

Co týden dal

Sládku, drž se českého ležáku!

V blanenské Dolní Lhotě rozjeli minipivovar. Navzdory epidemii covidu.

JAN CHARVÁT

Blansko – Mít hospodu v době epidemie koronaviru? To je podnikatelské harakiri. A rozjet v ní po dvou letech omezení a nejistoty navíc minipivovar? Hodně riskantní krok. Viktor Flek mladší z blanenské místní části Dolní Lhota v tom ale vidí příležitost, jak restauraci oživit.

Pivo v ní začal vařit minulý týden nad vyhlášeným podnikem Klub Mlýn. „S tátou máme rádi pivo a přemýšleli jsme, jak dát restauraci nový impuls. Získali jsme sousední objekt bývalé vodní elektrárny, kde je část prostor vyhrazená pro kvašení a zrání piva. Časem ji chceme také rozjet. Je to ideální spojení. Vyráběla by nám elektrinu a zároveň

bychom ji s historickou turbínou zpřístupnili veřejnosti. Vše pod jednou značkou,“ odhalil plány do budoucna osmadvacetiletý muž. Nyní shání do restaurace personál.

TISÍCOVKA PIV

Do nového projektu skočil Flek po hlavě. První várku piva vařil v den s magickým datem 22. února 2022. „Minipivovar v Dolní Lhotě zvládne uvařit na jeden záťah zhruba tisíc piv. Sází na české ležáky. Jedenáct a třináct stupňů. Říká se, ševče, drž se svého kopyta. Já tvrdím, sládku, drž se českého ležáku. Ten umíme nejlépe,“ řekl profesionální sládek Aleš Ondrůšek, který s kolegou Davidem Šubjákem v Dolní Lhotě dohlíží na výrobu piva.

Světlý, jedenáctistupňový ležák z tamní varny dostal jméno Tovaryš a třináctka je Krajánek. „Vaříme v prosto-



SE SOUDKEM. Viktor Flek mladší rozjel v restauraci v Dolní Lhotě minipivovar. Foto: Deník / Jan Charvát

rách bývalého mlýna a obě piva odkazují na profese lidí, kteří tu dřívě pracovali. V budoucnu bychom chtěli zkusit vařit i speciály,“ dodal Flek.

Zlatavý mok z lhoteckého minipivovaru poprvé ochutnají v dubnu. „Na minipivovarech se mi líbí rozmanitost chutí. Co kraj, to jiná chuť, místní suroviny, voda. Teď si ce nejsou kvůli covidu v gastronomii ideální podmínky, ale věřím, že se vše brzy změní a minipivovary se rozjedou. Za mě v sobě stále mají velký potenciál. I co se týká cestovního ruchu. Když vyrazím někam na dovolenou, tak tam vždycky moc rád ochutnám kromě pití i místní jídlo,“ poznamenal druhý sládek David Šubják.

Podle dostupných informací otevřely loni na jihu Moravy jen dva nové minipivovary. Za poslední dekádu je to jeden nejnižších meziročních nárůstů. Nyní jich v Jihomoravském kraji funguje třiašedesát. Z toho je čtrnáct přímo v Brně. Na Blanensku vaří pivo v malém ještě ve Vískách.

Uvařit pivo je věda

Blansko – Na první várku ve lhotském minipivovaru dohlížel s kolegou Davidem Šubjákem také sládek Aleš Ondrůšek, který působí i jako externí lektor na Beer Academy se sídlem v Říčanech u Brna. Akademie dělá rekvalifikační kurzy pro pracovníky v oboru pivovarství a sladářství, certifikované ministerstvem školství. Ondrůšek Týdnu u nás přiblížil výrobu zlatavého moku v prostorách bývalého mlýna v blanenské místní části. „Jak se vaří pivo? Je to docela věda,“ usmál se a pustil se zaslíbeně do odborného výkladu.

Jedna várka trvá včetně všech sanitací osm až dvanáct hodin. Nejdříve se sešrotuje slad, který se smíchá s vodou. Varný proces zvaný rmutování trvá podle různých postupů dvě a půl až čtyři hodiny. Škroby se během něho enzymatickou cestou přemění na

tekutý cukr a vylouhují se rozpustné látky, takzvaný extrakt. Následuje scezování, kdy se během hodiny a půl oddělí mláto od tekutého extraktu zvaného sladinka.

VÝSLEDKEM JE MLADINA

Tento sladký polotovar se pak svaří s chmelem. Uvolňují se z něj během vaření hořké a aromatické látky, které zčásti reagují s bílkovinami a vytvoří hořké kaly zvané lom.

Celý proces chmelovaru trvá asi hodinu a půl a jeho výsledkem je vzniklá sladko-hořká šťáva – mladina. „Podle toho, kolik procent extraktu obsahuje, se tak uvaří buď jedenáctka, dvanáctka, třináctka nebo pivo o jiné stupňovitosti,“ poznamenal Ondrůšek. V jedné várce jsou v novém minipivovaru schopní uvařit pět hektolitrů, to je řádově tisíc piv. Po uvaření se pak



PIVNÍ ODBORNÍCI. Sládkové v novém minipivovaru v Dolní Lhotě. Zleva David Šubják, Viktor Flek a Aleš Ondrůšek. Foto: Deník / Jan Charvát

v procesu oddělí hořké kaly na dno varny a horká mladina se poté zchladí přečerpaním přes deskový chladič do kvasného tanku neboli spilky.

Tam probíhá hlavní kvašení. „Trvá tak týden až deset dní. Po vykvašení se mladé pivo přetáhne do ležáckého tanku a kvasnice na dně tanku se mohou znovu využít pro další várku. V ležáckém sklepě pivo

dokvašuje, přitom se přirozeně samo dosycuje vznikajícím oxidem uhličitým, aby mělo říz a vyčeřilo se. Zbylé kvasinky usedají na dno při nízké teplotě jednoho až čtyř stupňů. Toto ležení může trvat řádově měsíc až dva,“ dodal Ondrůšek. Pak už se uzralé pivo z ležáckého tanku stáčí do sudů a lahvuje. **(jch) Více na**

blanensky.denik.cz