



Nie zrezygnujemy z tradycji

CZYM WYRÓŻNIA SIĘ NASZE PIWO? TYM, ŻE SIĘ NIE ZMIENIA!

Postęp? Tradycja i uczciwość

Każdy się dokądś spieszy, takie są czasy. Ale my w browarze Svijany wiemy, że czasami warto zwolnić. Niczego nie upraszamy, nie szukamy dróg na skróty, trzymamy się tradycyjnego sposobu warzenia piwa, który jeszcze w ubiegłym wieku był typowy dla wszystkich czeskich browarów. Dziś niestety powoli zanika. Ale nie we Svijanach!

Jak warzono uczciwe czeskie piwo w ubiegłym wieku? Warzenie z dokładnym zacieranem i długim chmieleniem, fermentacja w otwartych kadziach na stojakach i długie leżakowanie i dojrzewanie w tankach leżakowych. Tak właśnie robimy to w Svijanach do dziś.

Choć jesteśmy dumni z tradycji, nie chcemy stać w miejscu. Modernizujemy produkcję, automatyzujemy niektóre procesy i staramy się jak najbardziej oszczędzać energię i żmudną ludzką pracę. Robimy to jednak wyłącznie tam, gdzie modernizacja nie ma wpływu na jakość i faktyczny proces technologiczny produkcji piwa! Ściśle, a czasem nawet skrupulatnie, przestrzegamy procedur stosowanych w produkcji piwa, które rozślawiło Republikę Czeską w drugiej połowie ubiegłego wieku.



Petr Menšík

Petr Menšík | piwowar w browarze Svijany od 2000 roku



BROWAR SVIJANY



Obecnymi właścicielami browaru Svijany jest rodzina Kučerów z Liberca.
Wszyscy członkowie rodziny przyczyniają się do pomyślnego rozwoju firmy.



Nasz browar znajduje się w małej wiosce Svijany położonej na skraju Czeskiego Raju, tuż przy autostradzie prowadzącej do Liberca. Jest to jeden z najstarszych browarów w kraju, który ma za sobą barwną historię. Na przestrzeni lat kilkakrotnie groziło mu całkowite zamknięcie. Swoją dzisiejszą sukces zawdzięcza entuzjazmowi i ciężkiej pracy ludzi, którzy nie bali się podejmować ryzyka we właściwym czasie, uczciwości ich rzemiosła i sercu, które każdy z jej pracowników wkłada w nią do dziś.

Choć z roczną produkcją przekraczającą 600 000 hektolitrow należałoby do grupy większych browarów, wciąż jest jednym z niewielu browarów mających wyłącznie czeskich właścicieli.

W Svijanach szanujemy tradycje. Dlatego piwo jest tu nadal warzone w taki sam sposób, jak w połowie ubiegłego wieku, kiedy czeskie piwo stało się znane na całym świecie. Nadal warzymy je przez dwie godziny, piwo jest fermentowane w otwartych kadziach i powoli dojrzewa w piwnicach leżakowych w niskich temperaturach. Postrzegamy proces warzenia piwa jako rzemiosło i chociaż jesteśmy zmuszeni do rozbudowy naszych obiektów każdego roku ze względu na rosnące zainteresowanie piwem Svijany, stosujemy nowoczesne technologie wyłącznie tam, gdzie nie mają one wpływu na tradycyjne procesy produkcyjne.

Ciesz się naszym tradycyjnym piwem, wynikiem umiejętności i troski doświadczonych piwowarów, niepowtarzalnym, doskonale uwarzonym oryginałem!

JAK TO SIĘ ZACZEŁO



1345

Pierwsza wzmianka o Svijanach, wieś należąca do klasztoru cystersów w mieście Mnichovo Hradiště.

1564

Historię naszego browaru liczymy od drugiej połowy XVI wieku.

1565

Wieś została nabyta przez Jaroslava z Vartenberka, który buduje tutaj renesansową fortecę.

1602

Jáchym Ondřej Šlik, znana postać w historii Czech i bojownik antyhabsburskiego ruchu oporu, nabył wieś wraz z twierdzą i browarem.

1621

Po egzekucji J. O. Šlika, Svijany należały do Wallensteinów, którzy gospodarowali tu do 1814 roku. Twierdza została przebudowana na zamek, a browar był rozbudowany.



1820

Przybycie Rohanów, Svijany zostają przyłączone do Sychrova.



1912

Browar został kupiony przez jego byłego dzierżawcę i piwowara Antonína Kratochvíla, którego rodzina znacznie ulepszyła i zmodernizowała browar.

1945

Browar zostaje skonfiskowany a następnie upaństwowiony, stał się zakładem państwowej spółki Severočeské pivovary n.p.

1992

Przedsiębiorstwo państwowe zostaje przekształcone w spółkę akcyjną.

1990

Powstaje przedsiębiorstwo państwowe Pivovary Vratislavice n. N., które obejmuje browar Svijany.

1939

Rodzina Kratochvilów zostaje zmuszona do odsprzedań browaru rodzinie Rohanów.



... CIĄG DALSZY



1998

W 1998 roku została założona spółka Pivovar Svijany s.r.o., która stała się nowym właścicielem browaru Svijany. Dzięki pracy zespołu zdolnych ludzi pod kierownictwem dyrektora Františka Horáka nadchodzą lepsze czasy. Produkcja browaru wynosi 43 000 hektolitrow.



2005

Spółka zostaje przekształcona w spółkę akcyjną. Produkcja podwoiła się w porównaniu z 2001 r. do 200 000 hektolitrow.



2008

Rekord 300 000 hektolitrow wyprodukowanego piwa został pobity.



2013

Browar Svijany staje się nowym właścicielem pobliskiego zamku. Kupił go w opłakanym stanie i wyremontował z pomocą funduszy EOG.



2016

W czerwcu nowo zrekonstruowany zamek Svijany zostanie otwarty dla zwiedzających. Po raz pierwszy produkcja piwowarska przekroczyła 600 000 hektolitrow piwa.



2018

Otwarcie nowej przestrzeni butelkowania puszek i wprowadzenie pierwszego niepasteryzowanego piwa w puszkach w Czechach.



2022

W zamku Svijany uroczyste otwarto pierwsze łaźnie piwne.



1997

Browar staje się częścią angielskiej firmy Baas. Browar Svijany jest najstarszym i najmniejszym browarem z tej grupy. Ze względu na politykę handlową browar Svijany stoi w obliczu kryzysu sprzedaży i grozi mu zamknięcie.

2001

Produkcja po raz pierwszy przekracza magiczny próg 100 000 hektolitrow.

2006

Browar Svijany kupuje udziały w spółdzielni chmielarskiej w miejscowości Polepské blaty, zyskując w ten sposób ten kluczowy surowiec z własnych zasobów.



2010

Browar przekracza granicę 400 000 hektolitrow sprzedanego piwa, Svijany stają się najsilniejszą marką regionalną w okolicach miast Liberec i Jablonec. Popularność browaru rośnie również w innych regionach w Czechach i na Morawach.



2014

Piwo Svijany staje się coraz bardziej popularne u najbliższych sąsiadów, w związku z czym powstaje oddział dystrybucyjny Svijany Slovakia, która zapewnia dostawy świeżego piwa również do bardziej odległych obszarów Słowacji. Pod koniec roku uroczyste zainaugurowano działalność pierwszej markowej restauracji browaru, Radniční sklípek.



2017

W połowie roku uroczyste otworzyliśmy Hotel & Chateau Svijany.



2021

Po raz pierwszy warzony jest premium lager ŠLIK, a browar prezentuje ekskluzywne kufle.



2023

Rozszerzyliśmy nasz asortyment piwa o nowe niestabilizowane piwo organiczne - Piwo prosto z piwnicy w zwrotnej butelce z zamknięciem patentowym.

BEZ WYSOKIEJ JAKOŚCI SKŁADNIKÓW

Dobre piwo to nie tylko proces, ale także składniki.

W tym zakresie nigdy nie obniżamy naszych standardów.



CZESKIE I MORAWSKIE MAŁE I NIEZALEŻNE SŁODOWNIE

W przeważającej większości naszej produkcji używamy słołu klepiskowego z małych czeskich i morawskich słodowni, wyprodukowanego z odmian jęczmienia zatwierdzonych przez Komisję Europejską do produkcji czeskiego piwa.

SŁÓD Z WYBRANYCH ODMIAN JĘCZMIENIA BROWARNEGO

Słód jest niezwykle ważnym surowcem do produkcji piwa, ponieważ formuje ostateczny charakter i smak piwa. Do klasycznego czeskiego piwa typu pilsner potrzebujemy słołu produkowanego tradycyjnie, tak jak produkujemy piwo. To znaczy typu klepiskowego. Duże zakłady nie są w stanie go dostarczyć, więc kupujemy je od kilku małych, niezależnych słodowni, które świetnie to potrafią.

DROŹDŹE

Używamy własnego szczepu drożdży, który przechowujemy w Instytucie Badawczym Piwiarstwa i Słodownictwa. Zapewniamy im zasłużoną regenerację w browarze, we własnej stacji promocyjnej.

ANI KROPLI PIWA!

NAJLEPSZEJ JAKOŚCI WODA Z NASZYCH WŁASNYCH STUDNI

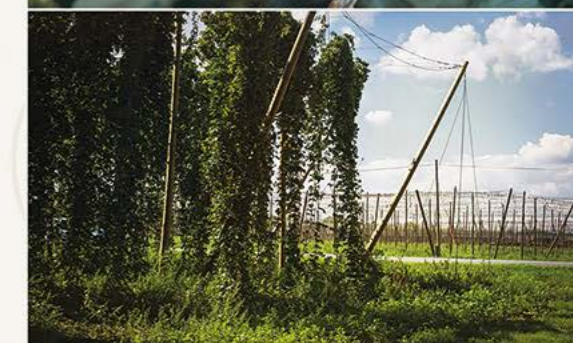
W browarze mamy łącznie siedem odwiertów, z których czerpiemy wodę do produkcji piwa. Odwierty mają głębokość od 60 do 80 metrów. Skład tej wody głębinowej jest idealny do produkcji piwa.

NAJLEPSZY ŻATECKI CHMIEL – ODMIANA POLORANÝ ČERVEŇÁK

Używamy wyłącznie chmielu z naszych własnych gospodarstw chmielowych w znanym regionie uprawy chmielu Polepské blata, o który starannie dbamy.

NASZA WŁASNA FARMA CHMIELU POŁOŻONA NA WYJĄTKOWYM OBSZARZE UPRAWY CHMIELU POLEPSKÉ BLATA

Chmiel jest dla nas kluczowym surowcem, dlatego w 2006 roku kupiliśmy udziały w spółdzielni uprawy chmielu w pobliżu wsi Okna w okolicy Litomierzyc. Farmy chmielu w Czechach starzeją się, często starzeją się nadmiernie i produkują coraz mniej tradycyjnego chmielu dobrej jakości. Nie chcieliśmy zastępować tego niezbędnego surowca chmielem z zagranicy, więc zapewniliśmy wystarczające dostawy na przyszłość. Uprawiamy tradycyjne czeskie odmiany chmielu na kilkudziesięciu hektarach w regionie Polepské blata, a dzięki dbałości o nasze farmy chmielu mamy go tak wiele, że możemy pokryć nasze potrzeby, a także sprzedawać go innym browarom w Czechach i za granicą. Od 2006 roku z powodzeniem przywracamy również klasyczny klon tradycyjnego chmielu žateckiego Oswald (Osvaldův klon), obecnie prawie wyparty przez merystemy. Przy ostatnim chmieleniu dodajemy go do wszystkich naszych piw, a następnie wazymy z niego nasz najwyższej jakości jasny lager 450.



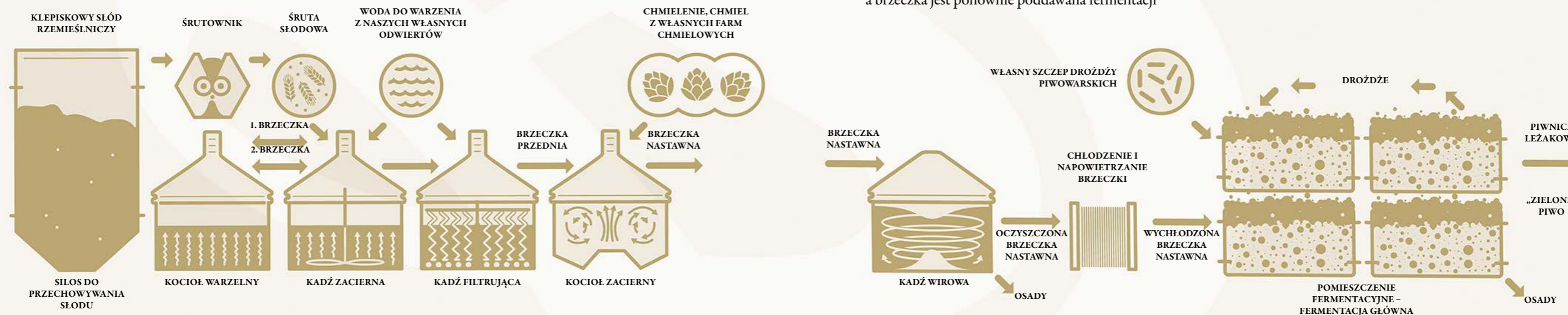
1. WARZELNIA

- mieszamy odpowiednie proporcje rozdrobnionego słodu z wodą
- poprzez podgrzewanie do różnych temperatur, enzymy słodowe przekształcają skrobię w cukier
- metoda dekokcyjna zacierania na dwa zacierzy
- odcedzamy i oddzielamy sład od młota
- sład jest warzony z chmielem, który konserwuje, a głównie nadaje piwu przyjemną goryczkę smak i aromat chmielu



2. FERMENTACJA GŁÓWNA

- od brzezki oddzielamy osad w wirówce
- brzezka jest schładzana, napowietrzana i poddawana fermentacji przy użyciu własnego szczepu drożdży piwarskich
- główna fermentacja odbywa się kadziach fermentacyjnych przy niskich temperaturach
- w kadzi fermentacyjnej drożdże przekształcają większość cukru w alkohol i dwutlenek węgla
- po 6-8 dniach fermentacji piwo jest gwałtownie schładzane, usuwamy osad powstały podczas fermentacji z jego powierzchni i „beczukujemy” tak zwane zielone piwo do tanków lagerowych
- drożdże osiadłe na dnie kadzi są dokładnie czyszczone, a brzezka jest ponownie poddawana fermentacji



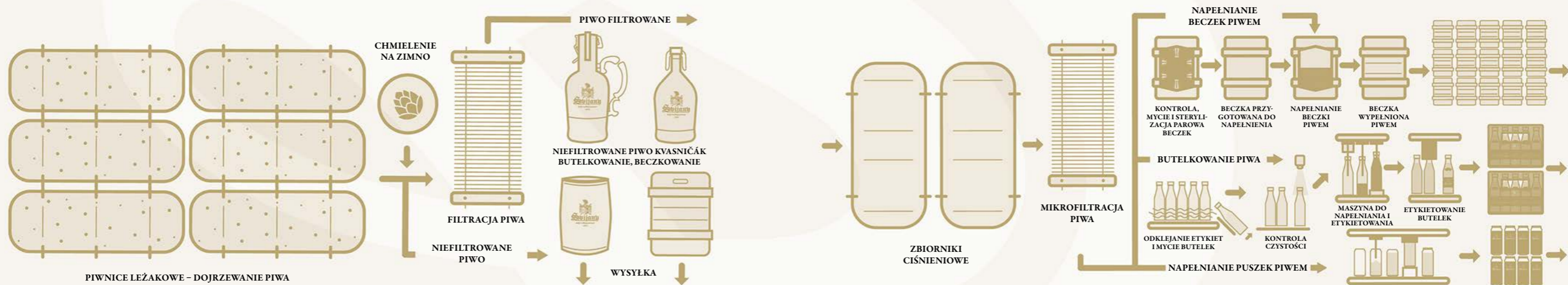
3. DOJRZEWANIE PIWA

- zbiorniki leżakowe to leżące zbiorniki o średnicy 240 cm, które znajdują się w piwnicach leżakowych
- średnica zbiornika jest bardzo ważna, ponieważ dzięki ich zachowaniu proces dojrzewania przebiega w ten sam, odpowiedni sposób
- dojrzewanie piwa trwa od 30 do 60 dni, podczas których kształtuje się jego smak, aromat, pijalność, pienistość i goryczka, typowa dla każdego piwa ze Svijan



4. BUTELKOWANIE

- rozlewamy piwo do zbiorników ciśnieniowych
- przez mikrofiltr piwo pozbywa się ostatnich, już niepotrzebnych drożdży i mikroorganizmów
- Następnie rozlewamy piwo do butelek, puszek, beczek i zbiorników KEG, aby jak najszybciej trafiło do naszych klientów.
- Piwo nie jest poddawane obróbce chemicznej ani pasteryzacji podczas butelkowania, dzięki czemu zachowuje swoje pierwotne właściwości zdrowego, naturalnego napoju.



TRADYCYJNE PIWO ZASŁUGUJE PORZĄDNE OPAKOWANIE



Butelka szklana NRW 0,5l

Wszyscy znają tę piwną klasykę. Kiedyś były brązowe lub zielone, my uważamy, że brązowe są lepsze i dlatego ich używamy. Historia butelki na piwo zaczęła się w 1821 roku w Anglii, ale nasza została stworzona w Niemczech w latach 80-tych (Północna Nadrenia-Westfalia). Używamy jej, ponieważ podobają nam się jej kształt i nie uważamy za konieczne wymyślanie czegoś zupełnie nowego, tylko po to, żeby design przyciągał uwagę. Może i jesteśmy konserwatywni, ale bardziej zależy nam na treści.

Szklany dzban 1l i 2l

Gdy zastanawialiśmy się, w jakich pojemnikach zabutelkować nasze piwa drożdżowe, nasz wzrok przykuł ten dwulitrowy dzban i jego siostrzana litrowa butelka z zamknięciem patentowym. Piwo nie tylko świetnie smakuje, ale jest tak piękne, że świetnie nadaje się na prezent.



Puszki dla mężczyzn 2l

Tradycyjne, ucziwe piwo zasługuje na porządne opakowanie!

Puszki są tradycyjnym opakowaniem piwa od 1935 roku. Można je łatwo poddać recyklingowi, przechowywać, są też praktyczne. Utrzymują piwo przez długi czas świeże, w przeciwieństwie do butelek PET chroni je przed utlenianiem i światłem. Atrakcyjny lub limitowany design puszek o pojemności 2 l spodoba się również jako prezent.

Puszki mają pojemność 2 l, są zamykane i wykonane z żelaza.



Beczka imprezowa 5l

Jak sama nazwa wskazuje, ta beczka przyda się przede wszystkim przy okazjach, kiedy degustujecie piwo w kilka osób, ale jest was jeszcze za mało na beczkę. Używane przez nas beczki mają praktyczny kran i można je napełniać, na przykład w naszym sklepie browarniczym.



Beczki KEG 15l, 30l i 50l

Jest to najpopularniejsze opakowanie, które jest produkowane specjalnie dla piwa, musi być napełniane maszynowo, jest zwrotne, a zatem wielokrotnego użytku. Jest to bardzo odpowiednie opakowanie, które chroni piwo przed działaniem powietrza lub światła. Svijany używają tak zwanego żelazka jako wkładki. Beczki te są dostępne w wersjach 15 l, 30 l oraz 50 l. Nasza rozlewnia beczek KEG jest w pełni zautomatyzowana i zrobotyzowana.

Puszki aluminiowe 0,5l

Browar oferuje również klasyczne puszkę. Browar zbudował stację napełniania puszek w 2018 roku i jest to bardzo nowoczesny obiekt. Jesteśmy pierwszym czeskim browarem, który rozlewa niepasteryzowane piwo do puszek.



Butelka z zakrętką patentową 0,75 l i 1l

Piwa rzemieślnicze zasługują na luksusowe opakowania. Nasze najmocniejsze piwo Svijany 20 i niestabilizowane piwo organiczne 12% – Piwo bezpośrednio z piwnicy jest butelkowane do niestandardowych butelek z ceramicznym zamknięciem patentowym.



TRADYCYJNE PIWO W NOWOCZESNYM OPAKOWANIU

W browarze Svijany wierzymy w tradycję, co znajduje odzwierciedlenie w naszych opakowaniach.

Głównym motywem jest logo w tarczy, które nawiązuje do naszej historii od 1564 roku i faktu, że browar przez długi czas był własnością rodzin szlacheckich.

We współczesnej erze nigdy nie uciekaliśmy się do stosowania plastikowych opakowań i szanujemy te, które zachowują świeżość i jakość piwa i nie są degradowalne.

Dlatego używamy butelek NRW wykonanych z brązowego szkła, aby zmniejszyć wpływ światła na piwo i używamy nadających się do recyklingu 2l żelaznych puszek zamiast plastikowych butelek. Pierwszym wyborem są dla nas kegi, których możemy używać wielokrotnie. Zalecamy jednak udanie się do knajpy na lane piwo i delektowanie się smakiem naszego niepasteryzowanego piwa.



ZAMEK SVIJANY

Zamek Svijany i browar od dawna stanowią całość. W 2013 r. browar Svijany kupił zrujnowany zamek i postanowił przekształcić go w kulturalne i społeczne centrum gminy, co udało się dzięki dotacji z funduszy EOG na lata 2009-2014. Zamek Svijany oferuje wycieczki z przewodnikiem i bez przewodnika po swoich wystawach, gry Arcana, organizuje szereg wydarzeń kulturalnych i towarzyskich, odbywają się tu wesela, imprezy firmowe i imprezy integracyjne.

Na wyższych piętrach zamku znajduje się stylowy trzygwiazdkowy hotel. Hotel & Chateau Svijany dysponuje 17 nowoczesnymi pokojami, w których znajduje się 41 łóżek.

Z okazji otwarcia zamku w 2016 roku do oferty browaru dołączyło nowe piwo – lager krążkowy fermentowany bezpośrednio w beczce – Zamek.



PIWNE SPA SVIJANY

Daj odpocząć swojemu ciału i umysłowi w piwnym spa, które browar zbudował w 2021 roku. Najwyższa jakość i świeżość składników browaru, stylowa atmosfera i profesjonalna opieka gwarantują niezapomniane wrażenia, które zadowolą nawet najbardziej wymagających klientów.

Przeżyj kąpiel w dębowej wannie z hydromasażem z dodatkiem drożdży piwowskich, słodu i chmielu, popijaj bezpośrednio z wanny lager krążkowy Svijany Zamek i zrelaksuj się na słomianym leżaku. Prywatna kąpiel piwna nie tylko zapewni chwilę odpoczynku i relaksu, ale także pozytywnie wpływa na cały organizm.



INFORMACJE
PIWNE SPA SVIJANY



INFORMACJE
ZAMEK SVIJANY



KUFLE PIWNE

Piwo Svijany warzymy jako piwo jasne dolnej fermentacji. Ten rodzaj piwa należy pić z tradycyjnego szerokiego kufła piwnego z uchem, w którym smak samego piwa wyróżnia się najlepiej i można cieszyć się całą gamą smaków.

Jako ostatni do szklanej rodziny dołączył oryginalny kufel do piwa Svijany, który powstał w warsztacie projektanta, a następnie w hucie szkła. Rezultatem jest uczciwy, oryginalny i pięknie wycięty kufel z uchem, z którego z przyjemnością pije się piwo Svijany. Został stworzony z myślą o jubileuszowym piwie ŠLIK, ale będzie smakować równie dobrze z premium lagerem 450 i każdym z naszych niepasteryzowanych piw.



Michal Pražský
Michal Pražský
Projektant kufła

Petr Menšík
Petr Menšík
Pivovar browaru Svijany



EDYCJE REKLAMOWE I LIMITOWANE

Oferujemy popularne promocyjne i limitowane puszki 0,5l, kegi imprezowe 5l i puszki 2l (nie tylko) dla mężczyzn. Są odpowiednie na prezent i cieszą się żywym zainteresowaniem kolekcjonerów.

Atrakcyjny design tych opakowań spełnia cel prezentacji i reklamy nie tylko dla celów korporacyjnych, ale także dla różnych imprez sportowych, kulturalnych i firmowych oraz towarzyskich. Masz własny projekt graficzny i potrzebujesz tylko przygotować dane do druku? A może chcesz zapewnić całą realizację, łącznie z projektem? Z przyjemnością wszystko dla ciebie przygotowujemy.

Skontaktuj się z nami, aby uzyskać więcej informacji odnośnie możliwości zamawiania i produkcji.

✉ PIVOVAR@PIVOVARSVIJANY.CZ



INFORMACJE
EDYCJE LIMITOWANE I PROMOCYJNE



NOWE EKOLOGICZNE OPAKOWANIE TOPCLIP

Browar Svijany jest pierwszym browarem w Czechach, który wykorzystał papierowy TopClip do pakowania 6 puszek. To opatentowane opakowanie od firmy Smurfit Kappa jest alternatywą dla zbiorowego pakowania puszek w folię. Opakowanie jest całkowicie wolne od tworzyw sztucznych, klejów, nadaje się do recyklingu, jest w pełni odnawialne i przyjazne dla środowiska. Zaletą tego opakowania jest nie tylko aspekt ekologiczny, ale także inne korzyści dla klienta końcowego – łatwość korzystania jest zapewniona dzięki otworom do przenoszenia, a higienicznie zakryta górna część puszek zapobiega zanieczyszczeniu. Otwory zamykające zapewniają, że puszki można w nienaruszonym stanie odnieść do automatu do skupu.

Chociaż warzymy piwo tradycyjnie, myślimy o przyszłości, co znajduje odzwierciedlenie w nowoczesnych opakowaniach, które są przyjazne dla naszej planety.



Oba
2021
FOKU

Korzyści opakowania TopClip

- Duży obszar komunikacyjny i brandingowy**
- Higienicznie zakryty wierzch puszek zapobiega zanieczyszczeniu**
- Otwory umożliwiające przenoszenie, łatwość i bezpieczeństwo korzystania**
- System podwójnej blokady dla bezpiecznego umocowania puszek**
- Możliwość łatwego przenoszenia do automatu do skupu bez ryzyka deformacji puszek.**
- Doskonała prezentacja samego produktu**
- Opcjonalna orientacja puszek**
- Opcja pakowania dla 4 i 6 puszek**
- W PEŁNI NADAJĄCE SIĘ DO RECYKLINGU, BIODEGRADOWALNE**
- W 100% WOLNE OD PLASTIKU I KLEJU**
- ZMNIĘSZENIE ŚLADU WĘGLOWEGO O PONAD 30% W PORÓWNIANIU Z FOLIĄ TERMOKURCZLIWĄ**



SIEĆ WŁASNA PIWNIARNI SVIJANY

Chcemy zaoferować wszystkim miłośnikom dobrego czeskiego piwa najlepsze piwo, jakiego kiedykolwiek próbowali. Dlatego budujemy własną sieć piwiarni i restauracji „Svijany”, które znajdują się nie tylko w całych Czechach, ale także w Polsce oraz na Słowacji. W naszych piwiarniach dbamy o najwyższą jakość piwa, dzięki czemu jest ono zawsze świeże, doskonale uwarzone i odpowiednio dojrzałe. Odpowiadają za to nasi kierownicy ds. jakości, którzy regularnie szkolą i kontrolują jakość nalewanego piwa i obsługi.

Dlatego wierzymy, że z przyjemnością będziesz regularnie wracać do piwa Svijany.



**SPRAWDŹ LISTĘ LOKALIZACJI,
GDZIE MOŻNA SPRÓBOWAĆ
NASZEGO PIWA**



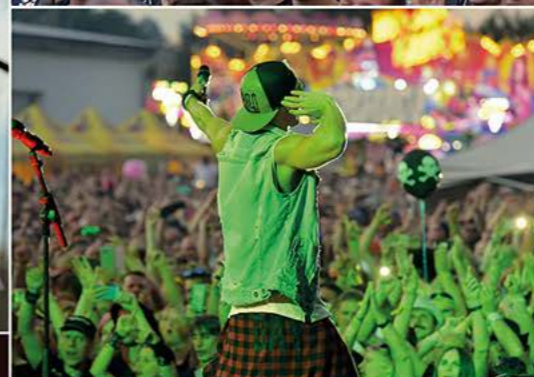
FESTIWAL PIWA SVIJANY

Od ponad 30 lat współorganizujemy Festiwal Piwa Svijany, który staje się coraz bardziej popularnym wydarzeniem dla tysięcy fanów nie tylko piwa Svijany, ale także dobrej zabawy w atmosferze gorących letnich dni.

Pełna gama piw Svijany, lody piwne, konkursy degustacyjne, pamiątki, kuszące specjały, doskonała muzyka i wiele więcej – znajdziesz tu wszystko, ale najważniejsze jest spotkanie z przyjaciółmi przy dobrym piwie Svijany.



INFORMACJE
O FESTIWALU SVIJANY



SPRZEDAŻ W CENACH BROWARNICZYCH



Asortyment piwa można kupić w sklepie browarniczym, który znajduje się na terenie browaru. W sklepie można kupić kufle, odzież, upominki i artykuły promocyjne oraz pełną gamę produktów piwnych. W przypadku zainteresowania oferujemy również możliwość zamówienia zestawów upominkowych. Zespół wyszkolonych pracowników jest do twojej dyspozycji, aby pomóc w wyborze piwa Svijany.

Z niecierpliwością czekamy na twoją wizytę.



INFORMACJE
O SKLEPIE FIRMOWYM

E-SKLEP

Oczywiście asortyment browaru można również nabyć w naszym sklepie internetowym.

W sklepie internetowym można znaleźć nie tylko cały asortyment piwa, ale także odzież, koszulki kolarskie i wiele innych artykułów promocyjnych i upominkowych. Na zamówienie zawsze butelkujemy świeże piwo. Ponadto możemy również dostarczyć 15-litrowe beczki do domu, można je z łatwością zamówić. Zamówienie można również odebrać w sklepie we Svijanach lub w punkcie odbioru w Libercu.



E-SKLEP
SVIJANY





O SPORCIE

Browar jest pełen sportowców, więc aktywnie sponsorujemy różne drużyny sportowe. Każdy może nosić koszulki browaru, ponieważ są one dostępne w sklepie internetowym lub w sklepach firmowych.

Svijanská arena w Libercu służy jako lodowisko dla drużyny juniorów TJ Bílí Tygři Liberec, a także dla szkółki łyżwiarskiej i łyżwiarstwa amatorskiego.

Naszym ambasadorem jest wspaniały judoka Lukáš Krpálek, podwójny mistrz olimpijski z 2016 i 2020 roku.

Logo Svijan można również zobaczyć podczas innych wydarzeń sportowych, takich jak wyścigi kolarskie, hokej, piłka nożna, siatkówka, kregle i unihokej.

Jesteśmy zaszczytzeni, że możemy wspierać wiele mniejszych klubów sportowych, ochotniczych straży pożarnych czy myśliwych z naszego regionu.



EKSPORT I SVIJANY POZA GRANICAMI CZECH

Obecnie Pivovar Svijany eksportuje około 12% swojej całkowitej produkcji rocznie i wierzymy, że liczba ta będzie nadal rosła. Największym rynkiem zagranicznym jest sąsiednia Słowacja, dokąd eksportujemy około 90% całego eksportu zagranicznego. Za stały wzrost sprzedaży na tym rynku w ostatnich latach możemy podziękować naszej własnej sieci dystrybucji partnerów biznesowych i zainteresowaniu lokalnych konsumentów naszym doskonałym piwem!

Każdego dnia z Czech wyjeżdżają ciężarówki załadowane pełną gamą piw Svijany. Pozostałe rynki eksportowe to głównie kraje ościennie, a największy potencjał widzimy w Polsce, gdzie w ostatnich latach udało nam się podwoić liczbę sprzedawanego piwa – zwłaszcza beczkowego i butelkowanego. Regularnie eksportujemy piwo Svijany również na Węgry i do Bułgarii, a w sezonie letnim do Chorwacji. Nasze piwo stopniowo stało się również popularne wśród klientów we Włoszech, Francji i Skandynawii!

WYCIECZKA DO BROWARU SVIJANY

Browar Svijany organizuje prywatne oprowadzanie po browarze. Przyjdź i przekonaj się, jak przygotowujemy piwo według tradycyjnych receptur. Odkryj sekrety tradycyjnej produkcji piwa Svijany, zobacz wszystkie procesy produkcyjne i skosztuj niefiltrowanego piwa bezpośrednio z zbiornika. Podczas około 60-minutowej wycieczki odwiedzisz interesujące obszary browaru z naszym przewodnikiem. Wycieczka jest również dostępna w języku angielskim i niemieckim po wcześniejszym uzgodnieniu.

✉ EXKURZE@PIVOVARSVIJANY.CZ



WYCIECZKA PO
BROWARZE SVIJANY



CI SZYMY SIĘ, ŻE CI SMAKUJE

Browar Svijany zdobył w swojej historii wiele nagród, nie tylko w kraju, ale i za granicą. To dla nas zaszczyt i zobowiązanie, a także potwierdzenie, że powinniśmy nadal iść po wybranej ścieżce. W browarze Svijany staramy się produkować najlepsze możliwe piwo.


To, czy nam się to udaje, pokazuje nie tylko wciąż rosnąca produkcja, ale także lista różnych nagród, które zbieramy, zarówno od laików, jak i profesjonalistów. Naprawdę doceniamy fakt, że konsumentom smakuje piwo Svijany, dlatego produkujemy je tradycyjnymi metodami, a jego produkcja jest niezmienna od wielu lat.



**PEŁNA LISTA
WYRÓŻNIEŃ OTRZYMANÝCH
PRZEZ NASZE PIWA**

Nagrody otrzymane w latach 1998-2022

117 x

 Pierwsze miejsce

91 x

 Drugie miejsce



84 x

 Trzecie miejsce

36 x

Inne nagrody



Svijanská Desítka 10%

JASNE PIWO BECZKOWE

Zawartość alkoholu: **4,0%**

Gorycz: **31 IBU**

EPM, oryg. ekstrakt: **10,2% wag**

Kolor: **10 EBC**



Klasyczna „dziesiątka” jest często zapomniana w cieniu lagerów, piw rzemieślniczych i ulubionych „jedenastek”. To dla nas wielka szkoda, ponieważ nasza „Dziesiątka” zawsze była uczciwa ze skalą stopniowania ponad dziesięć procent. Z przyjemnością wypijemy ją do obiadu, kiedy spotkamy się u nas w piwiarni.

Składniki: woda, klepiskowy słód jęczmienny, chmiel zatecki, produkty chmielowe.

Pиво bez pasteryzacji.

DOSTĘPNE W:



0,5l
Szklana
butelka



20 x 0,5l
Zgrzewka



0,5l
Puszka



6 x 0,5l
TopClip



30l
KEG



50l
KEG

Svijany 450

JASNY LAGER PREMIUM



Zawartość alkoholu: 4,6%

Gorycz: 42 IBU

PREMIUM

Kolor: 13 EBC

Premium lager 450 został uwarzony jako specjal z okazji 450-lecia założenia browaru we Svijanach. Ponieważ wszystkim smakował, na stałe zagościł w naszym piwnym asortymencie. Warzony z wyselekcjonowanego słoju klepiskowego i chmielony chmielem odmiany poloraný červeňák (Osvaldův klon). Fermentacja odbywa się, podobnie jak w przypadku wszystkich piw Svijany, tradycyjnie w otwartych kadziach w pomieszczeniu fermentacyjnym, a dojrzewanie w klasycznych zbiornikach leżakowych. Svijanská 450 to pełne piwo z przyjemną i intensywną łagodną goryczką.

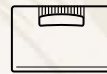
Składniki: woda, sód jęczmienny, chmiel – Poloraný žatecký červeňák (Osvaldův klon).

Piwo bez pasteryzacji.

DOSTĘPNE W:



0,5l
Szkłana
butelka



20 x 0,5l
Zgrzewka



8 x 0,5l
Wielopak



2 x 0,5l
Dwupak



5l
Beczulka
imprezowa



0,33l
Puszka



0,5l
Puszka



6 x 0,5l
TopClip



2l
Puszka nie tylko
dla mężczyzn



15l
KEG



30l
KEG



50l
KEG

Svijanský Máz 11%

JASNY LAGER

Zawartość alkoholu: **4,8%**

Gorycz: **34 IBU**

EPM, oryg. ekstrakt: **11,2% wag**

Kolor: **11 EBC**



Ta niepasteryzowana „jedenastka” zyskała popularność głównie dzięki swojej pijalności, łagodnej goryczce i złocistej barwie. Svijanský Máz jest wytwarzany z półfermentowanego chmielu žatecký červeňák z naszych farm chmielowych w regionie Polepské blata, sľodu klepiskowego z niezależnych sľodowni, oczywiście w ramach tradycyjnego procesu – fermentacji w otwartych kadziach i dojrzewania w zbiornikach leżakowych.

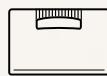
Składniki: woda, sľód jęczmienny, cukier, chmiel žatecki, produkty chmielowe.

Pivo bez pasteryzacji.

DOSTĘPNE W:



0,51
Szkłana
butelka



20 x 0,51
Zgrzewka



8 x 0,51
Wielopak



21
Puszka nie tylko
dla mężczyzn



51
Beczulka
imprezowa



0,51
Puszka



6 x 0,51
TopClip



151
KEG



301
KEG



501
KEG

Svijanský Rytíř 12%

JASNY LAGER

Zawartość alkoholu: **5,0%**

Gorycz: **45 IBU**

EPM, oryg. ekstrakt: **12,2% wag**

Kolor: **16 EBC**



Piwo Svijanský Rytíř rozpoznasz już po pierwszym łyku – jest chmielony na zimno, co powoduje jego bardzo specyficzną i niepowtarzalną goryczkę. Widnieje na nim wyraźne odręczne pismo piwowara Petra Menšíka, którego eksperymenty z piwowarstwem domowym dały początek piwu Rytíř.

Składniki: woda, słód jęczmienny, cukier, chmiel żatecki, produkty chmielowe.

Piwo bez pasteryzacji.

DOSTĘPNE W:



0,5l
Szkłana
butelka



20 x 0,5l
Zgrzewka



8 x 0,5l
Wielopak



2l
Puszka nie tylko
dla mężczyzn



5l
Beczulka
impregnowa



0,5l
Puszka



6 x 0,5l
TopClip



15l
KEG



30l
KEG



50l
KEG

Svijanský Kníže 13%

PIWO JASNE MOCNE

Zawartość alkoholu: **5,6%**

Gorycz: **42 IBU**

EPM, oryg. ekstrakt: **13,2% wag**

Kolor: **13 EBC**



Svijanský Kníže to piwo świąteczne, a także klasyczny przedstawiciel jasnych lagerów Svijany. Jest ono produkowane jak lager, ale mocniejsze, aby wydobyć smaki i aromaty typowe dla lagerów. Smak piwa Kníže jest przyjemnie gorzki i pełny. Warto spróbować jako piwo rżnięte ze svijanską Kněžną, z którą smakuje naprawdę wyśmienicie.

Składniki: woda, słód jęczmienny, cukier, chmiel żatecki, produkty chmielowe.

Piwo bez pasteryzacji.

DOSTĘPNE W:



0,51
Szkłana
butelka



20 x 0,51
Zgrzewka



8 x 0,51
Wielopak



2 x 0,51
Dwupak



51
Beczulka



0,51
Puszka



6 x 0,51
TopClip



21
Puszka nie tylko
dla mężczyzn



151
KEG



301
KEG



501
KEG

Svijanská Kněžna 13%

PIWO CIEMNE MOCNE

Zawartość alkoholu: 5,2%	Gorycz: 33 IBU
EPM, oryg. ekstrakt: 13,2% wag	Kolor: 85 EBC



Ekskluzywne ciemne piwo wyprodukowane z wyselekcjonowanych słodów specjalnych, które nadają mu specyficzny kawowo-karmelowy smak. Jest gęstsze dzięki zastosowaniu czterech rodzajów palonych słodów, które nadają mu również typowy ciemny kolor, tj. bez barwników. Świetnie sprawdza się jako dodatek do jedzenia lub jako piwo rżnięte, z którymkolwiek ze svijanskich piw – różne kombinacje w celu uzyskania różnych smaków, aromatów i gradacji.

Składniki: woda, klepiskowy słód jęczmienny, chmiel zatecki, produkty chmielowe.

Piwo bez pasteryzacji.

DOSTĘPNE W:



0,5l
Szkłana
butelka



20 x 0,5l
Zgrzewka



2 x 0,5l
Dwupak



0,5l
Puszka



6 x 0,5l
TopClip



151
KEG



301
KEG

Svijanský Baron 15%

PIWO JASNE MOCNE



Zawartość alkoholu: **6,5%**

Gorycz: **46 IBU**

EPM, oryg. ekstrakt: **15,2% wag**

Kolor: **15 EBC**

Svijanský Baron to jedno z naszych najmocniejszych piw rzemieślniczych. Nadal produkujemy go jako lager i choć jest bardzo mocny, udało nam się dopracować go tak, aby pierwszy łyk nie był słodki i alkoholowy, nie wydaje się też tak mocny. Dla nas, i mamy nadzieję, że dla Ciebie również, jest to szczyt smaku piwa.

Składniki: woda, słód jęczmienny, cukier, chmiel żatecki, produkty chmielowe.

Piwo bez pasteryzacji.

DOSTĘPNE W:



0,5 l
Szkłana
butelka



20 x 0,5 l
Zgrzewka



2 l
Puszka nie tylko
dla mężczyzn



0,5 l
Puszka



6 x 0,5 l
TopClip



15 l
KEG



30 l
KEG



Zámek 11%

LAGER KRAŽKOWY

Zawartość alkoholu: 4,8%	Gorycz: 33 IBU
EPM, oryg. ekstrakt: 11,2% wag	Kolor: 11 EBC

Wyprodukowaliśmy lager krążkowy Zámek 11% z okazji otwarcia Zamku Svijany. Bazuje na piwie Šlik i jest inspirowany starymi recepturami, kiedy piwo było przynoszone do niedostępnych górskich chat przed zimą. Gotowego przefiltrowane piwa ponownie fermentujemy dodatkiem brzezki fermentującej, tzw. krążków czy pierścieni. Po krótkiej fermentacji piwo jest przelewane do beczek i przechowywane w piwnicach leżakowych, gdzie ponownie fermentuje w temperaturze 2 °C przez co najmniej cztery tygodnie. Tak przygotowane piwo krążkowe trafia bezpośrednio do klientów.

Składniki: woda, słód jęczmienny, cukier, chmiel zatecki, produkty chmielowe.

Piwo bez pasteryzacji.

DOSTĘPNE W:



21
Puszka nie tylko
dla mężczyzn



151
KEG



301
KEG



501
KEG

Svijanský fanda 11%

LAGER RŹNIĘTY NIEFILTROWANY

Zawartość alkoholu: 4,8%

Gorycz: 33 IBU

EPM, oryg. ekstrakt: 11,2% wag

Kolor: 30 EBC



Pierwotnie miała zostać wyprodukowana tylko jedna partia tej niefiltrowanej rżniętej „jedenastki”. Okazją były urodziny Františka Horáka, zbawiciela browaru Svijany, który uwielbiał piwo rżnięte. Ale wszystkim na imprezie smakowało tak bardzo, że produkowaliśmy więcej i więcej. Dzięki temu możesz go skosztować również dzisiaj.

Składniki: woda, słód jęczmienny, cukier, chmiel żatecki, produkty chmielowe.

Pivo niepasteryzowane i niefiltrowane.

DOSTĘPNE W:



11
Specjalny
dzbanek



51
Beczulka



151
KEG



301
KEG

Weizen 12%

JASNE PIWO PSZENICZNE



Zawartość alkoholu: 5,0%

Kolor: 14 EBC

Pasteryzowane

Niefiltrowane

Jedyné piwo w ofercie naszego browaru, które nie jest w stylu pilsner. Na pierwszy rzut oka można je odróżnić od innych naszych piw dzięki lekko mętnemu, jasnożółtemu kolorowi oraz specyficznemu aromatowi i smakowi z nutą bananów i goździków. Charakteryzuje się gęstą pianką, lekką goryczką i orzeźwiającym smakiem.

Składniki: woda, słód pilzneński, słód pszeniczny, chmiel zatecki, produkty chmielowe.

DOSTĘPNE W:



151
KEG



301
KEG

Svijanský Kvasničák 13%

PIWO NIEFILTROWANE MOCNE

Zawartość alkoholu: **6,0%**

Gorycz: **39 IBU**

EPM, oryg. ekstrakt: **13,1% wag**

Kolor: **14 EBC**



Kvasničák to piwo niefiltrowane, co oznacza, że nie było filtrowane podczas produkcji i zachowuje zawartość drożdży piwowskich. Dlatego też jest lekko mętny. Jego smak jest przyjemnie gorzki i pełny. Można go kupić między innymi w świątecznych dwulitrowych szklanych dzbankach i jednolitrowych designerskich butelkach.

Składniki: woda, słód jęczmienny, cukier, chmiel żatecki, produkty chmielowe.

Piwo niepasteryzowane i niefiltrowane

DOSTĘPNE W:



11
Specjalny
dzbanek



21
Specjalny
dzbanek



51
Beczulka



151
KEG



301
KEG



501
KEG

Šlik

JASNY LAGER PREMIUM

Zawartość alkoholu: 4,4%

Gorycz: 31 IBU

EPM, oryg. ekstrakt: 11,2% wag

Kolor: 12,5 EBC

J. O. Šlik był jednym z dawnych właścicieli naszego browaru, a przede wszystkim jednym z czołowych przywódców opozycji antyhabsburskiej, który został stracony na Rynku Staromiejskim w Pradze po bitwie pod Białą Górą w 1621 roku.

Z okazji 400 rocznicy uwarzyliśmy na jego cześć piwo Šlik – uczciwy, dolnej fermentacji lager z najlepszych składników, które oferuje ziemia czeska.

Składniki: woda, słód jęczmienny, chmiel zatecki.

Piwo bez pasteryzacji.

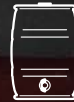


DOSTĘPNE W:



21

Puszka nie tylko
dla mężczyzn



51

Beczulka



151

Keg



301

Keg



501

Keg

DUX

PIWO JASNE MOCNE

Zawartość alkoholu: **5,5%**

Gorycz: **38 IBU**

EPM, oryg. ekstrakt: **13,2% wag**

Kolor: **21 EBC**



DUX to jedno z mocniejszych piw o zawartości alkoholu 5,5%, jest pełne i intensywne w smaku, ale jednocześnie gładkie i delikatne. Aby uzyskać charakterystyczny ciemnobursztynowy kolor i zrównoważony, łagodny smak, Svijany wybrały wyselekcjonowany słód klepiskowy. Koneserzy docenią również subtelny chmielowy goryczkę chmielu z Žatec odmiany Sládek z własnych ogrodów farm chmielowych. Jest ono oczywiście niepasteryzowane, jak wszystkie piwa Svijany.

Dux oferujemy wyłącznie z okazji Czeskich Dni Piwa, zawsze w ostatnim tygodniu września. Warzymy je z okazji Dnia św. Wacława – patrona czeskiego piwa.

Składniki: woda, słód jęczmienny, chmiel zatecki.

Piwo bez pasteryzacji.

DOSTĘPNE W:



21

Puszka nie tylko
dla mężczyzn



30l

KEG



Svijany 20

PIWO JASNE MOCNE

Zawartość alkoholu: 10%	Gorycz: 46 IBU
EPM, oryg. ekstrakt: 20% wag	Kolor: 20 EBC

Nasze najmocniejsze piwo z 20% oryginalnego ekstraktu pierwotnej brzożki. Svijanská 20 została uwarzona z najlepszych składników na rynku, aby uczcić 20 rocznicę niezależnego rodzinnego browaru. Jest głęboko fermentowana, z wyraźną goryczką, dlatego po pierwszym łyku nie czujemy alkoholu, wyróżnia się przyjemną pijalnością. Można ją również kupić w designerskiej butelce z opatentowaną nakrętką.

Składniki: woda, słód jęczmienny, cukier, chmiel żatecki, produkty chmielowe.

Piwo bez pasteryzacji, filtracji i stabilizacji.

DOSTĘPNE W:



0,75 l
Butelka z zakrętką
patentową



15 l
KEG



Piwo prosto z piwnicy

JASNY LAGER

Zawartość alkoholu: 4,9%	Gorycz: 30 IBU
EPM, oryg. ekstrakt: 12,2% wag	Kolor: 12 EBC

Oprócz piw na pragnienie, do jedzenia lub dealektowania się z przyjaciółmi, są też piwa wyjątkowe, piwa dla prawdziwych koneserów. Wśród nich jest nasz wyjątkowy dwunastostopniowy lager rzemieślniczy – PIVO PŘÍMO ZE SKLEPA, które swoją recepturą nawiązuje do piwa Šlik.

Ten lager dolnej fermentacji jest rozlewany do designerskich (zwrotnych) butelek bez filtracji, stabilizacji, pasteryzacji lub jakichkolwiek innych modyfikacji bezpośrednio ze zbiornika leżakowego w piwnicach browaru Svijany.

Składniki: woda, słód jęczmienny, chmiel zatecki.

Piwo bez pasteryzacji, filtracji i stabilizacji.

DOSTĘPNE W:



11
Butelka z zakrętką
patentową

Svijanela Pomarańcz

ORYGINALNA LEMONIADA

Zawartość alkoholu: 0,0%

Bez sztucznych barwników

Surowce naturalne

Obok piw smakowych rozszerzyliśmy naszą ofertę napojów bezalkoholowych o lemoniadę Svijanela Pomarańcz. Popularna naturalna lemoniada wytwarzana z wody z naszych studni i soku pomarańczowego bez sztucznych barwników, słodzików i rozmaitych „e”. Tę orzeźwiającą lemoniadę możesz znać z restauracji lub letnich imprez, podczas których doskonale gasi pragnienie.

Składniki: woda, cukier, bez sztucznych barwników, z naturalnych składników.



DOSTĘPNE W:



301
KEG



501
KEG

Svijanela Kola

ORyGINALNA LEMONIADA

Zawartość alkoholu: 0,0%

Bez sztucznych barwników

Surowce naturalne

Obok piw smakowych rozszerzyliśmy naszą ofertę napojów bezalkoholowych o lemoniadę Svijanela Kola z ziołami. Popularna naturalna lemoniada wytwarzana z wody z naszych studni i soku owocowego bez sztucznych barwników, słodzików i rozmaitych „e”. Tę orzeźwiającą lemoniadę możesz znać z restauracji lub letnich imprez, podczas których doskonale gasi pragnienie.

Składniki: woda, cukier, bez sztucznych barwników, z naturalnych składników.

DOSTĘPNE W:



30L
KEG



50L
KEG

Svijanela Winogrono

ORYGINALNA LEMONIADA

Zawartość alkoholu: 0,0%

Bez sztucznych barwników

Surowce naturalne

Obok piw smakowych rozszerzyliśmy naszą ofertę napojów bezalkoholowych o lemoniadę Svijanela Winogrono. Popularna naturalna lemoniada wytwarzana z wody z naszych studni i soku owocowego bez sztucznych barwników, słodzików i rozmaitych „e”. Tę orzeźwiającą lemoniadę możesz znać z restauracji lub letnich imprez, podczas których doskonale gasi pragnienie.

Składniki: woda, cukier, bez sztucznych barwników, z naturalnych składników.

DOSTĘPNE W:



30L
KEG



50L
KEG



Svijanela Malina

— ORIGINALNA LEMONIADA —

Zawartość alkoholu: **0,0%**

Bez sztucznych barwników

Surowce naturalne

Obok piw smakowych rozszerzyliśmy naszą ofertę napojów bezalkoholowych o lemoniadę Svijanela Malina. Popularna naturalna lemoniada z wody z naszych studni i soków owocowych bez sztucznych barwników, słodzików i rozmaitych „e”. Tę orzeźwiającą lemoniadę możesz znać z restauracji lub letnich imprez, podczas których doskonale gasi pragnienie.

Składniki: woda, cukier, bez sztucznych barwników, z naturalnych składników.



DOSTĘPNE W:



301
KEG



501
KEG



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

