# (vy) Ferdinandovy hlášky

kulturně-společenský občasník / vydává Pivovar Ferdinand, s.r.o. / zdarma

Ferdinand 18 97

SKUTEČNÉ PIVO

## Obsah


Když má pivo jméno 2

Vyladěná desítka 2

Rozhovor: Každý zvon by měl nést odkaz 3

Bezlepková 13 % Sedm kulí 4

Vlastní výroba dusíku 4

Pivní archeologie a slovník 5

Pivní guláš na tmavém pivě 5

Zakázané pivařské otázky 6

SKUTEČNÉ PIVO Z BENEŠOVA

www.pivovarferdinand.cz

# KDYŽ MÁ PIVO JMÉNO

Vybrali jsme tři reprezentanty z Ferdinandovy rodiny piv, která mají nejen specifickou chuť, ale i silný příběh za sebou – **Sedm kulí, d'Este a Max.** Každé z těchto piv nese název, jenž symbolizuje směr, historii nebo styl pivovaru. Přinášíme krátké profily, které odhalí, proč dostala právě tato jména.

## Sedm kulí 13 %

**Polotmavý speciál s bylinkovou příchutí**

Název odkazuje na slavnou, i když historicky nepřesnou větu „Sedm kulí v Sarajevu“. Ve skutečnosti v roce 1914 padly jen dva výstřely – „sedm kulí“ je jen zažitý mýtus. Ale právě tahle legenda je pro naše pivo skvělým příběhem, který symbolizuje sílu a odvahu dělat věci po svém. Sedm kulí je ochuceno bylinami (např. benedikt lékařský), zraje 90 dní a zaujme svou hořkosladkou chutí s jemným chmelovým dozvukem.

**Co symbolizuje:** Sedm, mystické číslo, dodává pivu na výjimečnosti. Přítomnost bylin pak ukazuje odvahu vytvářet něco netradičního.

**Jak je vnímáno:** Fanoušky originálních chutí milováno – na Untappd* má slušné hodnocení a často se objevuje jako „bylinkový favorit“.

** Untappd je sdílený portál pro milovníky piva, která umožňuje uživatelům sledovat, hodnotit a sdílet piva, která ochutnali, a objevovat nové pivovary a piva.*

## d'Este 15 %

**Silný světlý ležák s ostrým řízem**

Název připomíná arcivévodu Františka Ferdinanda d'Este, jehož jméno pivovar nese. Tento 15° speciál ztělesňuje sílu a tradici – je to pivo s postupem podobným vlastenecké poctě. Má plnou chuť, sametovou, avšak důraznou hořkost a zlatavou, jiskrnou čirost.

**Co symbolizuje:** Odkaz k zakladateli pivovaru, tradice a síla.

**Jak je vnímáno:** Vnímáno jako vyzrálý speciál pro opravdové znalce – masivní, přitom zlatavě čirý a často označován jako „plnokrevný ležák“.

## Max 11 %

**Světlý speciální ležák vařený na vyšší hořkost**

Max je pivo, které nese jméno na počest **arcivévody Maxmiliána z Hohenbergu**, syna Františka Ferdinanda d'Este. Tímto názvem pivovar navazuje na rodinný odkaz i hrdou tradici benešovského pivovarnictví.

**Co symbolizuje**: Jméno Max vyjadřuje **silnou osobnost a odvahu**, kterou se Ferdinand pyšní. Pivo vzniklo jako pocta příbuzenské linii zakladatele pivovaru a v duchu jeho odhodlání se i vaří – poctivě, s důrazem na charakter a chuť.

**Jak je vnímáno:** Milovníci českých ležáků oceňují jeho **výraznější hořkost** a říz. Pro řadu pivařů je Max volbou, když chtějí něco ostřejšího a chuťově bohatšího než klasickou desítku nebo jedenáctku.

# VYLADĚNÁ DESÍTKA S CHMELEM SLÁDEK

## Výčepní světlé pivo 10%

Naše klasická desítka prošla drobným vylepšením, které ale poznáte už při prvním doušku. Nově jsme při chmelení použili odrůdu Sládek, díky které pivo získalo plnější chuť a jemnější, příjemně vyváženou hořkost.
Je to stále stejná poctivá desítka, jak ji znáte – jen teď ještě o kousek lepší.

**Charakteristika piva**

- Obsah alkoholu: 4 %
- EPM: 10 %
- Barva: 7–9 EBC
- Hořkost: 32 EBU
- Kvašení: spodní, 7 dní
- Doba zrání: 30 dní

**Složení**
Pitná voda, český ječný slad z vlastní humnové sladovny, chmely Sládek, Premiant a Žatecký poloraný červeňák.

**Čím je vyladěná desítka výjimečná?**
Překvapí **čistou sladovou vůní** a chuťovým profilem, který je díky chmelu Sládek bohatší a harmoničtější. Hořkost je jemná, dobře zapadá do středně plného těla a příjemného řízu.

**Kde pivo koupit?**

- Pivovarská prodejna Benešov.
- Služba Ferda domů – v Praze a okolí přivezeme až ke dveřím.
- Další informace hledejte na webu www.pivovarferdinand.cz / kam na Ferdinanda

**Chmel Sládek**

**Charakteristika**
Tato tradiční česká odrůda vznikla křížením odrůd **Northern Brewer** a **Žateckého poloraného červeňáku**. Sládek dodává pivu **jemné chmelové aroma** s nádechem květů, koření a příjemným ovocným charakterem.
Pivu propůjčuje vyváženou hořkost, proto je velmi oblíbený u ležáků i belgických ejlů.

**Využití v pivovarnictví**

- Druhé chmelení
- Studené chmelení
- Vhodný zejména pro světlé ležáky a aromatická piva

**Chuťové a aromatické vlastnosti**

- Jemné květinové tóny
- Lehce kořenité a ovocné nuance
- Příjemná, středně intenzivní hořkost

**Obsah alfa hořkých kyselin**
5–9 % AHL
*Alfa kyseliny dodávají pivu typickou hořkost, beta kyseliny přispívají k jemným peprným a ovocným vůním.*

# KAŽDÝ ZVON BY MĚL NÉST ODKAZ

Zvonař Jan Šeda, mistr řemesla s dlouhou rodinnou tradicí, vytvořil zvon pro Pivovar Ferdinand. A není to jen nějaká dekorace! Zvon má totiž v pivovarské historii zvláštní roli. Dříve zvony v pivovarech oznamovaly začátek varu, konec směny nebo nějakou speciální událost. Dnes už jsou zvony spíše vzácností, ale Pivovar Ferdinand se rozhodl tuto tradici oživit. A tak nyní visí na varně. Jak takový zvon vzniká? A jak se člověk stane zvonařem? Nahlédněte pod ruce Janu Šedovi i vy.

**Jaká bývá první reakce lidí, když jim řeknete, že jste zvonař?**
„Zvonař? To vás asi moc není, co? A uživí vás to?“

**Jako zvonař pracuje i váš tatínek. Byla pro vás zvonařina jasnou volbou?**
Jednoznačně ano. Po základní škole jsem pokračoval na UMPRUM v Turnově a vystudoval lití kovů. O ničem jiném jsem nepřemýšlel.

**Jak vypadalo odlévání zvonů před 34 lety, kdy vaše rodinná firma začínala?**
Když můj táta začínal, šel metodou pokus-omyl. Učil se od starých slévačů ze sléváren v Orlickém podhůří a na většinu postupů si musel přijít sám. Musel být ohromně trpělivý. Nevím, zda bych tuto cestu zvládnul.

**Zvonařské řemeslo někdy přirovnáváte k alchymii. Proč?**
Při výrobě zvonu musí zvonař dodržovat určité postupy a pravidla. Je jich tolik! Proto si troufám tvrdit, že si nikdy nemůže být stoprocentně jistý, že zvon, který vypadne z formy, bude přesně podle jeho představ. Během výroby se neustále stávají nečekané věci, které musíte operativně řešit, a pak doufáte, že vaše řešení nepokazí celý proces. Je to prastaré řemeslo, ale zároveň se snažíme výrobu modernizovat a zdokonalovat. Výzkum nikdy nekončí. Musíme jít s dobou a zkoušet nové věci. Současnost nabízí nové technologie a byla by škoda tohoto pokroku nevyužít. Snažíme se modernizovat, ale nezapomenout na tradici. Chceme ji ctít.

**Jak se vyrábí zvon?**

**1. Návrh a model:** Nejprve se vytvoří přesný návrh zvonu, který zahrnuje velikost, tvar a zdobení. Pro výrobu modelu se dnes často používá 3D tisk, ale lze jej vytvořit i ručně.
**2. Výroba formy:** Na základě modelu se vytvoří forma z hlíny nebo písku a na modelu se vyzkouší i zdobení. Forma musí být velmi precizní, protože podle ní bude odlitek. Ještě před výrobou modelu se vypočítá i tón zvonu.
**3. Odlévání:** Do připravené formy se nalije roztavená bronzová slitina, což je tradiční materiál pro výrobu zvonů. Kov musí mít správnou teplotu a složení.
**4. Chlazení a otevření formy:** Po odlití zvon postupně chladne. Jakmile kov vychladne a ztvrdne, forma se otevře a zvon se z ní vyjme.
**5. Dokončení:** Zvon je připraven k zavěšení a použití.

**Kterou část řemesla považujete za nejsložitější?**
Nejsložitější část výroby je určitě výroba formy. Jaká je forma, takový je odlitek.

**Zvonařství je také hodně o fyzice a chemii. Kolik jste se toho o těchto oborech musel naučit?**
Nejsem vyloženě studijní typ a všechny tyto věci jsem se naučil z praxe za pochodu. Pokud se na něčem zaseknu, vyhledám odbornou pomoc a řešíme konkrétní problém. Vše si pak člověk musí uložit a čerpat ze zkušeností.

**Jaká je podle vás role řemesla v dnešní velmi zrychlené době? Používáte i vy nějaké „urychlovače“ či moderní technologie, které vám usnadňují práci?**
Řemeslo jako takové je stále vzácnější a manuálně zručných lidí ubývá. Výrobu se snažíme občas aspoň částečně usnadnit. Největší pokrok je nyní využití 3D tisku při výrobě modelů. To nám hodně pomáhá.

**Máte nějaké rituály, na které při práci nikdy nezapomenete?**
Každé ráno si uvařím termosku dobrého čaje a než se do něčeho pustím, důkladně to promyslím.

**Jaký to je pocit, poprvé na zvon zazvonit?**
Malých zvonků vyrábíme tisíce a zvonění na ně nám už zevšednělo, ale když odlijeme větší kousek, je to adrenalin. V tomto řemesle nemáte nikdy jistotu, že se vše povedlo, jak mělo.

**Můžete přiblížit celý vznik zvonu pro Ferdinanda? Jak jste postupovali?**
Nejprve je zapotřebí určit místo, kde má zvon viset. Podle toho jsme vybrali velikost a pak už jsme laborovali, jak zvon ozdobit a na co ho zavěsit. Několikrát jsme si vyměnili názory ohledně vyobrazení loga a jeho úprav. Zanedlouho jsme dospěli ke skvělému výsledku. Kovář vykoval krásnou konzoli a bylo hotovo.

**Naučili jste se při zakázce pro Pivovar Ferdinand něco nového?**
Práce na zvonu pro Pivovar Ferdinand byla výjimečná tím, že jsem mohl spolupracovat s lidmi, kteří dělají svou práci naplno a věří tomu. Není jim to jedno. Pracují srdcem, a pak se spolupracuje jedna báseň. Spolupráce mi přinesla i spoustu dobrého piva, kterým mě při každé návštěvě kolegové obdarovali.

**Zajímáte se u zakázek i o hlubší kontext? Studoval jste si například nějak význam zvonů pro pivovary?**
Ano, samozřejmě. Před každou zakázkou se nad danou věcí zamyslím a snažím se do ní proniknout. Zvon je věc na celý život a měl by nést nějaký odkaz. Je to vzácná věc, kterou si lidé kupují jednou za život. Měla by dělat radost nám i našim potomkům.

**Šeda Bells, rodinná zvonařská dílna s dlouhou tradicí**
Firma Šeda Bells se specializuje na ruční výrobu zvonů nejvyšší kvality. Firmu vede Jan Šeda, který navazuje na zkušenosti svého otce a předků. Společně pokračují v řemesle, které kombinuje tradici s moderními technologiemi. Šeda Bells se zaměřuje nejen na výrobu zvonů pro kostely a obce, ale také na speciální zakázky, jako jsou zvony pro soukromé sbírky, památníky či průmyslové objekty. Díky využití tradičních metod lití kovů a inovativních technologií, jako je například 3D tisk modelů, si dílna získala uznání nejen v České republice, ale i v zahraničí. V Šeda Bells vznikl i nový zvon pro Pivovar Ferdinand.

# BEZLEPKOVÁ TŘINÁCTKA SEDM KULÍ

Nejen pro celiaky máme další **bezlepkový produkt**. Tentokrát přicházíme se silným polotmavým speciálem **Sedm kulí 13 %**.

Toto pivo je vařené ze tří druhů sladu a chmelů Magnum a Premiant. Díky **benediktu lékařskému** získává typickou hořkosladkou chuť, kterou jinde nenajdete. Ležák má středně silný říz a zraje poctivých 90 dní ve sklepě.

Speciál je k dostání v klasických KEG sudech, ve vratných půllitrových lahvích a nefiltrovaný v PET láhvích.

## Bezlepkový polotmavý ležák Sedm kulí 13 %

**Ochucené polotmavé pivo s příchutí bylin**, které se chuťově i recepturou blíží našemu klasickému benešovskému polotmavému ležáku oceněnému na řadě soutěží. Od teď si ho mohou vychutnat i lidé s celiakií nebo alergií na lepek.

Ležák otestovala **akreditovaná laboratoř** patřící do evropského licenčního systému ELS. Podle protokolů o zkoušce vzorku je obsah lepku méně než **10 mg/l**, přičemž legislativní limit je **20 mg/l**.

## Charakteristika piva

- **Obsah alkoholu:** 5,5 % obj.
- **EPM:** 13 %
- **Barva:** 45 EBC
- **Hořkost:** 28 EBU
- **Zrání ve sklepích:** 90 dní
- **Složení:** pitná voda, český ječný slad z humnové Sladovny Ferdinand, granulovaný chmel Magnum a Premiant, cukr, bylinný granulát

## Proč si Sedm kulí oblíbíte?

Tahle třináctka má:

- unikátní kombinaci bylin a chmele
- středně silný říz
- vyváženou hořkosladkou chuť
- jistotu kvality potvrzenou nezávislým testováním na lepek

Od prvního doušku poznáte, že jde o pivo s charakterem.

# INOVACE VE SKLEPĚ

## PIVO PLNÍME DUSÍKEM, $CO_2$ UŽ NEUNIKÁ

Pořídili jsme si moderní technologii pro plnění tanků, sudů a transport piva ve sklepě. Proč? V pivovarnictví je potřeba používat takzvaný **inertní plyn**, který **chrání pivo před kontaktem s kyslíkem**. Kyslík totiž pivu nesvědčí – urychluje zvětrávání, zhoršuje chuť a zkracuje trvanlivost.

Proto se všechny uzavřené nádoby na pivo (tank, sud, láhev) před plněním vytěsňují plynem – obvykle oxidem uhličitým ($CO_2$) nebo dusíkem.

## MÉNĚ $CO_2$ = VÍCE ŠETRNOSTI K PŘÍRODĚ

Nově jsme většinu oxidu uhličitého nahradili dusíkem vyráběným z vlastního generátoru.

Díky tomu:

- ušetříme přibližně 35 tun $CO_2$ ročně, které by jinak unikly do ovzduší
- snižujeme ekologickou stopu pivovaru
- zefektivňujeme výrobu díky automatizaci a digitalizaci procesů
- šetříme náklady na nákup technického $Co_2$

## SPOLEČNĚ S PODPOROU EVROPSKÉ UNIE

Celý projekt „Pořízení technologie pro výrobu dusíku v Pivovaru Ferdinand“ je spolufinancován Evropskou unií.

I díky této investici můžeme vyrábět pivo šetrněji k životnímu prostředí a zároveň v té nejvyšší kvalitě.

# PIVNÍ ARCHEOLOGIE

**Zapomenuté styly českého piva – co jsme dřív pili a proč zmizely?**

## KVASNIČÁK: PIVO V TÉ NEJŽIVĚJŠÍ PODOBĚ

Ještě před několika desítkami let se v některých českých hospodách běžně čepovalo pivo přímo z tanků, často s podílem kvasnic. Tomuto nefiltrovanému pivu se říkalo **kvasničák**. Mělo mléčný zákal, výraznější vůni po kvasnicích a kratší trvanlivost.

**Proč mizí?**
Dnes většina zákazníků očekává čiré pivo s dlouhou dobou spotřeby. Nefiltrovaný kvasničák je citlivý na skladování a rychle ztrácí kvalitu. Navíc hygiena při přepravě byla náročnější. Proto dnes bývá spíš specialitou pivovarů na čepu přímo ve sklepě nebo sezónním lákadlem na festivalech.

## ČESKÝ PORTER: SÍLA, KTEROU VYSTŘÍDAL LEŽÁK

Silná, tmavá piva s vyšším obsahem alkoholu a karamelově-sladovým charakterem známe jako **portery**. Jejich éra byla nejvýraznější na přelomu 19. a 20. století, kdy byly v módě hutnější styly, často inspirované Anglií.

**Proč mizí?**
Po druhé světové válce a znárodnění pivovarů se na výrobu porterů soustředilo jen několik podniků. Spotřebitelský vkus se posunul k lehčím ležákům, které se daly pít ve větším množství. Porter tak ustoupil do role svátečního speciálu.

## ŘEZANÉ PIVO: MÓDNÍ VLNA I PRAKTICKÉ ŘEŠENÍ

Možná vás překvapí, že **řezané pivo** – kombinace světlého a tmavého ležáku – bývalo častěji podávané než dnes. Čepovalo se nejen kvůli chuti, ale i proto, že hospodští potřebovali „dobrat sudy“.

**Proč mizí?**
S lepší logistikou zásobování hospod a stabilnější poptávkou se postupně stalo spíš raritou. V mnoha regionech se ale stále drží jako oblíbená volba pro ty, kdo chtějí něco mezi.

## SPECIÁLNÍ BYLINKOVÁ PIVA: ODKAZ STARÝCH RECEPTUR

Kořeněná a bylinková piva byla dřív běžnou součástí sortimentu, protože chmel nebyl vždy dostupný v dostatečné kvalitě a množství. Používaly se různé přísady – pelyněk, benedikt, jalovec. Dnes tyto recepty zní exoticky, ale v minulosti šlo o způsob, jak dodat pivu aroma a delší trvanlivost.

**Proč mizí?**
Postupně je nahradil jednotný, chmelený ležák, který se stal synonymem „českého piva“. V posledních letech se ale bylinkové styly opatrně vracejí jako speciály.

## STARÉ POLOTMAVÉ TŘINÁCTKY A ČTRNÁCTKY

Piva vyšší stupňovitosti se dřív vařila nejen na Vánoce a Velikonoce, ale i běžně v průběhu roku. Polotmavé silnější ležáky byly standardem v mnoha měšťanských pivovarech.

**Proč mizí?**
S masovým rozšířením výčepních desítek a dvanáctek se jejich výroba stala okrajovou. Až rozvoj minipivovarů v posledních letech přinesl renesanci silnějších polotmavých piv.

## PROČ STARÉ STYLY MIZELY?

- Změnily se technologie – pivo se víc filtrovalo, stabilizovalo a pasterizovalo
- Spotřebitelé chtěli lehčí piva na každodenní konzumaci
- V minulém století se pivovarnictví sjednotilo – odlišnosti mizely
- Změnila se logistika i způsob hospodaření

## A CO DNES?

Tradiční český ležák zůstal králem, ale řada starých stylů se vrací v podobě sezónních speciálů. Kvasničák, porter nebo bylinkové polotmavé pivo znovu objevují jak pivní fajnšmekři, tak hospody, které chtějí svým hostům nabídnout mimořádný zážitek.

# HOVĚZÍ GULÁŠ NA TMAVÉM PIVĚ

**Sytý, voňavý guláš s jemnou karamelovou linkou a plnou chutí tmavého piva.**

**Ingredience (4 porce):**

- 800 g hovězí kližky nebo krku
- 2 velké cibule
- 4 stroužky česneku
- 2 lžíce sádla nebo oleje
- 2 lžíce rajčatového protlaku
- 1 lžíce sladké mleté papriky
- 0,5 l **tmavého piva** (ideálně český ležák Ferdinand)
- 200 ml vývaru
- 1 lžička majoránky
- 1 lžička kmínu
- sůl, čerstvě mletý pepř

Na dochucení: trocha chilli, případně lžička medu na zjemnění

### POSTUP

1. **Připravte maso a cibuli**
   Maso očistěte a nakrájejte na větší kostky. Cibuli nasekejte najemno.
2. **Orestujte cibuli a maso**
   V hrnci rozehřejte sádlo, přidejte cibuli a smažte dozlatova (klidně 10–15 minut). Poté vložte maso, osolte a opepřete. Zprudka opečte ze všech stran.
3. **Ochucení a základ guláše**
   Přidejte rajčatový protlak, prolisovaný česnek, mletou papriku a kmín. Krátce orestujte (pozor, aby paprika nezhořkla).
4. **Zalijte černým pivem**
   Přilijte půllitr černého piva. Dolijte vývar tak, aby bylo maso téměř ponořené. Přiveďte k varu.
5. **Pomalu duste**
   Zakryjte pokličkou, snižte teplotu a nechte na mírném ohni dusit cca 2–2,5 hodiny, dokud maso nebude úplně měkké.
6. **Dochucení**
   Na závěr přidejte majoránku, případně špetku chilli a lžičku medu pro vyvážení hořkosti piva. Dochuťte solí podle potřeby.
7. **Podávejte**
   Guláš je výborný s čerstvým chlebem, houskovým knedlíkem nebo křupavou bagetou. Nezapomeňte přidat sklenici dobře vychlazeného tmavého nebo řezaného piva.

***TIP sládka***

*Pokud dáváte přednost jemnější chuti, použijte polotmavé pivo Sedm kulí. Naopak pro intenzivnější, karamelovou hořkost doporučujeme náš tmavý ležák s obsahem alkoholu 4,7 %.*

# ZAKÁZANÉ PIVAŘSKÉ OTÁZKY, KTERÉ SE (PRÝ) NESMÍ POKLÁDAT

Jsou otázky, které se u piva neříkají nahlas. A přesto se na ně čas od času zeptá někdo odvážný – nebo nováček. My jsme se rozhodli je vytáhnout na světlo a jednou provždy zjistit, zda na ně existuje správná odpověď. Připravte si půllitr, trochu nadhledu a pojďte se podívat, jak je to doopravdy.

**SMÍ SE PÍT PIVO S CITRONEM?**

Pokud se zeptáte starého sládka, možná se zhluboka nadechne, zatváří se kyseleji než ten citron a řekne, že **pivo s citronem je barbarství**. Ale pravda je o něco mírnější.

Pivo s citronem (nebo s limetou) v Česku v posledních letech zdomácnělo hlavně u ležáků, které tak získají svěžejší chuť. V Německu na tom nejsou o moc lépe – tam si k pivu klidně přimíchají limonádu a říkají tomu **Radler**.

**Verdikt:**

*Smí se.* Jen se připravte, že vás pár lidí v hospodě poťuká pohledem po čele. Ale pokud vám chutná, není co řešit.

**PROČ SE PIJE JEDENÁCTKA, KDYŽ JE LEVNĚJŠÍ DESÍTKA?**

Na první pohled logická otázka: když jsou desítky lacinější, proč je každý v hospodě tak ochotně přeskočí a objedná si rovnou jedenáctku?

Důvodů je víc:

– Jedenáctka má **plnější chuť** a trochu vyšší obsah alkoholu (obvykle kolem 4,7 % vs. cca 4 % u desítky).

– Desítky bývají lehčí a rychleji se „vyvětrají“.

– Méně stabilní pěna i aroma.

– Desítka byla historicky spíš denním, tzv. dělnickým pivem, zatímco jedenáctka už se brala jako „lepší kousek“.

Jinými slovy: **lidi si chtějí dopřát**, a pokud rozdíl v ceně není velký, raději si vezmou pivo silnější a s trochu výraznějším charakterem.

**Ferdinand Max 11 %**

**Světlý speciální hořký ležák**

Výrazná chuť, poctivá výroba a příjemná hořkost – to je naše jedenáctka MAX.

**Základní parametry**

- **Obsah alkoholu:** 4,7 %
- **Stupňovitost (EPM):** 11 %
- **Barva:** 8–10 EBC
- **Hořkost:** 40 EBU
- **Kvašení:** spodní, 7 dní
- **Doba zrání:** 60 dní

**Složení**

Pitná voda, ječný slad z vlastní humnové sladovny, chmel Premiant, Vital a Žatecký poloraný červeňák.

**Čím je výjimečné?**

Maxe vaříme tak, aby měl výraznější hořkost a plnější chuť, která potěší každého milovníka poctivého ležáku.

**Kde pivo koupit?**

- Pivovarská prodejna Benešov
- Služba Ferda domů – v Praze a okolí přivezeme až ke dveřím
- Restaurace a hospody – prohlédněte si mapu podniků na našem webu

**JAK JE TO S ŘEZANÝM PIVEM?**

Další otázka, kterou někteří považují za kacířskou: **není řezané pivo jen marketingový trik?**

Ve skutečnosti řezané pivo vznikne prostým smícháním světlého a tmavého ležáku – a pokud jsou oba kvalitní, není na tom nic špatného. Naopak, chuťově může být řezané pivo velmi zajímavé, protože kombinuje sladové tóny s karamelovými.

**Verdikt:**

Řezané není podvod, jen jiný způsob, jak si pivo vychutnat. A kdo vám tvrdí opak, ať si dá raději panáka.

**Ferdinand Řezaný ležák 11 %**

**Řezaný speciál**

Dokonalé spojení světlého a tmavého ležáku Ferdinand v harmonii chutí.

**Základní parametry**

- **Obsah alkoholu:** 4,7 %
- **Stupňovitost (EPM):** 11,5 %
- **Barva:** 50–60 EBC
- **Hořkost:** 27 EBU
- **Kvašení:** spodní, 7 dní
- **Doba zrání:** 90 dní

**Složení**

Pitná voda, ječný a karamelový slad, cukr, chmel (Magnum, Premiant, Žatecký poloraný červeňák).

**Čím je výjimečné?**

Tmavé pivo dodává sladkost a karamelovou chuť, světlé zase plnost a chmelovou hořkost. Řezaný ležák přináší širší škálu chuťových vjemů, které si oblíbí každý milovník poctivého piva.

**Kde pivo koupit?**

- Pivovarská prodejna Benešov
- Služba Ferda domů – v Praze a okolí přivezeme až ke dveřím
- Restaurace a hospody – prohlédněte si mapu podniků na našem webu

**PIVO V PET LAHVI = AUTOMATICKY ŠPATNÉ?**

Jasně, PET lahev vypadá méně noblesně než sklo. Ale samotný materiál obalu ještě nedělá pivo horším – jen se hodí pro **rychlejší spotřebu**. PET lahev propouští kyslík i světlo víc než sklo, takže pivo nevydrží tak dlouho čerstvé.

Pokud PETku koupíte od spolehlivého prodejce, který respektuje správné skladování a zkonzumujete ji dle expirace, rozdíl poznáte jen stěží.

**Verdikt:**

Pivo z PET lahve se pít *smí*, jen nečekejte, že vám v ní vydrží měsíce.

**PROČ NĚKDO PIJE PIVO BRČKEM?**

Tohle je evergreen hospodských diskuzí. Někdo říká, že pivo brčkem se pije proto, aby se člověk rychleji opil. Jiný tvrdí, že je to estetická móda, která patří na diskotéku, ne do výčepu.

Fyzika říká, že přes brčko se pije pivo rychleji (menší kontrola nad množstvím), takže do krve se dostane víc alkoholu za kratší čas. Ale pokud si chcete pivo užít, raději si ho **dopřejte po doušcích**. Bude chutnat líp – a žaludek vám poděkuje.

**A CO TA PĚNA – JE JÍ MÁLO, NEBO MOC?**

Pěna je na pivu důležitá – chrání ho před oxidací, udržuje aroma a dává mu charakter. Správná míra pěny je asi **2–3 cm**. Málo pěny znamená, že pivo rychle „vyčichne“. Moc pěny je sice efektní, ale často to signalizuje špatné čepování.

**Verdikt:**

Pěna není na ozdobu – je to ochranná čepice pro chuť i vůni.

Na pivu je krásné, že si ho každý může vychutnat po svém. Citronem, brčkem, řezané nebo nefiltrované. Na otázky, které se prý nemají pokládat, se klidně ptejte – někdy se z nich totiž dozvíte víc než z odborných přednášek.

Na zdraví!

22. vydání Ferdinandových (vy)hlášek, rok 2025. Vydal Pivovar Ferdinand, s.r.o., Táborská 306 - Benešov, IČ: 27202658.
Kulturně-společenský občasník s pivní osvětou pro laiky, profesionály a milovníky zlatavého moku. Vychází nepravidelně již od roku 2012.