

BYL JSEM TAM – PIVOVAR BROUMOV – 2 ČERVENEC 2009

Broumovský pivovar se nachází ve čtvrti Olivětín, proto název „Olivětínský Opat“. Založen r. 1348 a nikdy nebyl poškozen žádnou světovou válkou, proto zde lze spatřit historické budovy a originální technologie. Nynější majitel p. Nosek (od r. 1998) je pevně rozhodnut nadále zachovat starodobé výrobní postupy. Dobrovolně dodržuje starý německý zákon o čistotě piva tzv. Reinheitsgebott. Zákon říká, že na výrobu piva se smí použít pouze slad, voda a chmel. Samozřejmě také kvasnice (české produkce – jak jinak) určené pro spodní kvašení = česká tradice.

Voda – vlastní a jediný zdroj, 38 m hluboká Artézská studna

Chmel – výhradně Český, Žatecký

Slad – vlastní výroba ve vlastní humnové pivovarské sladovně

(nesmí být použity náhražky jako je např. ječný šrot, stabilizační prostředky, nebo cukr)

Významnější část sladovny je z doby baroka, druhá část dostavěna r. 1888.

Používaný funkční šrotovník sladu je 100 let starý a rovněž 100 let stará je technologie varny. Sklepy, pudy, kádě, tanky – na co se podíváte, dýchne na Vás historie. V tomto duchu se nese celý malebný pivovar a milou tečkou mé pivovarské exkurze byla na pivovarském komíně hnízdící čapí rodinka s mládětkem.

Důležitá informace je, že každé pivo, i to nejslabší, se vyrábí zvlášť. Vyráběná škála piv je solidní : od 8°, 10°, 11° extra chmeleného, 12° a 12° medového ležáku, přes předvánoční 17° polotmavé – tyto piva jsou filtrována a pasterována, až po unikátní nefiltrovaná a nepasterovaná, čili čistě přírodní, kde se konečně nachází náš starý dobrý vitamín B – tedy piva kvasnicová. Tato kvasnicová piva mohou být i s příchutí jako je coriander, pepř, zázvor, vavřík a jedenkrát ročně i třešeň. Tyto příchutě jsou opět čistě přírodní esence. Měl jsem možnost pro zajímavost je porovnat s esencemi chemickými a rozdíl je obrovský. Ale ve které fázi výroby piva se esence přidávají, to pan Nosek již prozradit nechtěl. Je to výrobní tajemství.

Tak ať tedy tajemství zůstane tajemstvím, protože mně úplně stačí to, co jsem na vlastní oči viděl, to jak pivo chutná, a tak se pod tento článek mohu s klidným svědomím a dokonce s radostí podepsat.

TAK AŽ VÁM TAKÉ CHUTNÁ -



I WAS THERE – BROUMOV BREWERY – JULY 2ND 2009

Broumov brewery is located in Olivětín part of the city Broumov, that's why the beer has got the name „Olivětínský Opat“. Est. 1348 has been spared during the world wars, therefore you can still see here historic buildings and original technologies. Mr. Nosek who has been the owner since 1988 is dedicated to preserving old time way of brewing and voluntarily obeying the old German brewing purity law known as „Reinheitsgebott“. The law says that only water, hops and malt can be used. And also yeast (czech made of course) designated for bottom fermentation = czech tradition.

Water – own and the only source – 38 m deep Artesan well

Hops – just Czech from Žatec

Malt – home made all under one roof

(preservatives, barley byproduct and sugar can not be used)

Main part of malt house is baroque, the other part from 1888. Technologies in the malt house and in the boiling room are 100 years old. Basements, atticks, tubs, tanks – everything you look at the history is all around you. A family of storks nesting a top of the chimney stack all the time feeding the little one.

The important fact is that each style of beer is brewed separately. Sensible selection of beers ranges from low to high alcohol content. Some beers are filtered and pasteurised, but some are strictly natural and here we meet our good old friend vitamin B – this is the beer we call yeast beer. The yeast beer can be flavoured for example by cilantro, pepper, ginger, bay leave and once a year cherry. The essences used to make the flavour are also natural. I had the opportunity to compare them with those made chemically and the difference is enormous. But when in the brewing process the flavours are added Mr. Nosek just would not tell. Obviously a manufacturing secret. Let the secret be the secret, I have seen what I have seen and it's good enough for me. I have tasted what I have tasted and I'm signing this with my pleasure and clear conscience.

ENJOY -

