



Tradice se nevzdáme

V ČEM JE NAŠE PIVO JINÉ? V TOM, ŽE JE POŘÁD STEJNÉ!

Postup? Tradice a poctivost

Každý někam spěchá, doba je už taková. My ve Svijanech ale víme, že dát si na čas se někdy vyplácí. Nic si nezjednodušujeme, nehledáme zkratky, vyznáváme tradiční způsob vaření piva, který byl ještě v minulém století typický pro všechny české pivovary. A který dnes již bohužel pomalu zaniká. Ale ne ve Svijanech!

A jak se tedy poctivé české pivo v minulém století vařilo? Dvourmutovým vařením s důkladným povařením rmutů a dlouhým chmelovarem, kvašením v otevřených kádích na spilkách a dlouhým zráním v ležáckých tancích. A tak to ve Svijanech děláme dodnes.

Ač si zakládáme na tradici, nechceme stát na místě. Výrobu modernizujeme, některé procesy automatizujeme, snažíme se maximálně šetřit energie i namáhavou lidskou práci. Ale to vše jen tam, kde modernizace nemá vliv na kvalitu a vlastní technologický postup výroby piva! Striktně, někdy až puntičkářsky, lpíme na dodržení postupů používaných při výrobě piva, které proslavilo Českou republiku ve druhé polovině minulého století.



Petr Menšík

Petr Menšík | svijanský sládek od roku 2000



PIVOVAR SVIJANY



Novodobými majiteli Pivovaru Svijany je rodina Kučerových z Liberce.
Na úspěšném rozvoji společnosti se podílí všichni členové rodiny.



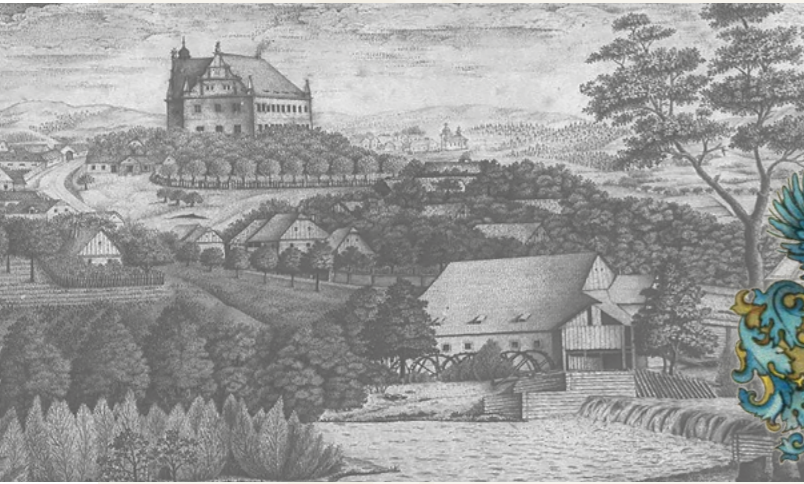
Náš pivovar najdete v malé obci Svijany ležící na okraji Českého ráje, hned u „mladoboleslavské“ dálnice vedoucí do Liberce. Patří mezi nejstarší pivovary u nás a za sebou má barvitou historii. V průběhu let mu několikrát hrozilo úplné uzavření. Za jeho dnešním úspěchem stojí nadšení a tvrdá práce lidí, kteří se nebáli v tu pravou chvíli riskovat, řemeslná poctivost, ale i srdce, které do něj dodnes vkládá každý ze zaměstnanců.

Přestože se výstavem přesahujícím 600 000 hektolitřů ročně řadí do skupiny větších pivovarů, stále je jako jeden z mála v rukou výhradně českých vlastníků.

Ve Svijanech ctíme tradice. Proto se tu pivo vaří stále stejně, jako tomu bylo v polovině minulého století, v době, kdy se české pivo proslavilo po celém světě. Stále jej vaříme dvourmutově, pivo kvasí v otevřených kádích na spilkách a pomalu zraje v ležáckých sklepích při nízkých teplotách. Proces vaření piva vnímáme jako řemeslo, a přestože jsme kvůli rostoucímu zájmu o Svijany nuceni každoročně rozšiřovat provozy, mají moderní technologie místo jen tam, kde nijak neovlivní tradiční výrobní postupy.

*Vychutnejte si naše tradiční pivo, výsledek umu
a péče zkušených sládků, nezaměnitelný,
dokonale zpracovaný originál!*

JAK TO VŠECHNO ZAČALO



1345

První zmínka o Svijanech, obec ve vlastnictví cisterciánského kláštera v Mnichově Hradišti.

1564

Od druhé poloviny 16. stol. počítáme historii našeho pivovaru.

1602

Obec s tvrzí i pivovarem získává Jáchym Ondřej Šlik, známá osoba českých dějin a protihabsburský odbojník.

1565

Obec získává Jaroslav z Vartenberka, který zde staví renesanční tvrz.

1621

Po popravě J. O. Šlika připadají Svijany Valdštejnům, kteří zde hospodaří až do roku 1814. Ti nechali přestavět tvrz na zámek a rozšířit pivovar.



1820

Příchod Rohanů, Svijany jsou připojeny k Sychrovu.



1912

Pivovar odkupuje jeho tehdejší nájemce a sládek Antonín Kratochvíle, jehož rodina pivovar značně zvelebila a zmodernizovala.

1939

Rodinná dynastie Kratochvílů je donucena pivovar prodat zpět Rohanům.

1945

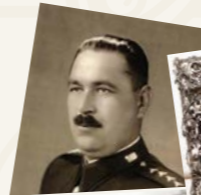
Pivovar je zkonfiskován a posléze znárodněn, stal se provozem Severočeských pivovarů n.p.

1990

Vzniká státní podnik Pivovary Vratislavice n. N., jehož součástí je i Pivovar Svijany.

1992

Státní podnik se mění na akciovou společnost.



... A JAK TO POKRAČUJE



1998

V roce 1998 vzniká společnost Pivovar Svijany s.r.o., která se stává novým vlastníkem svijanského pivovaru. Díky práci týmu schopných lidí vedených ředitelem Františkem Horákem se začíná blýskat na lepší časy.

Výstav pivovaru je 43 000 hektolitrů.

1997

Pivovar se stává součástí anglické společnosti Baas. Pivovar Svijany je nejstarším a nejmenším pivovarem této skupiny. Díky obchodní politice se svijanský pivovar dostává do odbytové krize a hrozí jeho uzavření.

Změna rovnající se téměř zázraku přichází v příslovečné hodině dvanácté.



2005

Dochází k transformaci firmy na akciovou společnost. Výstav se oproti roku 2001 zdvojnásobuje na 200 000 hektolitrů.

2001

Výstav poprvé překračuje magickou hranici 100 000 hektolitrů.

2006

Pivovar Svijany kupuje podíl ve chmelařském družstvu v Polepských blatech a zajišťuje si tak tuto klíčovou surovinu z vlastních zdrojů.

2008

Je překročena hranice 300 000 hektolitrů vyrobeného piva.

2010

Pivovar pokořuje 400 000 hektolitrů prodaného piva a Svijany se stávají nejsilnější regionální značkou na Liberecku a Jablonecku. Obliba pivovaru stoupá i v dalších regionech v Čechách i na Moravě.

2013

Pivovar Svijany se stává novým majitelem nedalekého zámku. Ten zakoupil v dezolátním stavu a za přispění EHP fondů jej zrekonstruoval.

2014

Svijanské pivo je stále oblíbenější u nejbližších sousedů, a proto vznikla distribuční pobočka Svijany Slovensko, která zajišťuje dodávku čerstvého piva i do vzdálenějších oblastí na Slovensku.

Na konci roku byl slavnostně otevřen liberecký Radniční sklípek, první značková restaurace pivovaru.

2016

V červnu se otevírá veřejnosti nově zrekonstruovaný Zámek Svijany. Výstav pivovaru poprvé překročil hranici 600 000 hektolitrů piva.

2017

V polovině roku jsme pro veřejnost slavnostně otevřeli Hotel & Zámek Svijany.

2018

Otevření nové stáčírny plechovek a představení prvního nepasterovaného piva v plechovce v ČR.

2021

Poprvé je uvařen prémiový ležák ŠLIK a pivovar představuje exkluzivní designové pivní sklenice.

2022

Slavnostně se v areálu Zámku Svijany otevírají pivní lázně.

2023

Rozšířili jsme náš pivní sortiment o nové nestabilizované Pivo přímo ze sklepa v zálohované patentní láhvi.



BEZ KVALITNÍCH SUROVIN

Dobré pivo není jen o postupu, ale také o surovinách.
A tady nikdy neslevíme ze svých standardů.



ČESKÉ A MORAVSKÉ SLADOVNY MALÉ A NEZÁVISLÉ

V dřtivé většině využíváme ve výrobě humnový slad z malých českých a moravských sladoven vyrobený z odrůd ječmene schválených pro výrobu českého piva.



SLAD Z VYBRANÝCH ODRŮD SLADOVNICKÉHO JEČMENE

Slad je pro pivo extrémně důležitá surovina, vždyť právě on formuje výsledný charakter a chuť piva. Pro klasické české pivo plzeňského typu potřebujeme slad vyrobený tradičně, stejně jako my vyrábíme pivo. Tedy na humnech. To ale velkosladovny nedokážou, proto ho nakupujeme z několika malých, nezávislých sladoven, které to umí výborně.



KVASNICE

Používáme vlastní kvasničný kmen, který skladujeme ve Výzkumném ústavu pivovarském a sladařském. Zaslouženou regeneraci pro něj v pivovaru potom zajišťujeme ve vlastní propagační stanici.

ANI KAPKU PIVA!

NEJKVALITNĚJŠÍ VODA Z VLASTNÍCH STUDNÍ

V pivovaru máme celkem sedm vrtů, ze kterých čerpáme vodu na výrobu piva. Vrtů jsou hluboké mezi šedesáti a osmdesáti metry. Tato hlubinná voda je složením ideální pro výrobu piva.



NEJJEMNĚJŠÍ ŽATECKÝ CHMEL - POLORANÝ ČERVENĚK

Používáme výhradně chmel z vlastních chmelnic ve vyhlášené chmelařské oblasti Polepských blat, o které se pečlivě staráme.



VLASTNÍ CHMELNICE LEŽÍCÍ VE VÝJIMEČNÉ CHMELAŘSKÉ OBLASTI POLEPSKÝCH BLAT

Chmel je pro nás klíčovou surovinou, proto jsme v roce 2006 koupili podíl v chmelařském družstvu u vesnice Okna na Litoměřicku. Chmelnice v České republice stárnou, často přesluhují, a produkují stále menší množství kvalitního tradičního chmele. Nechtěli jsme tuto nepostradatelnou surovinu nahrazovat chmelem ze zahraničí, a proto jsme si do budoucna zajistili její dostatečný přísun.

Na desítkách hektarů v oblasti Polepských blat pěstujeme tradiční české chmelové odrůdy a díky péči, kterou našim chmelnicím věnujeme, máme chmele tolik, že pokryjeme svoji spotřebu a ještě jej můžeme prodávat dalším pivovarům v ČR a zahraničí. Od roku 2006 úspěšně obnovujeme také klasický Oswaldův klon tradičního žateckého chmele, dnes téměř vytlačení přešlechtěnými „meristémy“. Při posledním chmelení jej přidáváme do všech našich piv a vaříme z něj náš prémiový světlý ležák 450.



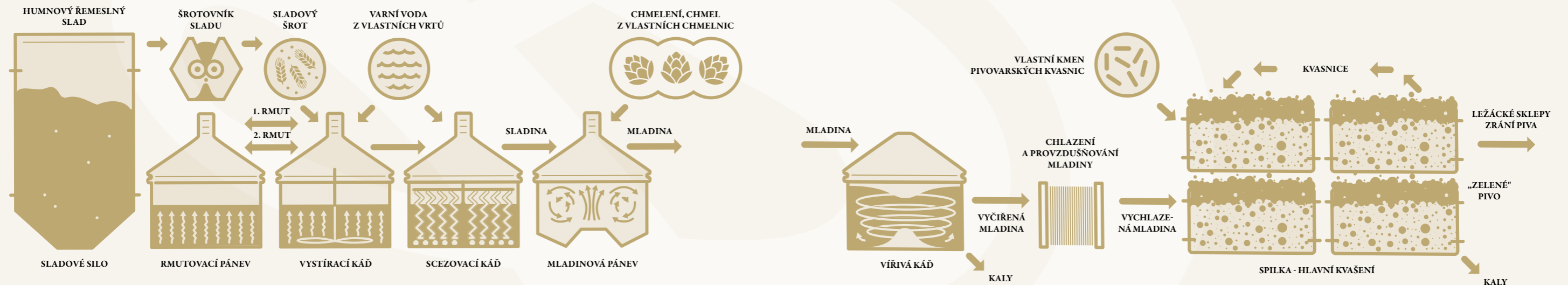
1. VARNA

- smícháme správný poměr rozdrčeného sladu s vodou
- zahříváním na různé teploty změníme pomocí sladových enzymů škrob na cukr
- dekokční způsob rmutování na dva rmuty
- scedíme a oddělíme sladinu od mláta
- sladinu vaříme s chmelem, který konzervuje a hlavně dodává pivu příjemně hořkou chuť a chmelovou vůni



2. HLAVNÍ KVAŠENÍ

- z mladiny oddělíme ve vířivé kádi kaly
- mladinu zchladíme, provzdušníme a zakvasíme vlastním kmenem pivovarských kvasinek
- hlavní kvašení probíhá na spilce v otevřených kádích a při nízkých teplotách
- na spilce kvasinky přemění většinu cukru na alkohol a oxid uhličitý
- po 6 až 8 dnech kvašení pivo prudce zchladíme, z jeho povrchu odstraníme kvašením vyloučené kaly a tzv. zelené pivo „sudujeme“ do ležáckých tanků
- kvasinky usazené na dně kádě důkladně propereme a znovu jimi zakvasíme mladinu



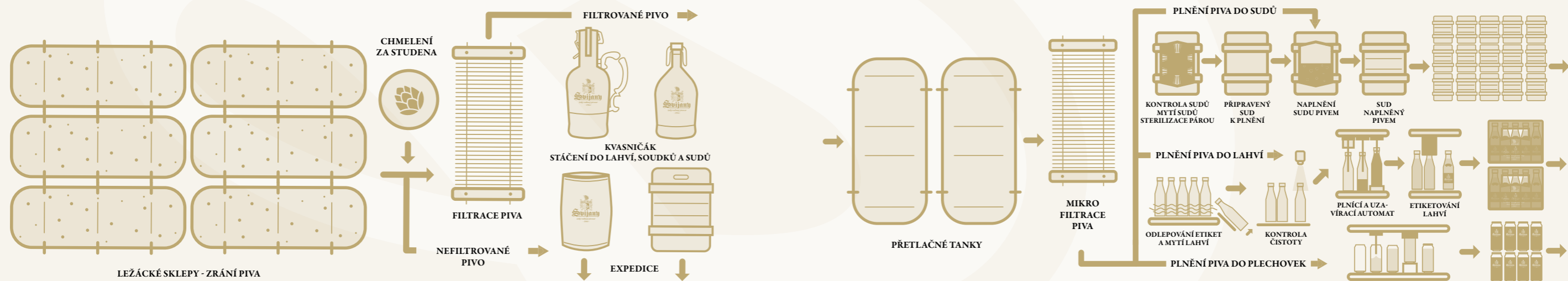
3. ZRÁNÍ PIVA

- ležácké tanky jsou ležaté nádoby o průměru 240 cm, které jsou umístěné v ležáckých sklepech
- průměr tanku je velice důležitý, protože díky jeho zachování probíhá dokvácení stále stejným a správným způsobem
- zrání piva trvá podle druhu piva 30 až 60 dní a dotváří se jeho chuť, vůně, pitelnost, pěnivost a říz tak tradiční pro každé svijanské pivo



4. STÁČENÍ

- pivo plníme do přetlačných tanků
- přes mikrofiltr se pivo zbaví posledních a nyní už nežádoucích kvasinek a mikroorganismů
- následně pivo plníme do lahví, plechovek, soudků a KEG sudů, aby bylo co nejdříve u našich zákazníků
- pivo během stáčení nijak chemicky neošetřujeme ani nepasterujeme a díky tomu si uchovává původní vlastnosti zdravého přírodního nápoje



TRADIČNÍ PIVO SI ZASLOUŽÍ DŮSTOJNÝ OBAL



Skleněná lahev NRW 0,5l

Kdo by neznal tuto pivní klasiku. Dříve se chodilo pro hnědé nebo zelené, my považujeme hnědé za lepší, a proto používáme právě je. Historie pivní lahve sahá do Anglie do roku 1821, ale ta naše vznikla v Německu v 80. letech minulého století (Nord Rhein Westfal). Používáme ji, protože se nám líbí její tvar, a nemyslíme si, že je nutné vymyslet něco úplně nového, jen abychom upoutali designem. Možná jsme konzervativní, ale jde nám spíš o obsah.



KEG sudy 15l, 30l a 50l

Jedná se o nejběžnější obal, který je vyroben přímo pro pivo, musí být plněn přístrojově, je vratný a tím i znovu použitelný. Jde o velmi vhodný obal, který chrání pivo před znehodnocením vzduchem nebo světlem. Svijany používají jako narážec takzvanou žehličku. Tyto sudy se dělají ve velikosti 15 l, 30 l a 50 l. Naše stáčírna KEGů je plně automatizovaná a robotizovaná.

Skleněný džbán 1l a 2l

Když jsme přemýšleli, do jakých obalů stáčet naše kvasnicová piva, padl nám do oka tenhle dvoulitrový džbánek a jeho sestra litrová lahev s patentním uzávěrem. Pivo z nich nejen skvěle chutná, ale jsou tak krásné, že se skvěle hodí jako dárek.



Plechovky pro chlapy 2l

Tradiční poctivé pivo si zaslouží důstojný obal!

Plechovky jsou již od roku 1935 tradičním obalem pro pivo. Jsou snadno recyklovatelné, skladné a praktické. Udrží pivo dlouho čerstvé, na rozdíl od PET lahví jej chrání před oxidací a světlem. Atraktivní nebo limitovaný design 2l plechovky potěší i jako dárek.

Plechovky mají objem 2 l a jsou znovu uzavíratelné a jsou vyrobeny ze železa.

Plechovky hliníkové 0,5l

Pivovar nabízí i klasické plechovky. Stáčírnu plechovek nechal pivovar vystavět v roce 2018 a jedná se o velice moderní zařízení. Nepasterované pivo do plechovek stáčíme jako první český pivovar.



Párty soudek 5l

Jak už název napovídá, tenhle soudek najde uplatnění především ve chvílích, kdy pijete s více lidmi najednou, ale na nejmenší KEG to ještě není. Soudky, které používáme, mají praktickou pípu a lze je znovu naplnit, například v naší pivovarské prodejně.

Lahev s patentním uzávěrem 0,75l a 1l

Speciální piva si zaslouží luxusní obal. Naše nejsilnější pivo Svijany 20 a nestabilizované pivo 12 % - Pivo přímo ze sklepa je stáčeno do zakázkových lahví s keramickým patentním uzávěrem.



TRADIČNÍ PIVO V MODERNÍM OBALU

Ve Svijanech věříme na tradici a to se odráží i v našich obalech.

Ústředním tématem je logo v pavěze, kterým odkazujeme na naši historii od roku 1564 a dlouhé vlastnictví pivovaru šlechtickými rody.

V moderní etapě jsme se nikdy neuchýlili k používání plastových obalů a ctíme ty, které kvalitu a čerstvost piva uchovají a neodegradují.

Proto používáme NRW lahve z hnědého skla pro omezení působení světla na pivo a místo plastových lahví používáme recyklovatelné 2l železné plechovky. Prim pro nás stále hrají KEG sudy, které můžeme použít opakovaně. Doporučujeme však zajít na točené pivo do hospody a vychutnat si tak chuť našeho nepasterovaného piva.



ZÁMEK SVIJANY

Svijanský zámek a pivovar k sobě odedávna patřily. V roce 2013 Pivovar Svijany zakoupil chátrající zámek a rozhodl se z něj vytvořit kulturní a společenské centrum obce, což se mu za přispění grantu z fondu EHP 2009 - 2014 povedlo. Zámek Svijany nabízí komentované i nekomentované prohlídky svých expozic a zážitkové hry Arcana, pořádá řadu kulturních a společenských akcí, konají se zde svatby i firemní akce a teambuildingy.

Součástí zámku je stylový tříhvězdičkový hotel, který se nachází v jeho horních patrech. Hotel & Zámek Svijany disponuje 17 moderně vybavenými pokoji s kapacitou 41 lůžek.

U příležitosti otevření zámku v roce 2016 bylo do sortimentu pivovaru zařazeno nové svijanské pivo – kroužkovaný ležák kvašený přímo v sudu – Zámek.



INFORMACE
ZÁMEK SVIJANY



PIVNÍ LÁZNĚ SVIJANY

Dejte odpočinout tělu i mysli v pivních lázních, které pivovar vybudoval v roce 2021. Prémiová kvalita a čerstvost pivovarských surovin, stylové prostředí a profesionální péče jsou garancí nezapomenutelného zážitku, který uspokojí i tu nejnáročnější klientelu.

Zažijte koupel ve vířivé dubové vaně s přídavkem pivovarských kvasnic, sladu a chmele, čepujte si přímo z vany svijanský kroužkovaný ležák Zámek a relaxujte na slaměném lůžku. Privátní pivní koupel vám zajistí nejen chvíle odpočinku a relaxace, zároveň příznivě ovlivní celý váš organismus.



INFORMACE
PIVNÍ LÁZNĚ SVIJANY



PIVNÍ SKLO

Svijanská piva vaříme jako spodně kvašený ležák. Tento typ piva je vhodné pít z tradičního širokého pivního půllitru s uchem, kdy nejlépe vynikne samotná chuť piva a vychutnáte si tak celou škálu chutí.

Jako poslední do rodiny skla přišel originální pivní půllitr Svijany, který vznikl v designerské dílně a následně ve sklárnách. Výsledkem je poctivý, originální a nádherně broušený ušák, ze kterého je radost pít Svijanské pivo. Byl vyroben k výročnímu pivu ŠLIK, ale stejně dobře z něj bude chutnat i prémiový ležák 450 a kterékoliv z našich nepasterovaných piv.



Michal Pražský
Michal Pražský
designér půllitru

Petr Menšík
Petr Menšík
svijanský sládek



REKLAMNÍ A LIMITOVANÉ EDICE

Nabízíme oblíbené reklamní a limitované edice 0,5l plechovek, 5l pártý soudků a 2l Plechovek (nejen) pro chlapy. Jsou vhodné jako dárek a těší se i živému sběratelskému zájmu.

Atraktivní design těchto obalů dobře plní účel prezentace a reklamy nejen pro firemní účely, ale i pro nejrůznější sportovní, kulturní a společenské akce. Máte vlastní grafický návrh a potřebujete jen připravit data pro tisk? Nebo chcete zajistit celou realizaci včetně návrhu? Vše pro vás rádi připravíme na míru.

Pro více podrobností o možnostech objednání a výroby nás kontaktujte.

✉ PIVOVAR@PIVOVARSVIJANY.CZ



INFORMACE
LIMITOVANÉ A REKLAMNÍ EDICE



NOVÝ EKOLOGICKÝ OBAL TOPCLIP

Pivovar Svijany využívá jako první pivovar v České republice pro balení plechovek po 6 ks papírový TopClip. Tento patentovaný obal od společnosti Smurfit Kappa je náhradou za spojování plechovek do skupinového balení pomocí fólie. Obal je zcela bez plastů, lepidel, je recyklovatelný, plně obnovitelný a pro přírodu neškodný. Výhodou tohoto balení není pouze ekologický aspekt, ale nabízí i další přínosy pro koncového zákazníka – snadnou manipulaci zajišťují odnosné otvory a hygienicky krytý vršek plechovky brání kontaminaci. Uzamykací otvory zajišťují zpětné uchycení plechovek, které lze neporušeně odnést do výkupního automatu.

Přestože vaříme pivo po staru, myslíme na budoucnost, a to se odráží i v moderních obalech, které jsou šetrné k naší planetě.

Obal
2021



Výhody balení TopClip

- Hygienicky krytý vršek plechovky brání kontaminaci
- Odnosné otvory, jednoduchá a bezpečná manipulace
- Velká komunikační a brandingová plocha
- Double-lock systém bezpečného uchycení plechovek
- Lze snadno odnést do výkupního automatu bez porušení plechovek
- Vynikající prezentace samotného produktu
- Volitelná orientace plechovek
- Možnost balení na 4 a 6 plechovek
- PLNĚ RECYKLOVATELNÉ BIODEGRADOVATELNÉ
- 100% BEZ PLASTU A LEPIDLA
- SNÍŽENÍ UHLÍKOVÉ STOPY O VÍCE NEŽ 30 % OPROTI SMRŠŤOVACÍ FÓLII



VLASTNÍ SÍŤ SVIJANSKÝCH HOSPOD

Chceme všem milovníkům dobrého českého piva nabízet to nejlepší pivo, jaké kdy ochutnali. Proto budujeme vlastní síť „svijanských“ hospod a restaurací, které se nacházejí nejen po celé ČR, ale také na Slovensku. V našich hospodách se pivo dostává té nejkvalitnější péče, díky čemuž jej dostanete vždy čerstvé, perfektně natočené a správně orosené. To mají na starost naši manažeři kvality, kteří pravidelně školí a kontrolují kvalitu čepování a servisu piva.

A proto věříme, že se za svijanským pivem budete rádi pravidelně vracet.



PODÍVEJTE SE NA SEZNAM MÍST,
KDE MŮŽETE NAŠE PIVO OCHUTNAT



SLAVNOSTI SVIJANSKÉHO PIVA

Jsmo hrdí, že Pivovar Svijany můžeme být součástí významných akcí a festivalů po celé České republice, a to nejen v našem domovském Libereckém kraji. Každoročně přivítáme přes tisíce návštěvníků na oblíbených akcích jako jsou Svijanské Pivoňání, Liberecký Pivní bál, Den Svijanského piva v Liberci, Zámeckých a Svatováclavských slavnostech na Zámku Svijany a dalších kulturních akcích v kraji. Návštěvníci si mohou vychutnat výborné pivo a skvělou atmosféru za doprovodu oblíbených kapel.

Na celostátní úrovni se Pivovar Svijany pyšní spoluprací s metalovou kapelou Dymytry, kterou podporujeme již řadu let. Nově jsme se stali součástí Vizovického

Trnkobraní, jednoho z největších hudebních svátků letní festivalové sezóny. Svijanské pivo však najdete i na dalších akcích a festivalech.

Ve Svijanech věříme, že dobré pivo a skvělá hudba jsou neodmyslitelnou součástí každého festivalu či kulturní akce.



INFORMACE
O SVIJANSKÝCH AKCÍCH



PRODEJ ZA PIVOVARSKÉ CENY



Pivní sortiment můžete zakoupit v pivovarské prodejně, která se nachází v areálu pivovaru. V prodejně zakoupíte pivní sklo, oblečení, dárkové a reklamní předměty a kompletní sortiment pivních výrobků. V případě zájmu nabízíme také možnost objednání dárkových balíčků. Tým vyškolených pracovníků vám je k dispozici s výběrem svijanského piva.

Těšíme se na vaši návštěvu.



INFORMACE
O PODNIKOVÉ PRODEJNĚ

E-SHOP

Pivovarský sortiment můžete samozřejmě zakoupit i na našem e-shopu.

Na e-shopu naleznete nejen veškerý pivní sortiment, ale i oblečení, cyklistické dresy a spoustu dalších reklamních a dárkových předmětů. Pivo stáčíme na zakázku vždy čerstvé. Navíc umíme doručit i 15l sudy až k vám domů, takže je lze jednoduše objednat z domova. Objednávku si můžete vyzvednout také na prodejně ve Svijanech nebo na odběrném místě v Liberci.



SVIJANSKÝ
E-SHOP





O SPORTU

Pivovar je plný sportovců, a proto jsme aktivní ve sponzorování různých sportovních celků. Dresy pivovaru může navléknout kdokoli, jelikož jsou dostupné na e-shopu nebo v podnikových prodejnách.

Svijanská aréna v Liberci slouží jako ledová plocha pro juniorku TJ Bílí Tygři Liberec, dále také škoje bruslení a pro veřejné bruslení.

Naším ambasadorem je skvělý reprezentant v judu Lukáš Krpálek, dvojnásobný olympijský vítěz z let 2016 a 2020.

S logem Svijan se můžete také setkat na dalších sportovních akcích, jako jsou cyklistické závody, hokej, fotbal, volejbal nebo bowling a florbal.

Je nám ctí, že můžeme podporovat i řadu menších sportovních klubů, dobrovolné hasiče, nebo myslivce z našeho kraje.



EXPORT A SVIJANY V ZAHRANIČÍ

V současnosti vyváží Pivovar Svijany kolem 12 % celkové produkce ročně, a věříme, že toto číslo stále poroste vzhůru. Největší odbyt do zahraničí představuje sousední Slovensko, kam vyvážíme zhruba 90 % všech zahraničních exportů. Za tamní stabilní růst prodeje v posledních letech můžeme poděkovat vlastní distribuční síti obchodních partnerů a zájmu místních konzumentů o naše výborné pivo!

Denně vyráží kamiony naložené kompletním sortimentem svijanských piv mimo ČR. Ostatní vývozní trhy jsou zejména okolní země, největší potenciál vnímáme v Polsku, kde se nám podařilo v posledních letech zdvojnásobit objem prodaného piva – zejména sudového a lahvého. Dále pravidelně vyvážíme svijanské pivo do Maďarska a Bulharska, v letní sezoně pak do Chorvatska. Naše pivo si postupně oblíbili také zákazníci v Itálii, Francii a Skandinávii!

EXKURZE DO PIVOVARU SVIJANY

Pivovar Svijany pořádá pro veřejnost soukromé prohlídky pivovaru. Přijďte se přesvědčit na vlastní oči, jak pro vás pivo připravujeme tradičním způsobem. Odhalte tajemství tradiční výroby svijanského piva, prohlédněte si všechny výrobní procesy a ochutnejte nefiltrované pivo přímo z ležáckého tanku. Během cca 60 minutové prohlídky navštívíte s naším průvodcem zajímavé prostory v pivovaru. Exkurze je možná po předchozí domluvě i v anglickém a německém jazyce.

✉ EXKURZE@PIVOVARSVIJANY.CZ



EXKURZE
PIVOVARU SVIJANY





Svijany 450
SVĚTLÝ PRÉMIOVÝ LEŽÁK

Obsah alkoholu: 4,6 %
Hořkost: 42 IBU
PREMIUM
Barva: 13 EBC



Svijanská Desítka 10 %
SVĚTLÉ VÝČEPNÍ PIVO

Obsah alkoholu: 4,0 %
Hořkost: 31 IBU
EPM, orig. extrakt: 10,2 % hm. (w/w)
Barva: 10 EBC



Svijanský Máz 11 %
SVĚTLÝ LEŽÁK

Obsah alkoholu: 4,8 %
Hořkost: 34 IBU
EPM, orig. extrakt: 11,2 % hm. (w/w)
Barva: 11 EBC



Svijanský Rytíř 12 %
SVĚTLÝ LEŽÁK

Obsah alkoholu: 5,0 %
Hořkost: 45 IBU
EPM, orig. extrakt: 12,2 % hm. (w/w)
Barva: 16 EBC



Šlik
SVĚTLÝ PRÉMIOVÝ LEŽÁK

Obsah alkoholu: 4,4 %
Hořkost: 31 IBU
EPM, orig. extrakt: 11,2 % hm. (w/w)
Barva: 12,5 EBC



Svijanský Kvasničák 13 %
NEFILTROVANÉ SILNÉ PIVO

Obsah alkoholu: 6,0 %
Hořkost: 39 IBU
EPM, orig. extrakt: 13,1 % hm. (w/w)
Barva: 14 EBC



Svijanský fanda 11 %
ŘEZANÝ NEFILTROVANÝ LEŽÁK

Obsah alkoholu: 4,8 %
Hořkost: 33 IBU
EPM, orig. extrakt: 11,2 % hm. (w/w)
Barva: 30 EBC



Zámek 11 %
KROUŽKOVANÝ LEŽÁK

Obsah alkoholu: 4,8 %
Hořkost: 33 IBU
EPM, orig. extrakt: 11,2 % hm. (w/w)
Barva: 11 EBC



Svijanský Kníže 13 %
SVĚTLÉ SILNÉ PIVO

Obsah alkoholu: 5,6 %
Hořkost: 42 IBU
EPM, orig. extrakt: 13,2 % hm. (w/w)
Barva: 13 EBC



Svijanská Kněžna 13 %
TMAVÉ SILNÉ PIVO

Obsah alkoholu: 5,2 %
Hořkost: 33 IBU
EPM, orig. extrakt: 13,2 % hm. (w/w)
Barva: 85 EBC



Svijanský Baron 15 %
SVĚTLÉ SILNÉ PIVO

Obsah alkoholu: 6,5 %
Hořkost: 46 IBU
EPM, orig. extrakt: 15,2 % hm. (w/w)
Barva: 15 EBC



DUX
SVĚTLÉ SILNÉ PIVO

Obsah alkoholu: 5,5 %
Hořkost: 38 IBU
EPM, orig. extrakt: 13,2 % hm. (w/w)
Barva: 21 EBC



Weizen 12 %
SVĚTLÉ PŠENIČNÉ PIVO

Obsah alkoholu: 5,0 %
Pasterováno
Nefiltrováno
Barva: 14 EBC



Svijanela
ORIGINAL LIMÓ

Příchutě: Pomeranč, Kola, Hrozno, Malina, Mango
Obsah alkoholu: 0,0 %
Bez umělých barviv
Přírodní suroviny



Svijany 20
SVĚTLÉ SILNÉ PIVO

Obsah alkoholu: 10 %
Hořkost: 46 IBU
EPM, orig. extrakt: 20 % hm. (w/w)
Barva: 20 EBC



Pivo přímo ze sklepa
SVĚTLÝ LEŽÁK

Obsah alkoholu: 4,9 %
Hořkost: 30 IBU
EPM, orig. extrakt: 12,2 % hm. (w/w)
Barva: 12 EBC



PIVOVAR SVIJANY, a.s., Svijany 25, 463 46 Svijany

Tel: +420 481 770 700 | E-mail: pivovar@pivovarsvijany.cz

WWW.PIVOVARSVIJANY.CZ | ESHOP.PIVOVARSVIJANY.CZ

 www.facebook.com/svijany | www.facebook.com/svijanskysladek

 www.instagram.com/pivovarsvijany

