dla piwa absolutnie zasadniczą sprawą są jakościowe surowce. Dlatego wykorzystujemy chmiel żatecki poloraný červeňák uprawiany na naszych plantacjach w regionie Polepská blata słynącym z uprawy chmielu, o który starannie dbamy. W zdecydowanej większości stosujemy w procesie produkcji słód klepiskowy z małych czeskich i morawskich słodowni wyprodukowany z odmian jęczmienia dopuszczonych do produkcji czeskiego piwa. Nie może oczywiście zabraknąć wody z naszych własnych studni.

Na ostateczny smak piwa ma niewątpliwie istotny wpływ także to, w jaki sposób surowce są przetworzone i jaką zastosowano technologię produkcji. Modernizujemy produkcję, niektóre procesy automatyzujemy, staramy się maksymalnie oszczędzać energię i wytężoną pracę człowieka. Wszystko jednak tylko w przypadku, kiedy modernizacja nie ma wpływu na sam proces technologiczny produkcji piwa! Zdecydowanie, czasem nawet aż z pedantyczną dokładnością, trzymamy się procedur stosowanych w produkcji piwa, które rozsławiło Czechy w drugiej połowie ubiegłego wieku.

WŁASNA UPRAWA CHMIELU W REGIONIE POLEPSKÁ BLATA

Chmiel jest dla nas kluczowym surowcem, dlatego też w roku 2006 kupiliśmy udziały w spółdzielni chmielarskiej pod wioską Okna (region Litoměřice). Plantacje chmielu są bowiem w Czechach coraz starsze, często wręcz wyeksploatowane i produkują coraz mniejszą ilość dobrej jakości tradycyjnego chmielu. Mieliśmy obawy, że z czasem ten niezastąpiony surowiec trzeba będzie zastępować chmielem sprowadzanym z zagranicy i aby do tego nie dopuścić postanowiliśmy zapewnić jego dostateczną ilość.

Na kilkudziesięciu hektarach w wyjątkowym regionie Polepská blata uprawiamy tradycyjne czeskie odmiany chmielu i dzięki trosce, jaką poświęcamy naszym plantacjom, mamy tyle chmielu, że nie tylko bez problemów pokrywamy swoje zapotrzebowanie, ale też możemy go sprzedawać innym browarom w Czechach i za granicą.

Od roku 2006 z powodzeniem przywracamy także klasyczny klon odmiany Osvald, tradycyjnego chmielu żateckiego, obecnie niemal wyparty przez uszlachetnione „merystemy". Podczas ostatniego chmielenia dodajemy go do wszystkich naszych piw i warzymy z niego nasze piwo jasne lager premium „450".

CHMEL POLEPSKÁ BLATA S.R.O.
1999
Originální český chmel

Plantacja chmielu w wyjątkowym regionie Polepská blata słynącym z uprawy chmielu

NAGRODY – ZASZCZYT I ZOBOWIĄZANIE

Browar Svijany zdobył w swojej historii wiele nagród, nie tylko w kraju, ale też za granicą. To dla nas zaszczyt i zobowiązanie, a także potwierdzenie, że należy kroczyć obraną wcześniej drogą.W svijanskim browarze staramy się robić wszystko, aby produkowane przez nas piwo było jak najlepsze. Czy i jak się nam to udaje możemy stwierdzić nie tylko na podstawie stale wzrastającej całkowitej produkcji piwa, ale także w oparciu o przegląd różnych nagród, które otrzymujemy zarówno od amatorów, jak i profesjonalistów. Niezmiernie cenimy sobie tego, że smakuje im svijanskie piwo, zresztą z tego powodu produkujemy go tradycyjnymi metodami i jego produkcja już od wielu lat jest niezmienna.

Pełną listę wszystkich nagród można znaleźć na naszej stronie internetowej www.pivovarsvijany.cz.

SVIJANSKÁ DESÍTKA 10%

jasne piwo beczkowe

Piwo jest produkowane z zastosowaniem tradycyjnych procedur technologicznych charakterystycznych dla warzenia czeskiego piwa – metoda dekokcji dwuwarowej, fermentacja piwa w otwartych kadziach fermentacyjnych w fermentowni z zastosowaniem własnego szczepu drożdży i fermentacja końcowa w klasycznych zbiornikach leżakowych w temperaturach zbliżonych do 0˚C. W produkcji zastosowano tradycyjny czeski słód klepiskowy i chmiel żatecki z własnych plantacji chmielu. Przyjemnie gorzkie i pełne piwo.

Zawartość alkoholu: 4,0 %. Chmielone cztery razy. Niepasteryzowane. Goryczka: 28 EBC.

Skład: woda, słody jęczmienne klepiskowe, chmiel żatecki, preparaty chmielowe.

Dostarczane jest w butelkach i puszkach 0,5 l oraz w beczkach typu KEG 15, 30 i 50 l.

SVIJANSKÝ MÁZ 11%

jasny lager

Cieszące się największą popularnością svijanskie piwo produkowane jest od roku 1998 – tak samo jak wszystkie nasze pozostałe piwa – tradycyjnym sposobem warzenia. Przyjemnie gorzkie i pełne piwo odpowiednie na każdą okazję.

Zawartość alkoholu: 4,8 %. Chmielone cztery razy. Niepasteryzowane. Goryczka: 30 EBC.

Skład: woda, słody jęczmienne, cukier, chmiel żatecki, preparaty chmielowe.

Dostarczane jest w butelkach i puszkach 0,5 l, multipack (8 x butelka 0,5 l), w beczkach typu KEG 15, 30 i 50 l, dużych puszkach dla prawdziwych mężczyzn 2 i 2,5 l i beczułkach party 5 l.

ZÁMECKÝ MÁZ

lager z dodatkiem specjalnego gatunku drożdży, czyli kroużkovaný ležák

Piwo wyprodukowane z okazji otwarcia pałacu Svijany. Nawiązuje do piwa Svijanský Máz i jest inspirowane starymi recepturami, zgodnie z którymi w minionym wieku przygotowywano piwo i przed nadejściem zimy zawożono je do trudno dostępnych schronisk górskich. Gotowe przefiltrowane piwo jest ponownie sfermentowane przefermentowaną brzeczką gorącą (tzw. kroużky) oraz na krótko pozostawione do przefermentowania w zbiorniku, aby doszło do homogenizacji całej partii i aby piwo we wszystkich beczkach podlegało takiej samej fermentacji. Po 2-3 dniach piwo zostaje już rozlane do beczek i przechowywane w piwnicach leżakowych, gdzie w temperaturze 2˚C przez 3-4 tygodnie ponownie poddawane jest procesowi fermentacji.

Zawartość alkoholu 4,8 %. Goryczka: 30 EBC.

Skład: woda, słody jęczmienne klepiskowe, chmiel żatecki, preparaty chmielowe.

Dostarczane jest w beczkach KEG 15, 30 i 50 l i w dużych puszkach dla prawdziwych mężczyzn 2 l.

SVIJANSKÝ KNÍŽE 13%

piwo jasne mocne

Klasyczny przedstawiciel svijanskiego jasnego piwa mocnego o przyjemnie gorzkim i pełnym smaku. Bardzo dobrze się rozumie z mocną Księżną – Svijanská Kněžna, z którą dzieli się także miejscem w duopack "Řízni si Kněžnu".

Zawartość alkoholu: 5,6 %. Chmielone cztery razy. Niepasteryzowane. Goryczka: 37 EBC.

Skład: woda, słody jęczmienne klepiskowe, cukier, chmiel żatecki, preparaty chmielowe.

Dostarczane jest w butelkach 0,5 l, w duopack („Řízni si Kněžnu" Kníže + Kněžna 2 x butelka 0,5 l), w beczkach typu KEG 15, 30 i 50 l, w puszkach 0,33 l, dużych puszkach dla prawdziwych mężczyzn 2 l i w beczułkach party 5 l.

Svijany
Soukromý pivovar
1564
SVIJANSKÝ BARON
Světlý speciál
SVIJANSKÝ MÁZ
SVIJANSKÁ KNÍŽNA
SVIJANSKÝ KNÍŽE
Svijany 150
Dřevěný ležák
PLECHOVKA PRO CHLAPY
TRADIČNÍ PIVO BEZ PASTERIZACE
eshop.pivovarsvijany.cz • www.pivovarsvijany.cz • www.fa

cebook.com/svijany • www.feacebook.com/svijanskysladek

SVIJANSKÁ KNĚŽNA 13%

piwo ciemne mocne

Piwo ciemne mocne wyprodukowane z wybranych specjalnych słodów nadających mu specyficzny kawowo-karmelowy smak. Jest gęściejsze dzięki czterem rodzajom prażonych słodów, to właśnie im zawdzięcza typowy ciemny kolor. Odpowiednie do posiłków, można je też zmieszać z którymkolwiek z piw oferowanych przez browar Svijany – w wyniku różnych połączeń można uzyskać różne smaki, aromaty i gradację.

Zawartość alkoholu: 5,2 %. Chmielone cztery razy. Niepasteryzowane. Goryczka: 32 EBC.

Skład: woda, słód pilzneński, monachijski, karmelowy i kolorowy, chmiel żatecki, preparaty chmielowe.

Dostarczane jest w butelkach 0,5 l, duopack („Řízni si Kněžnu“ Kníže + Kněžna 2 x butelka 0,5 l) i beczkach typu KEG 15 l, 30 l. beczkach KEG 15 l, 30 l.

SVIJANSKÝ FANDA

lager niefiltrowany mieszany

Niefiltrowane piwo mieszane z ekstraktem 11˚ przyjemnie gorzkie i pełne smaku było pierwotnie pomyślane jako prezent dla Františka Horáka – który browar uratował – z okazji jego jubileuszu życiowego. Jednak podczas obchodów tego jubileuszu, tak bardzo wszystkim posmakowało, że warzymy je do dnia dzisiejszego. Zawiera tradycyjny słód klepiskowy i chmiel z naszych plantacji chmielu.

Zawartość alkoholu: 4,8 %. Chmielone cztery razy. Niepasteryzowane, niefiltrowane. Goryczka: 29 EBC.

Skład: woda, słody jęczmienne, cukier, chmiel żatecki, preparaty chmielowe.

Dostarczane jest w beczkach typu KEG 15 l i 30 l, w beczułkach typu party 5 1 i specjalnych dzbankach 1 l.

WEIZENBIER 12%

piwo jasne pszeniczne górnej fermentacji

Jedyne piwo w ofercie naszego browaru, które nie jest piwem pilzneńskiego typu. Jest mocne, średnio pełne i posiada charakterystyczną lekką goryczkę. Różni się od pozostałych naszych piw i można go poznać na pierwszy rzut oka: ma lekko zmętniały jasnożółty kolor oraz specyficzny zapach.

Zawartość alkoholu 5 %. Pasteryzowane. Goryczka: 14 EBC.

Skład: woda, słód pilzneński, słód pszeniczny, chmiel żatecki, preparaty chmielowe.

Dostarczane jest w beczkach typu KEG 30 l.

piwo pszeniczne

najmocniejsze svijanskie piwo

SVIJANSKÝ BARON 15%

piwo jasne mocne

Najmocniejsze svijanskie piwo, które produkujemy – tak samo jak piwo lager – stosując tradycyjne metody warzenia, charakterystyczne dla wyrobu czeskiego piwa. Aczkolwiek jest bardzo mocne, to przy pierwszym łyku zaskakuje przyjemnie pełnym i gorzkim smakiem zachęcającym do dalszego degustacji.

Zawartość alkoholu 6,5 %. Chmielone cztery razy. Niepasteryzowane. Jednostka goryczki: 43 EBC.

Skład: woda, słód jęczmienny klepiskowy, cukier, chmiel żatecki, preparaty chmielowe.

Dostarczane jest w butelkach 0,5 l, w beczkach typu KEG 15 l i 30 l oraz w dużych puszkach dla prawdziwych mężczyzn 2 l.

SVIJANSKÝ RYTÍŘ 12%

jasny lager

Pięć razy chmielony jasny lager wyróżnia się goryczką i aromatem. Wyraźny smak i chmielowy zapach to zasługa ostatniego, wykonywanego na zimno, chmielenia. Łączy w sobie kilka rodzajów słodu, co sprawia, że posiada zniewalający kolor.

Zawartość alkoholu: 5,2 %. Pięć razy chmielone – w tym także na zimno. Niepasteryzowane. Goryczka: 42 EBC.

Skład: woda, słód pilzneński, słód bawarski, słód karmelowy, cukier, chmiel żatecki, preparaty chmielowe.

Dostarczane jest w butelkach 0,5 l, w beczkach typu KEG 15 l, 30 l i 50 l i w dużych puszkach dla prawdziwych mężczyzn 2 l.

„450“

jasny lager premium

Piwo pełne chlebowe o intensywnej, ale przyjemnej i bardzo delikatnej goryczce wyprodukowaliśmy z okazji obchodów 450. rocznicy założenia browaru w Svijanach. Warzone w oparciu o klasyczną technologię charakterystyczną dla czeskiego piwa przy wykorzystaniu własnego chmielu z dominującym udziałem na nowo odkrytego klonu odmiany Osvald chmielu żateckiego poloraný červeňák i wyłącznie słodu klepiskowego z małych czeskich słodowni.

Zawartość alkoholu: 4,6 %. Niepasteryzowane. Goryczka: 38 EBC.

Skład: woda, słód jęczmienny klepiskowy, chmiel żatecki.

Dostarczane jest w butelkach 0,5 l, duopack (2 x butelka 0,5 l), multipack (8 x butelka 0,5 l), w beczkach typu KEG 15, 30 i 50 l, puszkach 0,5 l, w dużych puszkach dla prawdziwych mężczyzn 2 l i beczułkach party 5 l.

KVASNIČÁK 13%

piwo jasne mocne niefiltrowane

Zawsze najlepsze jest piwo świeżo rozlewane bezpośrednio ze zbiornika leżakowego. Dokładnie takim piwem jest Kvasničák w szklanym dzbanku. Niefiltrowane piwo zawierające kultury drożdży piwowarskich wyprodukowane w oparciu o tradycyjne metody jest na pierwszy rzut oka delikatnie mętne i wyróżnia się przyjemnie gorzkim i pełnym smakiem. Sprzedajemy je w szklanym dzbanku, który doskonale nadaje się także na prezent.

Zawartość alkoholu: 6,0 %. Chmielone cztery razy. Niepasteryzowane, niefiltrowane. Goryczka: 35 EBC.

Skład: woda, słód jęczmienny klepiskowy, cukier, chmiel żatecki, preparaty chmielowe.

Dostarczane jest w beczkach typu KEG 15 l, 30 l i 50 l, w beczułkach party 5 l i w specjalnych dzbankach 1 i 2 l.

piwo bezalkoholowe

SVIJANSKÝ VOZKA

piwo jasne bezalkoholowe

Idealny napój do uzupełnienia zapasu płynów i ugaszenia pragnienia w chwilach, kiedy trzeba usiąść za kierownicą. To średnio mocne piwo zaintryguje delikatną goryczką i słodowym posmakiem, a także chmielowym aromatem.

Pasteryzowane. Goryczka: 22 EBC.

Skład: woda, słody jęczmienne, chmiel żatecki, preparaty chmielowe.

Dostarczane jest w butelkach i puszkach 0,5 l oraz w beczkach typu KEG 30 l.

PLECHOVKY *nejen* PRO CHLAPY

Ciężar 220 g

Nie przepuszcza światła do środka

Wielokrotnie zamykane opakowanie

Nie przepuszcza tlenu do środka

Tradycyjny materiał na piwo (od r. 1935)

Duża objętość 2l

CO^2 pozostanie wewnątrz

Piwo długo zachowuje świeżość i swoje doskonałe walory

Łatwe do recyklingu i trwałe opakowanie (żelazo)

Wyjątkowy design, specjalna limitowana edycja!

Tradycyjne porządne piwo zasługuje na tradycyjne i godne opakowanie.

Puszki już od 1935 roku są tradycyjnym opakowaniem na piwo. Są łatwe do recyklingu, przechowywania i są praktyczne. Zapewniają utrzymanie świeżości piwa, w odróżnieniu od butelek typu PET chronią je przed utlenianiem i światłem. Atrakcyjny design czyni z nich atrakcyjny i miły prezent.

Svijany
FANDÍ ČESKÉMU FOTBALU!
Jubilejní
FANDA
Svijany
Svijany
SVIJANSKÝ MÁZ
Svijany
Svijany
Svijany

PAŁAC SVIJANY

Pałac i browar od dawien dawna miały ze sobą wiele wspólnego. W roku 2013 Browar Svijany nabył rozpadający się pałac i postanowił przekształcić go w centrum kulturalno-społeczne gminy; udało się to zrealizować dzięki funduszom EOG 2009–2014. Podczas prac remontowych i badań archeologicznych odkryto wiele cennych znalezisk. Obecnie pałac Svijany jest dostępny dla zwiedzających. Z okazji otwarcia pałacu wprowadzono do asortymentu nowe svijanskie piwo – kroužkovaný ležák, czyli lager z dodatkiem specjalnego gatunku drożdży poddawany fermentacji bezpośrednio w beczce – Zámecký Máz.

Svijany

Zámek Svijany

· 1578 ·

Duża Kaplica

Centrum Informacji Turystycznej

Wyremontowany pałac oferuje szeroki wachlarz imprez kulturalnych i możliwości zabawy dla całej rodziny. Zwiedzający mogą obejrzeć np. tzw. Dużą Kaplicę z malowidłami z lat 1610–1620, ekspozycję o historii pałacu i najbliższej okolicy. W pałacu Svijany najwięcej miejsca zajmuje ekspozycja archeologiczna. Podczas zwiedzania południowego skrzydła pałacu można się dowiedzieć o dawnych znaleziskach z okolicy Svijan i Příšovic liczących 3 tys. lat. Warte obejrzenia są unikatowe groby z nekropolii „Na Cecilce“, tzw. svijanské labuťky, czyli niespotykany nigdzie indziej cenny zbiór przedmiotów z brązu pochodzących z IX i X w. p.n.e. i oryginalne najnowsze znaleziska z ogrodu pałacowego. Ekspozycja poświęcona browarnictwu dostarczy odpowiedzi na pytanie, ile kosztowało piwo w roku 301 za czasów panowania cesarza Dioklecjana; można obejrzeć wiele starych ilustracji dotyczących kultury piwnej oraz fotografie przybliżające problematykę balneologii oraz ukazujące, jak się zmieniał browar na przestrzeni lat. Ekspozycja dotycząca podziemi prezentuje fotografie interesujących obiektów podziemnych w regionie. Z kolei w Centrum Informacji uzyskamy więcej informacji na temat Islandii i Szkoły Montessori, w których dzieci mogą same wypróbować wiele ciekawych rzeczy. W pałacowym ogrodzie znajdziemy autentyczne miejsca, gdzie dokonano odkryć archeologicznych i dowiemy się, jak te znaleziska wyglądały, zobaczymy drewnianą replikę liczącej 3 tys. lat świątyni lub możemy sobie wykopać svijanską średniowieczną „świnię!“. Oferta zakwaterowania i restauracja – od lata 2017.

Pierwotny stan pałacu przed remontem

ICELAND LIECHTENSTEIN NORWAY eea grants

www.zameksvijany.cz • www.facebook.com/zameksvijany

SVIJANSKIE GOSPODY

Tworzymy własną sieć „svijanskich” gospód i restauracji. Wszystkim miłośnikom dobrego piwa chcemy zaoferować najlepsze piwa, jakie kiedykolwiek pili. W związku z tym, że poziomowi i kulturze podawania piwa w czeskich restauracjach jeszcze daleko do doskonałości, postanowiliśmy to zmienić na lepsze.

Dlatego rozwijamy sieć własnych restauracji – umożliwiających degustację piw warzonych w Browarze Svijany i często rozlewanych bezpośrednio ze zbiornika – które oferują najwyższej jakości świeże piwa w przyjemnym otoczeniu, wyśmienitą kuchnię i miłą obsługę.

Zdajemy sobie sprawę z tego, że mamy do czynienia z zadaniem niełatwym i długofalowym, ale wierzymy, iż jest to jedyna właściwa droga, którą nasza scena gastronomiczna powinna podążać. Cieszymy się na spotkanie z Państwem w którymś z naszych lokali, których liczba stale wzrasta.

Aktualną listę naszych najważniejszych gospód i restauracji oraz wszystkich miejsc, gdzie można zajść na „Svijany" znajdą Państwo na:

http://www.pivovarsvijany.cz/index.php/kontakty/kam-na-svijany.

Każdego roku, już od ponad ćwierć wieku, współorganizujemy Święto Svijanskiego Piwa, które staje się coraz bardziej popularną i poszukiwaną formą rozrywki dla tysięcy miłośników zarówno svijanskiego piwa, jak też dobrej zabawy w czasie upalnych letnich dni. Kompletna oferta svijanskich piw, lody piwne, konkursy na degustację, souveniry, kuszące specjały, znakomita muzyka na trzech podiach... Wszystko to można tu znaleźć, ale najważniejsze jest spotkanie z przyjaciółmi przy dobrym piwie.

Browar Svijany znajdą Państwo w małej miejscowości Svijany leżącej na skraju Czeskiego Raju, tuż przy autostradzie prowadzącej do Liberca na wysokości Mladá Boleslav. Należy on do najstarszych czeskich browarów i ma za sobą barwną historię. Na przestrzeni lat kilkakrotnie groziło mu całkowite zamknięcie. Obecny sukces to zasługa entuzjazmu i ciężkiej pracy osób, którym we właściwym momencie nie zabrakło odwagi, żeby zaryzykować, a także uczciwości rzemiosła, jak też serca, które w niego do dnia dzisiejszego wkłada każdy z pracowników. Aczkolwiek pod względem całkowitej produkcji piwa przekraczającej 600 tys. hektolitrów rocznie browar zalicza się do grupy większych browarów, to stale jako jeden z niewielu znajduje się w rękach wyłącznie czeskich właścicieli.

W Svijanach szanujemy tradycję. Dlatego też piwo stale jest produkowane w oparciu o takie same procedury, jak w połowie ubiegłego wieku, w czasie kiedy czeskie piwo było słynne na całym świecie. Stale warzymy je metodą dekokcji dwuwarowej, fermentacja piwa odbywa się w otwartych kadziach w fermentowni, następnie piwo powoli dojrzewa w piwnicach leżakowych w niskiej temperaturze. Proces warzenia piwa postrzegamy jak rzemiosło i aczkolwiek z powodu wzrastającego zainteresowania Svijanami jesteśmy zmuszeni każdego roku rozszerzać naszą działalność, to nowoczesne technologie są wprowadzane jedynie tam, gdzie w żaden sposób nie naruszają tradycyjnych metod produkcji.

Szczęść Boże!

Wypróbuj nasze tradycyjne piwo, rezultat umiejętności i starań doświadczonych słodowników, jedyny w swoim rodzaju, doskonale przygotowany oryginał!

PIVOVAR SVIJANY, a.s.
Svijany 25, 463 46 Svijany, Czechy
Tel.: +420 481 770 770, Fax: +420 481 770 760

eshop.pivovarsvijany.cz • www.pivovarsvijany.cz
www.facebook.com/svijany • www.feacebook.com/svijanskysladek