

Exkurze do Plzeňského pivovaru

1.6. 2023

Účastníci: PO I. + doprovod M.
Zieglerová a P. Blažková



Příběh

V roce 1842 měšťané města Plzně privilegovaní právem vařit pivo založili a společnými silami postavili Měšťanský pivovar.

První várka ležáku, který později pod jménem Pilsner Urquell dobyl celý svět, spatřila světlo světa 5. října téhož roku. Uvařil ji sládek Josef Groll v tehdeším Měšťanském pivovaru. Ležák si pro svou říznou a lahodnou chuť rychle získal oblibu doma i v zahraničí. Tak započal příběh legendy mezi pivy.

Unikátnost plzeňského piva se opírá o tradiční ryze české technologické postupy a kvalitu použitých surovin. Vyniká sytější barvou, plnou chutí, intenzivní hořkostí a výrazným chmelovým aroma.



5. října 1842 – První várka plzeňského ležáku

Prohlídka

Po úvodním slovu vyjela paní průvodkyně s naší skupinou největším osobním výtahem v ČR k unikátnímu panoramatickému kinu. Po shlédnutí filmu o tajemství výroby piva Pilsner Urquell jsme se všemi smysly mohli seznámit s jedinečnými surovinami, ze kterých se pivo Pilsner Urquell vaří –měkká plzeňská voda, slad ze speciální odrůdy českého jarního dvouřadého ječmene vyrobený přímo v pivovaru, chmel Žatecký poloraný červeňák a speciální pivovarské kvasnice.



Následovala prohlídka varen napříč třemi stoletími. Viděli jsme varní pánev, ve které byla uvařena první várka plzeňského ležáku 5. října 1842. Díky obětavosti a odvaze zaměstnanců pivovaru tato měděná pánev přežila obě světové války a dochovala se dodnes. V historické varně z počátku 20. století nám byl představen unikátní varní proces piva Pilsner Urquell. Nahlédli jsme i do moderní varny z roku 2004 a přesvědčili se, že přestože se technologie vyvíjejí, starobylý postup vaření piva Pilsner Urquell je zachován stále stejný.



historická varna



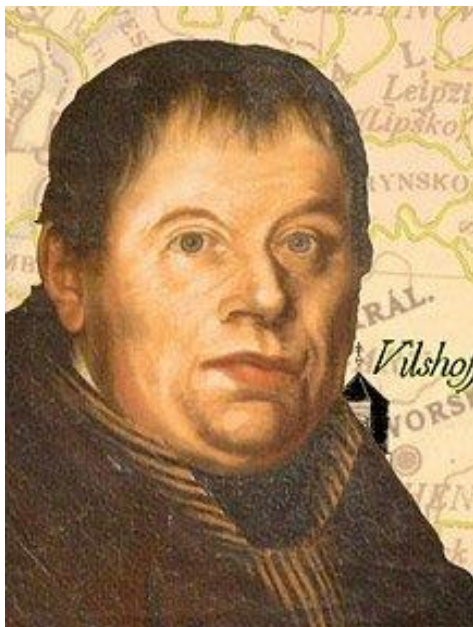
varna z roku 2004

Z nádvoří pivovaru jsme byli odvezeni pivovarským autobusem na prohlídku stáčírny, která patří mezi nejmodernější v Evropě a její kapacita je úctyhodných 120.000 lahví za hodinu.



Následovala návštěva expozice s názvem Lidé Pilsner Urquell, kde jsme se seznámili nejen se všemi sládky, ale i dalšími pivovarskými profesemi, bez kterých by se úspěšný příběh piva Pilsner Urquell psát nemohl.

A pak jsme si užili jedinečnou atmosféru historických pivovarských sklepů. Prohlédli jsme si společné kádě a zjistili mimo jiné, co je to „pivní deka“. Pivovar Plzeňský Prazdroj zde dodnes vyrábí malou část produkce piva Pilsner Urquell tradiční metodou jako za dob prvního sládky Josefa Grolla – kvašením v dřevěných otevřených kádích a zráním v dubových ležáckých sudech.



Josef Groll



společné kádě



Lidé Pilsner Urquell ☺



Pivovarské sklepy

V závěru prohlídky jsme byli pozváni na degustaci nefiltrovaného nepasterizovaného piva Pilsner Urquell načepovaného přímo z dubového ležáckého sudu.



A pak už jenom oběd a zpáteční cesta do Prahy.



