



Pilsner Urquell
Pilsner Urquell



KODEX KVALITY PRO EVENT



Pilsner Urquell
Pilsner Urquell

Dodržování standardů uvedených v této publikaci je důležité nejen pro kvalitu našeho piva, ale i pro samotné návštěvníky eventů.



Maximální důraz na dodržování celkové hygieny výčepních míst a dodržování standardů péče o naše pivo zvyšuje spotřebitelskou důvěru a pravděpodobnost opakované návštěvy eventů.



obsah

Důležitost kvality

Čerstvost

Technická kvalita

- Ideální instalace
- Sanitace
- Tlačné plyny
- Skladování
- Čistota zařízení
- Rutiny pořadatele eventů

Čepování

- Hlavní zásady čepování
- Na hladinku, pákový kohout
- Najednou, pákový kohout
- Nejčastější chyby

Správný výčepní ví, že...

- Rutina výčepního
- Správný výčepní ví, že...
- Řešení problémů

Správná nabídka a certifikace

- Nabídka a premiumizace
- Naše značky

Stan s možností čepování do skla na eventů



**důležitost
kvality**



Kodex
kvality

důležitost kvality

Zásady řízení kvality

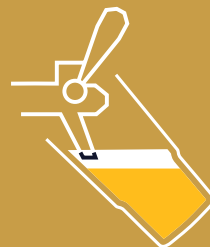
Pivo je největší nápojová kategorie na eventu, a proto je řízení kvality piva rozhodující pro úspěšné řízení výkonu celého kanálu. Kvalitativní standardy piva mají pozitivní dopad na loajalitu spotřebitelů, opakovaný nákup a doporučení eventu ostatním hostům.

My v Plzeňském Prazdroji se díváme na kvalitu dlouhodobě a komplexně, protože věříme, že tehdy to má pozitivní přínos pro všechny strany - pro nás jako výrobce piva, zákazníka i spotřebitele.

V této příručce najdete informace o nejlepších postupech, tipy a doporučení jak pečovat o kvalitní české pivo a zdůraznit jeho přednosti.



Řízení
technické kvality



Správné
čepování



Správná
nabídka



Kodex
kvality

důležitost kvality



Proč je čepované pivo pro provozovny důležité?

Protože pivo je důležité pro spotřebitele.

Pivo je důležitou součástí návštěvy podniku, objedná si ho:

9 z 10 hostů

Pivo přispívá k celkovému průměrnému obratu:

50 % obratu

Když to funguje v provozovnách, tak to bude fungovat i na eventech!

Proč je jeho kvalita důležitá?

Kvalitně ošetřené a načepované pivo je nezbytnou součástí spotřebitelského zážitku.



Spokojení pivaři si dají při jedné návštěvě o jedno pivo víc.





Kodex
kvality

důležitost kvality

Pravidla perfektního piva

Pro podávání dobrého piva jsou nezbytné nejen kvalitní suroviny a dokonalý technologický postup výroby piva, ale také správný způsob péče o pivo.



Mít perfektní pivo
znamená dodržovat
pravidla:

1. Čerstvost



2. Technická kvalita



Sanitace



Používat správný
tlačný plyn



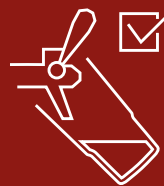
Skladovat pivo
v čistém prostoru
a se správnou teplotou



Pečovat o čistotu celé
výčepní soustavy



Kompletní
kontrola
kelímků (vratných)



3. Správně
čepovat pivo





čerstvost



Kodex
kvality

čerstvost

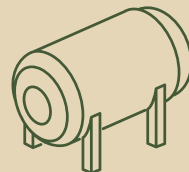
Čerstvost

Čerstvost piva a jeho chuťové vlastnosti jsou ovlivněny nejen celkovou péčí, ale i délkou naražení. Čím déle je pivo naražené, tím větší je riziko chuťové změny. Proto doporučujeme spotřebovat pivo po naražení co nejdříve.



Sudové pivo

doporučujeme vyčepovat do 4. dne od naražení. Maximální doba naražení jednoho sudu je 7 dnů.



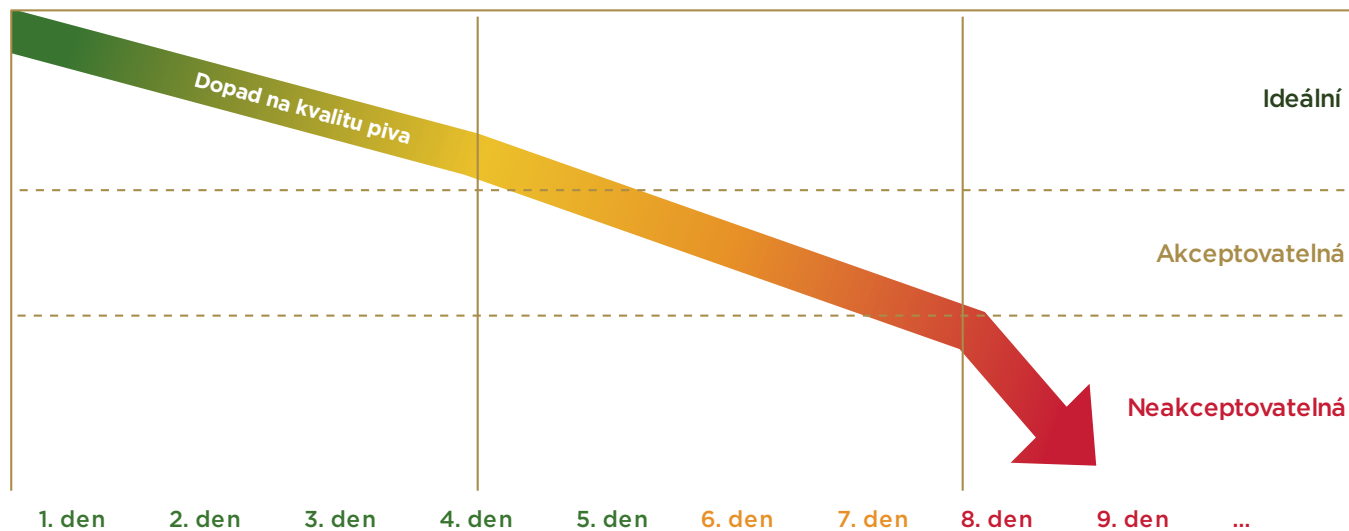
Tankové pivo

doporučujeme vyčepovat do 4 dnů od naražení. Maximální doba naražení jednoho tanku je 7 dnů.



Proč je to důležité:
Najlepší chuťové vlastnosti vykazuje pivo konzumované do 4. dne.

Změna chuti piva v návaznosti na dobu naražení jednoho sudu/tanku





Kodex
kvality

čerstvost

Identifikace označení výrobku





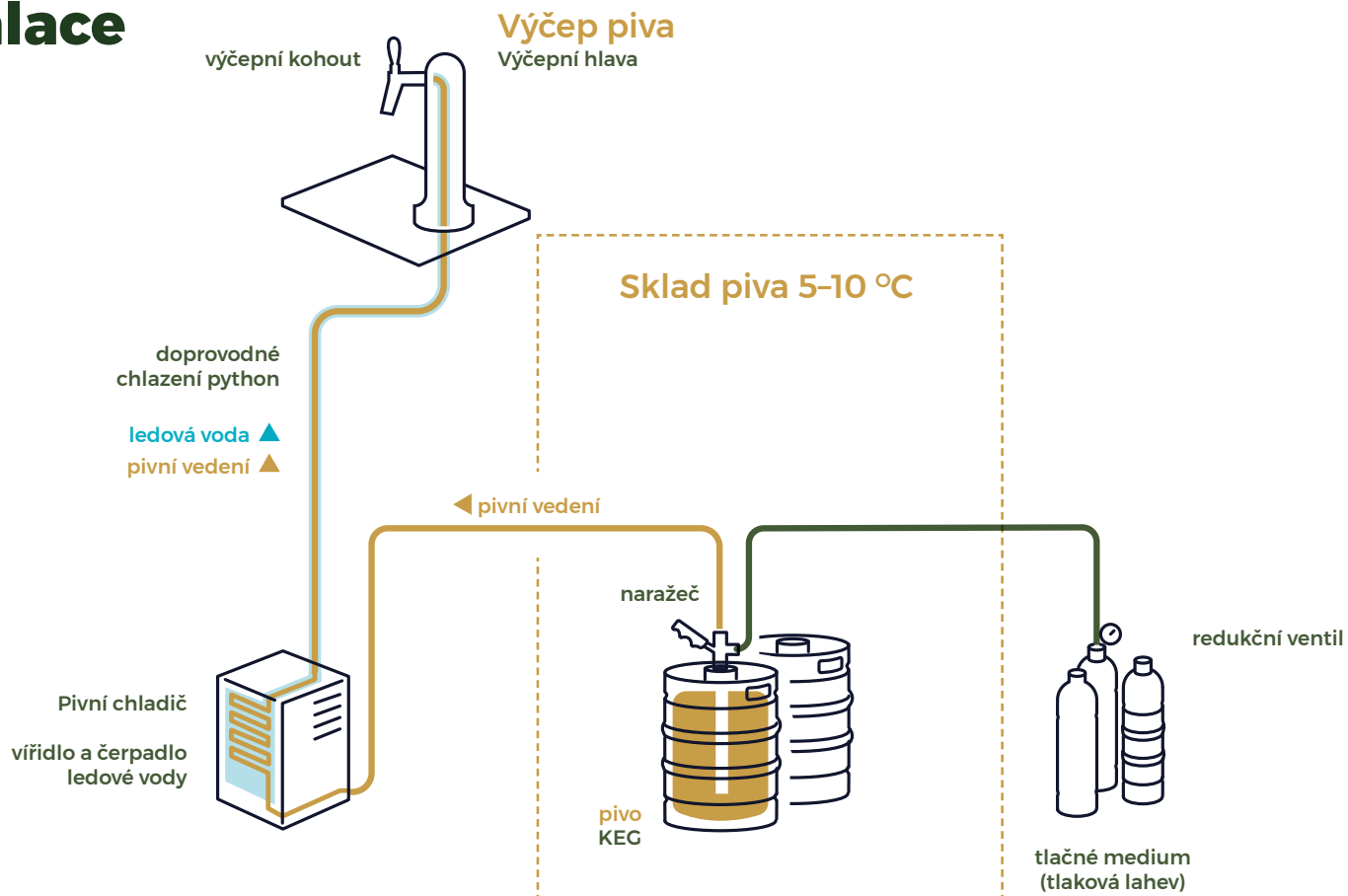
**technické
požadavky**



Kodex
kvality

technické požadavky

Příklad ideální instalace





Kodex
kvality

technické požadavky

Sanitace

Sanitace má za úkol odstranit všechny nečistoty a mikroorganismy z pivního vedení, včetně kohoutů a naražečů, které by negativně ovlivnily kvalitu piva. Vhodný chemický roztok v kombinaci s mechanickým působením je neúčinnější způsob, jak čistit a sanitovat pivní vedení.

Poznámka:

Chladič piva musí být pravidelně čistěn od prachu a nečistot usazených ve výparníku, které zabraňují odvětrávání teplého vzduchu a mají za následek zvýšené náklady na provoz zařízení a mají zároveň vysoký vliv na funkčnost celého zařízení.



Jaké jsou negativní vlivy :

Pokud pivní vedení nebude sanitované, riskujete, že pivo bude kyselé, zakalené nebo jiné nežádoucí kvality.





Kodex
kvality

technické požadavky

Tlačný plyn

Tlačná média jsou inertně čisté plyny, pomocí kterých se vytlačuje pivo ze sudu nebo tanku. Podle jejich složení se dělí do tří skupin:

SMĚSNÝ PLYN (N₂:CO₂)

Směs N₂ a CO₂ zajišťuje dokonalou ochranu piva při ideálních skladovacích podmínkách (skladovací teplota do 10 °C). Svými vlastnostmi vyhovuje pivu nejvíce. Vhodný poměr plynů zajistí správný říz při minimalizaci absorbování dodatečného množství plynu do piva. Ideální je směs v poměru 50:50 (N₂:CO₂). Směs nejlépe ochrání pivo před oxidací, mikrobiologickou infekcí, přesyčením CO₂ nebo zvětráváním. Pivu tak zůstane déle správná chuť a říz.

IDEÁLNÍ
TLAČNÝ
PLYN

CO₂

Oxid uhličitý (CO₂) je přirozenou součástí piva, jeho rozpustnost je však závislá na skladovací teplotě, délce působení a nastavení tlaku. Nízká teplota (pod 10 °C) a dlouhé působení CO₂ (více jak 1 den) může způsobit přesyčení piva a nadměrnou pěnivost. V případě vyšší skladovací teploty CO₂ napomáhá pivu udržet si správný říz, pěnivost a chuť. Je vhodný v případě vyšší skladovací teploty naraženého sudu.

VHODNÝ
TLAČNÝ
PLYN

VZDUCH

Vzduch vytlačuje pivo za použití kompresoru. Pro přímý styk s pivem (sudové pivo) v EU není doporučován, neboť je zdrojem značných rizik – oxidace piva, výrazná změna chuti piva, výrazná změna řízu, snížená pěnivost, mikrobiální infekce nebo absorpce nečistot. Chuť piva mohou ovlivnit pachy a nečistoty vyskytující se u sání kompresoru.

NEVHODNÝ
TLAČNÝ
PLYN

Kalkulace počtu načepovaných piv směšným plynem:

	BIOGON 20		BIOGON 50	
lahev plynu (l)	20	50	20	50
náplň (m ³)	4,4	11	5,7	14,2
tlaky (bary)	200	200	180	180
počet půllitrů*	2 180	5 570	2 580	7 030

*počet načepovaných půllitrů v závislosti na délce vedení, skladovací teplotě a nastaveném tlaku

Nastavení správného tlaku:

Nastavte základní tlak na 2 bary a s každými 10 metry délky nebo 1 metrem stoupání vedení přidejte 0,1 baru. Pokud pivo stále pění, zvyšujte postupně o 0,1 baru.







Nezapomeňte na 10 m vedení v chladícím „šneku“.



**Maximální tlak:
max. 2,9 baru**



Pravidla skladování

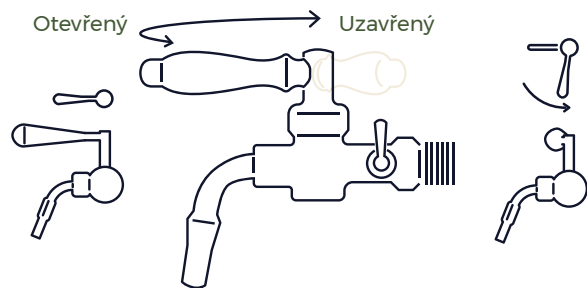
Optimální teplota skladování	Čisté a suché prostředí	Skladování kelímku
5-10 °C	<div data-bbox="670 477 830 542"><input checked="" type="checkbox"/> </div> <p data-bbox="873 533 1403 580">Neskladovat sudy na přímém slunci. Sklad sudů umístit co nejlíže, výčepnímu místu.</p> <div data-bbox="687 542 782 671"></div> <p data-bbox="873 610 1306 658">Sud neskladovat v blízkosti zdroje tepla (chladič piva, lednice apod.)</p> <div data-bbox="670 718 853 924"><input checked="" type="checkbox"/> </div> <p data-bbox="873 761 1397 834">Jakákoliv nečistota, plíseň či bakterie způsobí kontaminaci částí přicházejících do styku s pive- ma znehodnotí celý sud.</p>	<div data-bbox="1662 507 1770 687"></div> <p data-bbox="1489 735 1920 757">Suché a čisté místo (sklad, stan, stánek)</p> <p data-bbox="1489 812 1942 860">Bedny/krabice nesmí být uloženy na zemi (tráva, zaprášená podlaha atd)</p> <p data-bbox="1489 915 1931 937">Skladování mimo přímé slunce (ve stínu)</p> <p data-bbox="1489 993 1856 1014">V uzavřené bedně/krabice, ve fólii</p> <p data-bbox="1489 1070 1785 1117">Mimo blízkosti zdroje tepla (výčepu, lednice apod.)</p>
<div data-bbox="120 589 286 619">Odpočinek</div> <div data-bbox="131 667 245 705"> 24 h</div> <div data-bbox="120 726 245 902"></div> <p data-bbox="275 674 620 911">Při dopravě piva do skladů se vyvarujte nárazů, které by způsobily napěnění piva. Pivo by mělo před naražením alespoň 24 hodin odpočívat. V případě nefiltrovaných piv a jiných specialit dejte sudy dnem vzhůru. Nenarážejte sud, který je ve skladu nejdéle.</p>	<div data-bbox="1052 954 1123 1027"><input checked="" type="checkbox"/></div> <p data-bbox="1129 976 1435 1130">Vyšší skladovací teplota má negativní vliv na kvalitativní i chuťové vlastnosti piva - změna chuti, vysoká pěni- vost, pivo bez řízu, prázdné pivo atd.</p>	

Výhody:

- **Stabilní teplota udržuje pivo čerstvé a v perfektní kvalitě.**
- **Pivo není nutné prudce zchlazovat v chladiči; neutrpí tak teplotní šok, který by se negativně projevil na chuti.**
- **Snížení nákladů na dochlazování piva. Nachlazené pivo se rychleji, a tak i levněji zchlazuje.**

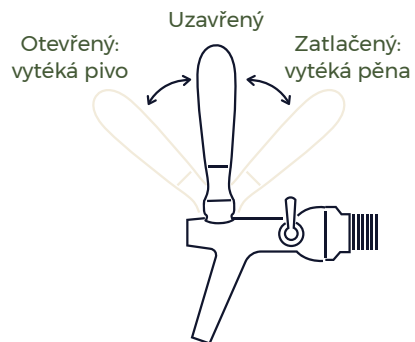


Kohouty



Otočný kohout

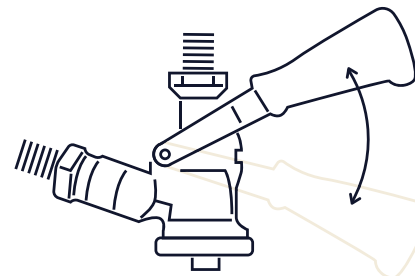
Pokud kohout mírně pootevříme, z hubice vytéká pěna. Pokud kohout otevřeme naplno a ručka směřuje k výčepnímu, z hubice vytéká pivo.



Pákový kohout

Pokud kohout zatlačíme naplno proti výčepní hlavě, z hubice vytéká pěna. Pokud kohout přitáhneme naplno směrem k výčepnímu, z hubice vytéká pivo.

Naražeč



Korb



RUTINA PŘED EVENTEM

Zkontroluj přívod elektrického proudu

Napln chladíč vodou (v případě vodního chlazení)

Zkontroluj funkčnost výčepního zařízení
(chladič, kohouty)

Otevřít vstup tlačného plynu a nastavit správný tlak

Zkontrolovat těsnost vzduchového vedení

Narazit pivo

Zkontrolovat těsnost pivního vedení

RUTINA PO EVENTU

Odrazit pivo

Uzavřít vstup tlačného plynu

Odpojit od přívodu elektrického proudu

Vypustit vodu z chladíče (v případě vodního chlazení)

Úklid výčepního místa

Odkaz
na video:
<https://youtu.be/xYkAQjKuMgY>





Chladič a pивní vedení musí být po zimě bez vody, vysanitované a kompletní

ČINNOSTI PŘED ZAHÁJENÍM SEZÓNY	2021	2022	2023	2024	2025
Zavolat sanitačního technika	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Provést sanitaci zařízení	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Během sanitace kontrola: kontrola těsnosti pивního vedení kontrola funkčnosti výčepních kohoutů kontrola narážecích hlav	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kontrola těsnosti plynového vedení	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kontrola funkčnosti chladiče	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ČINNOSTI PO KONCI SEZÓNY					
Vysanitovat pивní vedení (sanitační technik)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uskladnit redukční ventil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vypustit vodu z chladiče a pивního vedení	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vše pečlivě uskladnit a zajistit před znečištěním	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



čepování



Kodex
kvality

kvalita čepování

Čepování a servírování

Dodržováním doporučených postupů čepování piva jsou zachovány veškeré sensorické vlastnosti piva, včetně adekvátního řízu.

Různými styly čepování je možné ovlivnit charakter pěny, řízu a teplotu piva. Tím vším dokážete zvýraznit přednosti českého piva.

Správně načepované pivo:



Hustá krémová pěna,
ideálně vysoká



Optimální teplota piva
je 6-8 °C



Ulpívání po napití
na kelímku – kroužkování



**Nastavení
správného
průtoku:**

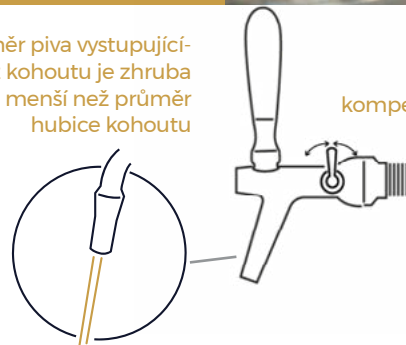
Průtok piva nastavuje kompenzátor.

Standardní průtok nastavíte tak, aby průměr proudu piva vystupujícího z kohoutu byl zhruba o 1/3 menší než průměr hubice kohoutu.

Vyšší průtok: vyžaduje rychlejší koordinaci celého postupu čepování. V případě nedodržení správného postupu hrozí přílišné rozpěňování piva.

Nižší průtok: prodlužuje dobu čepování jednoho piva.

průměr piva vystupujícího z kohoutu je zhruba o 1/3 menší než průměr hubice kohoutu



kompenzátor



Používání kompenzátoru během čepování může mít negativní vliv na kvalitu pěny, řízu, chuť piva a může prodloužit dobu čepování.



Kodex
kvality

kvalita čepování

Najednou, pákový kohout - Varianta “Pivo-Pěna”

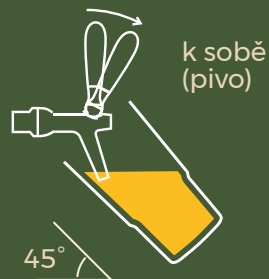
Rychlý a jednoduchý způsob čepování. Pivo má čerstvou chuť a krémovou pěnu. V porovnání s druhou variantou “Pěna-pivo” je méně složitý.

Odkaz
na video:

<https://youtu.be/MKzG1GCTrTI>



1



Ponoř kohout do kelímku pod úhlem 45° a čepuj naplno pivo po dosažení okraje.

2



Zatlačením páky kohoutu naplno od sebe dotvoří pěnu po okraj kelímku.

3



Pivo má krásnou krémovou pěnu plnou piva, která je naprosto jemná a rovná.



Kodex
kvality

kvalita čepování

Nejčastější chyby ovlivňující chuť a vzhled piva

Čepování z výšky:

Pivo přichází do styku se vzduchem, čímž oxiduje a tedy zvětrává. Dopadem z výšky se tvoří nadměrné množství pěny a pivo přichází o říz. Suchá pěna je nevzhledná a ulpívají na ní nečistoty.



✘

✘



Odkapávání do kelímku pod pipou:

Odkapáváním pivo nabývá na teplotě, přichází o řízi pěnivost a mění se tak negativně jeho chuť.

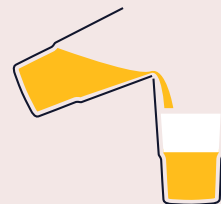
✘

Odkapávání - po zavření kohoutu (hubice není ponořena v pivo):

Pěna piva propadává, tvoří se nadměrné bublinky, pivo přichází ke kontaktu se vzduchem a rychleji oxiduje.



✘



Dolévání piva:

Doléváním již dříve načepovaným pivem ztrácí pivo říz, nabývá na teplotě a vzhled je neestetický.

✘



Odhazování pěny:

Pivo získává suchou pěnu, která není estetická, pěna rychleji padá, chuť se negativně mění.



**správný
výčepní ví,
že...**



Kodex
kvality

Denní rutina výčepního na eventu



PŘED SMĚNOU

Kontrola funkčnosti chladiče

Kontrola tlaku tlačného plynu

Kontrola čistoty kohoutů

Kontrola nastavení kohoutů / průtoku

Vizuální a senzorická kontrola kvality piva



PO SMĚNĚ

Odražení naraženého piva

Zavření přívodu tlačného plynu





Kodex
kvality

Správný výčepní ví, že...



Sudy skladujeme v zchlazeném boxu 5°-10° C. Vyšší skladovací teplota má negativní vliv na kvalitativní i chuťové vlastnosti piva (změna chuti, vysoká pěnovost, pivo bez řízu, prázdné pivo atd.)



Při závozu piva dbáme na šetrnou manipulaci se sudy, používáme vozík nebo výtah.



Použitím směsného tlačného plynu N₂ a CO₂ v poměru 50:50 zamezíme kontaminaci piva vzduchem a zachováme jeho ideální chuť a řízu. Na konci směny uzavřeme přívod plynu do sudů a odpojíme narážecí zařízení.



Pro další informace kontaktujte svého Specialistu rozvoje obchodu a nebo event specialistu.



Správným způsobem čepování zajistíme pivu ideální chuť, vůni a řízu. Nesprávným postupem riskujeme negativní vliv na chuťové a vizuální vlastnosti piva, včetně rychlého rozpadu pěny




Neskladujte na přímém slunci




Neskladujte sudy v blízkosti zdroje tepla (chladič piva, lednice apod.)







Jak se závada projevuje	Důvod	Náprava
Bubliny na stěně kelímku	Špatné skladování	Dodržujte správný postup skladování
Pěna není hustá, velké bubliny v pěně (jarová pěna) nebo na jejím povrchu	Špatné skladování	Dodržujte správný postup skladování
	Špatná technika čepování	Dodržujte správný postup čepování
Pěna se na okraji kelímku rychle rozpadá a tvoří velké bubliny	Špatné skladování	Dodržujte správný postup skladování
Pivo po napití nezanechává stopy pěny, tzv. nekroužkuje	Špatné skladování	Dodržujte správný postup skladování
	Špatná technika čepování	Dodržujte správný postup čepování
Pivo má špatnou míru	Špatná technika čepování	Dodržujte správný postup čepování
Pivo pění 	Pivo naražené příliš brzy po transportu	Nenarážejte sud dříve než 24 hodin po transportu
	Špatně nastavený průtok	Nastavte správně kompenzátor
	Špatně nastavený tlak tlačného plynu	Nastavte správný tlak tlačného plynu
	Cizí předmět v pivním vedení (např. úlomek víčka v naražeči)	Odstraňte nečistoty z naražeče
	Netěsnost pivního vedení	Zkontrolujte těsnost spojů pivního vedení
	Špatná technika čepování	Dodržujte správný postup čepování
	Špatný tlačný plyn	Používejte doporučený tlačný plyn
	Porucha chladiče	Kontaktujte technický servis



Jak se závada projevuje	Důvod	Náprava
Pivo nepění 	Špatná technika čepování	Dodržujte správný postup čepování
	Špatně nastavený průtok	Nastavte správně kompenzátor
	Špatný tlačný plyn	Používejte doporučený tlačný plyn
	Špatně umytá sklenice	Dodržujte správný postup skladování
	Špatná teplota skladování	Dodržujte doporučenou skladovací teplotu
	Nedodržení ideální doby naražení sudu/tanku	Nepřekračujte maximální doporučenou dobu naražení sudu/tanku
Pivo nemá říz	Špatná technika čepování	Dodržujte správný postup čepování
	Chybí tlačný plyn	Zkontrolujte, jestli je otevřený přívod / Zkontrolujte, jestli došel plyn
	Špatný tlačný plyn	Používejte doporučený tlačný plyn
	Špatná teplota skladování	Dodržujte doporučenou skladovací teplotu
	Nedodržení ideální doby naražení sudu/tanku	Nepřekračujte maximální doporučenou dobu naražení sudu/tanku
Pivo je přesycené	Špatný tlačný plyn	Používejte doporučený tlačný plyn
	Neuzavření tlačného plynu po skončení čepování	Po směně zavírejte přívod tlačného plynu
Pěna rychle padá	Špatné skladování	Dodržujte správný postup skladování



Jak se závada projevuje	Důvod	Náprava
Pivo je kalné 	Špatně provedená sanitace	Dodržujte správný postup sanitace
	Nedodržení ideální doby naražení sudu/tanku	Nepřekračujte maximální doporučenou dobu naražení sudu/tanku
	Špatná teplota skladování	Dodržujte doporučenou skladovací teplotu
Pivo nemá správnou vůni 	Špatně provedená sanitace	Dodržujte správný postup sanitace
	Nedodržení ideální doby naražení sudu/tanku	Nepřekračujte maximální doporučenou dobu naražení sudu/tanku
	Špatná teplota skladování	Dodržujte doporučenou skladovací teplotu
	Špatné skladování	Dodržujte správný postup skladování
	Špatný tlačný plyn	Používejte doporučený tlačný plyn
Pivo nemá správnou chuť 	Špatně provedená sanitace	Dodržujte správný postup sanitace
	Nedodržení ideální doby naražení sudu/tanku	Nepřekračujte maximální doporučenou dobu naražení sudu/tanku
	Špatná teplota skladování	Dodržujte doporučenou skladovací teplotu
	Špatné skladování	Dodržujte správný postup skladování
	Špatný tlačný plyn	Používejte doporučený tlačný plyn



**správná
nabídka**



Kodex
kvality

správná nabídka



Nabídka a premiumizace

Pivo je součástí české kultury s dlouholetou tradicí a je důležitou součástí nápojové nabídky každé provozovny. I přesto se prostředí hospod, pивní kultura a preference spotřebitelů v průběhu času mění. Spotřebitelé už více piva nevy pijí, ale mohou si zvolit prémiovější produkty. **Pivní kategorie už není jen o klasickém pivu, ale nabízí zvyšující se variabilitu nových pivních stylů a nápojů**, které spotřebitelům přináší nové zážitky spojené s konzumací.

Zájem spotřebitelů se postupně přesouvá k vícešupňovým a prémiovým produktům, což potvrzuje nárůst prodejů našich prémiových značek. Spotřebitelé se zaměřují více na kvalitu výrobků a za správný zážitek jsou ochotni zaplatit vyšší cenu. Je tedy důležité pro ně vytvořit místo, kde si mohou vychutnat prémiové značky v té nejvyšší kvalitě a v příjemném prostředí, a tak jim pozitivní zážitek dopřát.

V nápojové nabídce každé provozovny by neměly chybět:

Ležáky



V žádné pivní nabídce by neměl chybět kvalitní ležák, jehož oblíbenost u spotřebitelů stále roste.

Prémiová piva



Doplněk portfolia ke klasické pivní nabídce, za který jsou spotřebitelé ochotni zaplatit více.

Speciály



Nabídka pro štamgasty, kteří by rádi ke svému oblíbenému pivu ochutnali nějaký pivní speciál.

Nealkoholická osvěžení



Spotřebitelé, kteří nemohou pít či nepreferují klasické pivní chutě, ocení nabídku příjemného nealkoholického osvěžení.



Kodex
kvality

naše značky



Pilsner Urquell

www.pilsner-urquell.cz

Jedinečný světlý plzeňský ležák se stal legendou mezi pivy a dal vzniknout zcela nové pivní kategorii (Pils, Pilsner). Jeho receptura i varní postup se od jeho vzniku v roce 1842 nezměnily. Díky umění plzeňských sládků se nemění ani jeho kvalita a jeho chuťový profil. To ostatně prokazují pravidelná laboratorní srovnání, z nichž nejstarší se datuje do roku 1897.

Tajemství chuti legendárního spodně kvašeného ležáku s obsahem alkoholu 4,4 % leží především ve vysoce kvalitních surovinách a zachováním původního výrobního postupu. Charakteristickou vůni sladových zrn a vyváženou karamelovou chuť získává pivo trojitým rmutováním, měkká plzeňská voda mu propůjčuje unikátní jemnou chuť, žatecký chmel sametovou hořkost. Vlastní slad pak dodává pivu zlatavou barvu.



Kodex
kvality

naše značky



Šariš

www.saris.sk

Pivo Šariš patrí medzi najväčšie a najobľúbenejšie pivné značky na Slovensku. Prvá várka piva Šariš bola uvarená vo Veľkom Šariši 26. mája 1967. Šariš uspokojí svojou výnimočnou kvalitou aj toho najnáročnejšieho milovníka zlatého moku. Svedčí o tom tiež fakt, že značka pravidelne získava významné ocenenia nielen v domácom hodnotení kvality (Zlatá pivná korunka), ale aj v medzinárodných súťažiach kvality (Monde Selection).

Pri príležitosti 50. výročia značky na trhu si sládkovia šarišského pivovaru dali prísľub, že uvaria to najlepšie pivo, aké kedy uvarili - ŠARIŠ ZLATÚ dvanástku. Pridali do nej viac karamelového sladu, ktorý jej dodáva intenzívnu zlatú farbu a plnú, bohatšiu chuť. Trojité chmelenie dáva novej Zlatej dvanástku intenzívnu chmelovú arómu a príjemnú horkosť.

Najnovšie sa naši sládkovia inšpirovali zahraničnými pivnými štýlmi IPA a ale a vytvorili originálne slovenské receptúry tak, aby chutili všetkým Slovákom, teda po našom. A tak vznikli zvrchu kvasebné novinky ŠARIŠ Ejl a IPA, iba po našom.



Kodex
kvality

naše značky



Radegast

www.radegast.cz

Nezaměnitelná chuť a říz správně hořkého piva Radegast jsou výsledkem umu nošovických sládků, kteří vaří Radegast dle odkazu prvního sládka Jaromíra Franzla.

Již 50.let. Ryze Hořká 12 - pivní vlajková loď pivovaru - je prémiový světlý ležák s charakteristickou hořkostí a plnou chutí a to díky použití tří druhů moravského chmele, kvalitní vodě z nádrže Morávka a sladu z vlastních sladoven.



Kodex
kvality

naše značky

Gambrinus

Nepasterizovaná 10, 11 a 12



www.gambrinus.cz

Klasický představitel českých piv s historickou tradicí od roku 1869 má všechny charakteristické přednosti piv vařených v Plzni, jimiž jsou především lahodně nahořklá chuť, sytá barva, bohatá pěna a správný říz.

Velkopopovický Kozel

Světlý, 11, Mistrův ležák, Černý



www.kozel.cz

Díky dlouhodobému poctivému přístupu a vynikající kvalitě, jejíž počátky se datují až do roku 1874, je dnes Velkopopovický Kozel velmi úspěšným pivem v ČR a nejprodávanější českou pivní značkou ve světě. Kozel je známý především svou vypilovanou 11 s plnější chutí tří druhů sladů a jemnou hořkostí chmele.

Birell



www.birell.cz

Birell se jako jediné nealkoholické pivo vaří nepřerušným procesem za přispění unikátních kvasinek Birell. Přesně tak, jak vznikají ta nejlepší česká piva. Kvalitní voda, ječmen upravený ve vlastních sladovnách a žatecký chmel jsou příčinou toho, že chuť Birellu je chuť bez kompromisů.

Vylepšený Birell Světly obsahuje vyšší podíl karamelového sladku pro plnější chuť. Na konci vaření přidáváme chmel Sládek, který zajistí výraznější aroma, a nově využíváme procesu rmutování namísto infuze. Podtrženo sečteno, vylepšený Birell Světly s chutí bohatší na chmel a slad oslní i ty nejzkušenější pivaře.

Volba sládků



www.volbasladku.cz

Populární program Volba sládků přináší každý měsíc do vybraných hospod a restaurací pivní speciály, které nejsou běžně k dostání. Představuje tak spotřebitelům nové a netradiční pivní chutě. V programu se objevují jak speciální ležáky, tak i svrchně kvašená piva jako jsou IPA nebo ale.



**stan s
možností
čepování
do skla na
eventu**



Kodex
kvality

Pokud máte na eventu stan s možností čepování do skla





O umístění zóny do skla rozhoduje Event Specialista pro daný region

KRITÉRIA PRO UMÍSTĚNÍ

CZ 100 HL a více, SK 40HL a více
2 a vícedenní eventy

Prostor

125 m² a více

Možnost napojení vody a odpadu

Oplocení

Security

Celková kvalita eventu

Čistota (areál, sociální zařízení, atd.)

Separace odpadu

Regionální zásah eventu

Line up

Eko přístup

Proškolený personál, popřípadě Master Bartender, Mistr Výčepní
Možnost propagace před eventem



Technická kvalita - Postup mytí skla

Sklenice musí být před načepováním „pivně“ čistá, aby negativně neovlivnila vzhled, chuť a vůni piva.

Kroužkování je znakem správně umytého skla a správného postupu čepování piva!



Správným způsobem mytí skla je použití myčky skla s kartáčem a oplachem skla vodou (špílboj). Vyvarujte se především myček nádobí, kde leštidlo ulpívá na pivním skle, což znehodnocuje vzhled a trvanlivost pivní pěny.

ZÁSADY

Používejte výhradně doporučené a atestované mycí prostředky, určené pro používání ve studené vodě. Tyto prostředky garantují odstranění mastnoty a tvorby bublin na povrchu skla.

Pokud používáte při mytí skla houbu, nepoužívejte ji na mytí ničeho dalšího. Může to mít negativní vliv na pěnu, vůni nebo chuť piva.

Umyté sklo ukládejte dnem na podložku, čímž zajistíte přívod vzduchu a sklenice nepřijme pachy z podkladového materiálu (speciálně u nerezových ploch pivo rychle chytá železitý zápach).

Nikdy nepoužívejte pivní sklo na jiný nápoj než pivo. Přijalo by pachy, které by ovlivnily jeho kvalitu.

Špatný postup mytí skla způsobuje rychlý rozpad pěny po načepování piva. V pění se rychle tvoří velké a viditelné bubliny a pivo po napití neulpívá na stěně sklenice, nekroužkuje.

Výhody / Proč je to důležité:

Trvanlivost pěny. Kvalitní pěna zabraňuje rychlé oxidaci piva ve sklenici, působí jako „poklička“.

Správně ošetřená sklenice neovlivní chuťové vlastnosti piva.

Produkt, který servírujete zákazníkovi, reprezentuje čistotu a kvalitu celé provozovny.

Dodržování správného postupu mytí skla nevyžaduje dodatečné finanční prostředky, stačí zavést rutinu u svého personálu.

Ideální postup mytí skla:



Vylijte případný zbytek piva do odpadní jímký.



Sklo ostříkem opláchněte od hrubých nečistot.



Poté sklo umyjte v lázni s kartáči.



Nakonec sklo ostříkem zbavte mycího prostředku a tímto jej i zchladte.

Odkaz na video:



Správné mytí pivního skla bez houbičky

Správné mytí pivního skla s houbičkou



www.spravnecepovat.cz



Technická kvalita - Ukázky vad piva z důsledku nesprávného mytí

- 

Suchá sklenice
Bubliny piva se usazují na stěnách sklenice.


- 

Velké bubliny
Jarová pěna je důsledkem špinavé sklenice.


- 

Špinavá, resp. mastná sklenice
Pivo nezanechává stopy na sklenici (kroužkování).







Kodex
kvality

kvalita čepování do skla

Čepování a servírování

Dodržováním doporučených postupů čepování piva jsou zachovány veškeré sensorické vlastnosti piva, včetně adekvátního řízu.

Různými styly čepování je možné ovlivnit charakter pěny, řízu a teplotu piva. Tím vším dokážete zvýraznit přednosti českého piva.



Hlavní zásady:



Umytá, opláchnutá a ochlazená sklenice



Jeden z doporučených stylů



Sklenice s odpovídající značkou, servírováno na táce a logem směrem k hostovi



Nezapomeňte na přání „na zdraví“

Správně načepované pivo:



Hustá krémová pěna



Optimální teplota piva je 6-8 °C



Ulpívání po napití na skle – kroužkování

Nastavení správného průtoku:

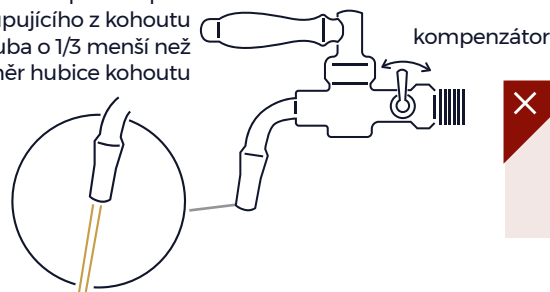
Průtok piva nastavuje kompenzátor.

Standardní průtok nastavíte tak, aby průměr proudu piva vystupujícího z kohoutu byl zhruba o 1/3 menší než průměr hubice kohoutu.

Vyšší průtok: vyžaduje rychlejší koordinaci celého postupu čepování. V případě nedodržení správného postupu hrozí přílišné rozpěňování piva.

Nižší průtok: prodlužuje dobu čepování jednoho piva.

průměr proudu piva vystupujícího z kohoutu je zhruba o 1/3 menší než průměr hubice kohoutu



X Používání kompenzátoru během čepování může mít negativní vliv na kvalitu pěny, řízu, chuť piva a může prodloužit dobu čepování.



Kodex
kvality

kvalita čepování do skla

Čepování - Na hladinku, otočný kohout

Jedná se o vrcholný um čepování piva na jeden zátah. Styl je k pivu šetrnější, pivo není rozbité, hustá krémová pěna je v nejlepší kondici a chrání hladinu piva po celou dobu pití před oxidací. Zároveň pěna během pití kreslí po stěnách typické kroužky nebo-li hladinky, odtud pochází i její název, hladinka.



Rychlý způsob čepování.

Pivo má čerstvou chuť
a krémovou pěnu.

Odkaz
na video:

www.spravnecepovat.cz



1



Pomalou pootevří kohout
a jemně nařízni malý
objem pěny.

2



Ponoř kohout pod pěnu
pod úhlem 45° a naplno
otevři průtok piva.

3



Drž kohout pod hladinou,
po dosažení okraje jej rychle
uzavři.

4



Pivo má krásnou krémovou
pěnu plnou piva, která je
naprosto jemná a rovná.



Kodex
kvality

kvalita čepování do skla

ŠNYT



Pomalou pootevří kohout a jemně nařizní větší objem pěny.



Ponoř kohout pod hladinu pod pěnu pod úhlem 45° a naplno otevři průtok piva.



Drž kohout pod hladinou, po dosažení poloviny objemu sklenice rychle kohout uzavři. Ve sklenici by měla být přibližně 1/3 piva, 1/3 pěny a 1/3 sklenice by měla zůstat prázdná.

Rychlý a jednoduchý způsob čepování. Pivo má čerstvou chuť a krémovou pěnu. Alternativa pro malé pivo.

Odkaz
na video:

[www.spravnecepovat.cz/
pilsner-urquell](http://www.spravnecepovat.cz/pilsner-urquell)



MLÍKO



Pomalou pootevří kohout a čepuj pouze pěnu.



Stále čepuj pouze pěnu. Kohout po dosažení okraje uzavři.



Sklenice je plná bílé pěny.

Jednoduchý způsob čepování. Krémová pěna má sladší chuť.

Odkaz
na video:

[www.spravnecepovat.cz/
pilsner-urquell](http://www.spravnecepovat.cz/pilsner-urquell)

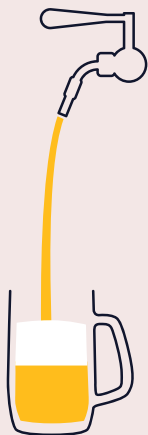




Nejčastější chyby ovlivňující chuť a vzhled piva

Čepování z výšky:

Pivo přichází do styku se vzduchem, čímž oxiduje a tedy zvětrává. Dopadem z výšky se tvoří nadměrné množství pěny a pivo přichází o říz. Suchá pěna je nevzhledná a ulpívají na ní nečistoty.



Odkapávání do sklenice pod pipou:

Odkapáváním pivo nabývá na teplotě, přichází o řízi pěnivost a mění se tak negativně jeho chuť.



Odkapávání - po zavření kohoutu (hubice není ponořena v pivo):

Pěna piva propadává, tvoří se nadměrné bublinky, pivo přichází ke kontaktu se vzduchem a rychleji oxiduje.



Dolévání piva:

Doléváním již dříve načepovaným pivem ztrácí pivo říz, nabývá na teplotě a vzhled je neestetický.



Prasklá sklenice:

Sklenice může poranit hosta, působí velmi nereprezentativně.



Odhazování pěny:

Pivo získává suchou pěnu, která není estetická, pěna rychleji padá, chuť se negativně mění.





Kodex
kvality

kvalita čepování do skla

Vizuální kvalita

Dobrá

Konzistence pěny je krémová a kompaktní, v pěně nejsou výrazné viditelné bubliny

Pivo po napití zanechává stopy pěny na sklenici, tzv. kroužkuje

Pivo má správnou míru

Značka na sklenici odpovídá objednané značce piva, nebo sklenice nese název podniku



Špatná

Bubliny na stěně sklenice

Pěna není hustá, velké bubliny v pěně (jarová pěna) nebo na jejím povrchu

Pěna se na okraji sklenice rychle rozpadá a tvoří velké bubliny

Pivo po napití nezanechává stopy pěny, tzv. nekroužkuje

Pivo má špatnou míru

Značka na sklenici je odlišná od objednané značky piva

Pivo nemá správnou teplotu

Kovová, chemická, kyselá chuť nebo zákal

