

Svijanoviny

ÚVODNÍ SLOVO

Další číslo Svijanovin, v pořadí už třetí, je tu. I tentokrát vás pozveme za zdi pivovaru, nahlédneme do varny,



řekneme vám něco o tom, co se u nás přes zimu stalo, a nabídneme vám soutěž o sud piva. Doufám, že

následující řádky pro vás budou nejen informativní, ale i zábavné. A pokud by vám ve Svijanovinách cokoliv chybělo nebo byste se chtěli podělit o cokoliv, co máte na srdci, pište nám na svijanoviny@pivovarsvijany.cz.

Na zdraví!

Petr Menšík - Sládek Pivovaru Svijany

STŘÍPKY ZE SVIJAN

INVAZE ROBOTŮ



Minule jsme vám představovali naše nové roboty Helmuta a Hanse, kteří nám pomáhají na lince plnit KEG sudy. V lednu jsme otevřeli nový sklad lahví s dopravníkem, do kterého jsme přestěhovali dalšího robota. Zatím bezjemný pomocník tu má na starosti

až 640 tisíc lahví piva, které skládá do 32 tisíc přepravek. Jestli máte nějaký tip, jak ho pojmenovat, napište nám ho na svijanoviny@pivovarsvijany.cz.

ROSTEME

Naše touha vařit pivo stále pěkně postaru nás nutí neustále investovat do rozšiřování kapacit. Už loni jsme se pustili do budování nových spilek a ležáckých sklepů, které jsou těsně před dokončením. Doteď pivo kvasilo v 6 spilkách se 49 otevřenými káděmi, to se ale ukázalo



jako nedostatečné. Naše pivo je prostě stále žádanější, takže bylo třeba rozšířit kapacity. Proto jsme letos v lednu začali stavět sedmou spilku, která bude vybavena 17 novými nerezovými otevřenými káděmi, typově stejnými jako naše staré spilky, a bude schopna pojmout až 3600 hl piva. S tím souvisí také rozšíření ležáckých sklepů. K tomu dochází skoro každý rok, teď je před dokončením sklep s 27 ležáckými tanky (celkově tak budeme mít v pivovaru 141 tanků), který zvýší kapacitu dozrávajících piva o 15 tisíc hl. Možná by vás mohlo zajímat, že ve Svijanech necháváme pivo v tancích uležet podle druhu 30-60 dní.

OCHUTNEJTE KVASNICÁK ZE SOUDKU

O naše světlé nefiltrované pivo s charakteristickou zakalenou zlatou barvou a kvasnicovou chutí je pořád větší zájem. Vyhověli jsme proto žádostem našich zákazníků a do sortimentu natrvalo zařadili Svijanský Kvasničák v pětilitrových party soudcích. V nabídce je od zimy a v naší pivovarské prodejně stojí 310 Kč. Když už jsme u těch party soudků, všimli jste si nových obalů Knížete a Mázu?



SVIJANY ZABODOVALY V TÁBOŘE

Na začátku února proběhly v Táboře už 21. Reprezentační slavnosti piva. Svijanské pivo si i letos odvezlo několik cen. Získali jsme první místo v kategorii piv se sníženým obsahem cukru za Fitness, stříbro v kategorii kvasnicových a nefiltrovaných piv s Kvasničákem a bronzovou medaili si odvezla Svijanská Kněžna v kategorii tmavých speciálů.



MÁME NOVÝ WEB

V únoru jsme po dlouhých přípravách spustili nový web, který najdete na staré adrese www.pivovarsvijany.cz. Doufáme, že se vám bude moderní grafika líbit, na stránkách najdete i spoustu novinek – s naším sládkem se můžete podělit o dojmy z piva u jeho blogu nebo si budete moci v nejbližší době objednat něco z e-shopu. Pokud by vám na stránkách něco chybělo, napište nám to.



PŘIJĎTE POPÍT NA SLAVNOSTI SVIJANSKÉHO PIVA

Stejně jako každý rok můžete i letos přijít ochutnat všechna naše piva na Slavnosti svijanského piva. Opět



budou ve Svijanském Újezdě, pivo poteče proudem a o zábavu se postarají kapely a umělci jako jsou The Apples, Doctor PP, Petr Spálený & Apollo Band, Dalibor Janda, Kamil Stříhávka & Leaders, MIG 21 nebo Debillheads. Vše vypukne v sobotu 16. července, podrobnosti budou postupně přibývat na našem webu a Facebooku.

KDE SE PIVO VAŘÍ, TAM SE DOBŘE DAŘÍ

V minulém čísle Svijanovin jsme si se sládkem pivovaru Petrem Menšíkem povídali o jedné z nejdůležitějších pivních ingrediencí, chmelu. Stejně důležitá je ale i voda a slad...

JAKÁ SE PRO SVIJANSKÉ PIVO POUŽIVÁ VODA?

Ve Svijanech máme skvělou vodu předurčující charakter piva, kterou čerpáme z vlastních studní v okolí pivovaru. Využíváme tři vrty, teď je ve výstavbě čtvrtý.

JAK JE TO SE SLADEM?

Základním předpokladem pro výrobu sladu je prvotřídní ječmen. V České republice jsou s jeho pěstováním dlouholeté zkušenosti, a proto můžeme využívat domácí zdroje a nakupovat slad od několika menších českých a moravských sladoven. Výroba sladu začíná máčením ječmene tak, aby se v něm zaktivovaly vegetační schopnosti a zrna mohla začít klíčit. To se děje až při určitém obsahu vody, takže je potřeba zrna máčet asi tak 2 dny. Pak se nechá ječmen několik dní klíčit, až vznikne tzv. zelený slad. Ten ještě není pro přípravu piva použitelný, obsahuje příliš mnoho vody a je tím pádem neskladovatelný. Proto se postupným zvyšováním teploty zbavuje vody a zastavují se jeho vegetační procesy.



CO SE DĚJE S JEDNOTLIVÝMI SUROVINAMI NA VARNĚ?



Na varně nejprve slad rozemeleme, smícháme ho ve správném poměru s vodou a zahříváním na různé teploty měníme pomocí sladových enzymů škrob na cukr. Používáme dekokční způsob rmutování na dva rmuty, který je typický pro výrobu českého piva. Při následném scezování oddělíme cukerný roztok (sladinu) od obalů zrn (mláta) a vaříme ji s chmelu, který přidáváme v několika dávkách. Pak přichází na řadu oddělení kalů, zchlazení mladiny, provzdušnění a zakvašení pivovarskými kvasinkami.

PIJAN SVIJAN

SVIJANSKÝ FACEBOOK

Být na Facebooku nás baví. Aktuálně máme na www.facebook.com/svijany 48.000 fanoušků, kteří rádi komentují, přispívají, chválí a dělají se o své zážitky. Teď nově můžete diskutovat i se sládkem na jeho profilu www.facebook.com/svijansksladek.

A co jste nám prostřednictvím Facebooku napsali? Příspěvky z Facebooku nejsou redakčně upraveny:

Lukáš Ch.: Mňamózní pivoo :-)

Daniel K.: Zrovna si dávám vaši 11°, je sice lahvová, ale opravdu nemá chybu. Díky moc za takové pivko :))

Martin Š.: Svijany jsou nejlepší pivo na celé zeměkouli ;)

Zdeněk H.: Chceš-li koupit sobě pivo co by se ti dobře pilo, bez bázně a bez hany zakup sobě SVIJANY!!!!!!! :-D

Daník N.: Do kolonky o náboženská víře ve formuláři k sčítání lidu uvedu církev SVIJANSKÁ:-)

Lukáš F.: Svijany je pivo boží, deset kousků Tě hned složí. Ladná chuť a krásná barva, jedno si dá i Tvá stará. Svijanský máz to je třída, pro někoho slušná síla. Avšak Kněžna to je eso, víc kousků to neuneslo. Závěrem bych řekl toto, že už klušu na to jedno:D:D:D

Jiří D.: Konečně i v Matičce měst pochopily co je pivo ze Svijan

Nyní mi zachutnalo Vaše pivo Svijanská desítka. Domnívám se, že toto pivo je opravdu desítka, jak uvádíte, neboť to dokáží rozeznat proti výše uvedeným pivům.

Toto pivo mne zaujalo v nabídce Globus Chomutov. Má říz, neutrální hořkost mezi sladkými a hořkými pivy a dalšími značkami. Je pivopitelné i při větším množství, což ho doporučuje ke stále spotřebě pivařů.

MR: Včera jsem měl tu čest ochutnat všechny vaše piva a musím říct, jsou výborné.

Ale hlavně mi chutnaly dva druhy a to byl Svijanská Kněžna 13 %

a samozřejmě Kvasničák. Děkuji za skvělý zážitek a přeji vám hodně spokojených zákazníků.

VÝHERCI Z MINULÉHO VYDÁNÍ SVIJANOVIN

V prosincovém vydání Svijanovin jste soutěžili o naše značkové dárkové sady. Vaším úkolem bylo buď popsat nebo vyfotit vaši nejlepší svijanskou akci. Naše Miss zlatého moku 2009 vybrala ze všech příspěvků tyto tři autory:

Zdeněk Matura, Libštát
Jiří Veselý, Praha 8
Veronika Šrýtrová, Český dub

...a zde je jeden z vítězných příspěvků, můžete ho vzít jako pozvánku na letošní Slavnosti svijanského piva :)

Pro nás nejlepší akce roku je, když ve Svijanském Újezdu rock hraje

Zlatavý mok tu teče proudem, a proto celý den tu rádi prožijem

Naše těla mačkají se v davu, ať na pivko či kávu

Je to akce veliká, co nám napne pupíka

a pokaždé nám vezme dech ohňostroj, který sledujeme na zádech

Zážitky jsou vždy veliké, vzpomínky do srdce zaryté.

Lukáš S.: poprvé jsem Svijany těžko nesl, dnes si chodím pro mázového Sviňáka do džbánku a kvasnice, to je třešnička na dortu každé akce :)

PŘILETĚLO DO NAŠEHO MAILU

(příspěvky nejsou redakčně upravovány)

ZH: Vaše piva chutnají skvěle. Dnes jsem zakoupil v Kauflandu balení 8x Svijanský máz a v jednom kartonu jsem měl svijanskou noční košili s půvabnou noční čepičkou. Hned jsem si ji vyzkoušel a spolu s dalšími doplňky se chystám udělat vnučatům v neděli „Svijanského čerta“ a své zetě obdarovat Vaším mokem.

S: Jsem ročník 1946, pil jsem mnoho piv různých značek za svůj život, kvasnicové atd. Značky Lounské-žatecké-zlatopramen-bráník-atd. Jsem pivař!

ZPŘÍJEMNĚTE SI LÉTO SE SUDEM SVIJANSKÉHO PIVA NEBO JEDNOU Z CYKLISTIC- KÝCH SAD

Začala sezóna sezení na zahradách a zahrádkách, a proto určitě oceníte naši aktuální soutěž. Hlavní výhrou totiž bude 30 litrový sud Svijanského Rytíře 12 %, dalších 5 soutěžících oceníme cyklistickými sadami z našeho firemního obchodu. A co pro výhru musíte udělat? Pokud plánujete vyrazit na Slavnosti svijanského piva, vezměte si s sebou foťák a pošlete nám na svijanoviny@pivovarsvijany.cz své povedené výtvary. Vtip a kreativita se cení! Nejzajímavějších 6 fotek vybere opět naše Miss a vy se s výherci budete moci seznámit v příštím čísle Svijanovin.

PODROBNÁ PRAVIDLA SOUTĚŽE O 30 L SUD SVIJANSKÉHO RYTÍŘE A 5 CYKLISTICKÝCH SAD PIVOVARU SVIJANY

Pravidla soutěží magazínu Svijanoviny uspořádaných v souladu se zákonem č. 63/1999 Sb.

I. Obecná ustanovení

Organizátorem soutěže (dále jen „soutěž“) je společnost PIVOVAR SVIJANY, a.s. (dále jen „organizátor“). Adresa pro doručování soutěžních odpovědí je svijanoviny@pivovarsvijany.cz. Soutěže se může zúčastnit fyzická osoba s trvalým pobytem na území ČR starší 18 let, plně způsobilá k právním úkonům.

Z účasti v soutěži jsou vyloučeni zaměstnanci organizátora a osoby jim blízké. Organizátor soutěže si vyhrazuje právo zkrátit, přerušit nebo zrušit soutěž či změnit její pravidla. Odesláním soutěžního e-mailu s odpovědí se příslušná osoba zavazuje dodržovat bez výhrad její pravidla.

II. Průběh soutěže

Účastníkem soutěže se může stát každý, kdo akceptuje pravidla soutěže, splní následující podmínky a dodrží postup soutěžícího při soutěži

- * zašle co nejoriginálnější fotografii ze Slavností svijanského piva 2011
- * do soutěžního e-mailu napíše své jméno, úplnou adresu a kontaktní e-mail
- * odešle soutěžní e-mail na adresu svijanoviny@pivovarsvijany.cz.

Každý soutěžící může zaslat pouze jeden soutěžní e-mail.

Posledním termínem možným pro zaslání soutěžní odpovědi je 31. 7. 2011. Vyhodnocení soutěže proběhne během 14 dnů po ukončení soutěže. Organizátor má následně 14 dní na informování výherců. Vyhodnocení výsledků soutěže v souladu s jejím zadáním provede zástupce organizátora. Výhercům bude jejich výhra zaslána prostřednictvím České pošty do 10. 9. 2011, hlavní výhru si výherce vyzvedne v podnikové prodejně Pivovaru Svijany. Organizátor soutěže si vyhrazuje právo kontroly splnění podmínek pro účast ve hře a posouzení nároku na výhru. Organizátor soutěže si vyhrazuje právo ve sporných případech rozhodovat s konečnou platností dle vlastního uvážení. Výhry nejsou soudně vymahatelné. Organizátor nenese zodpovědnost za prodlevu či technické problémy spojené s doručováním soutěžních odpovědí na adresu určenou k doručení.

III. Ceny

Ceny nejsou soudně vymahatelné, jsou nepřenositelné a nevyměnitelné.

IV. Osobnostní práva a ochrana osobních údajů

Účastí v soutěži každý účastník souhlasí s tím, že organizátor soutěže je oprávněn užít jména a podobizny výherců pro svoje marketingové účely, zejména ve Svijanovinách, na vlastních webových stránkách a na Facebooku, s tím, že za tímto účelem mohou být pořizovány jejich obrazové záznamy.

Každá osoba, která odešle soutěžní e-mail, výslovně souhlasí s tím, aby organizátor soutěže zpracovával jí poskytnuté osobní údaje, a to pro účely vyhodnocení soutěže, pro potřeby kontaktu s těmito osobami, jakož i pro informování o novinkách v PIVOVARU SVIJANY.

Jména výherců budou uveřejněna (ve formě: jméno, příjmení a město) v příštím vydání Svijanovin.

Organizátor tímto informuje každou osobu, která poskytla v soutěži své osobní údaje ke zpracování, o jejich právech vyplývajících ze zákona č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů v platném znění (dále jen „zákon“), tj. zejména o tom, že poskytnutí těchto údajů je dobrovolné, že každá taková osoba má právo přístupu k těmto údajům a že má právo při porušení zákona se obrátit na Úřad pro ochranu osobních údajů se žádostí o zajištění nápravy, jakož i o dalších právech vyplývajících z paragrafů 11 a 21 tohoto zákona. Souhlas ke zpracování údajů může být za podmínek zákona kdykoliv odvolán.

Svijanoviny, noviny Pivovaru Svijany, a.s., vycházejí čtvrtletně. Registrační číslo: MK ČR E 19546. Vydavatel: PIVOVAR SVIJANY, a.s., Svijany 25, 463 46, Příšovice, IČ: 25035207. Vaše připomínky a náměty můžete posílat na svijanoviny@pivovarsvijany.cz.