

Pivovar Suchdolský Jeník byl založen v roce 2006, ale pivovarství na Suchdole je mnohem starší. V 18. století benediktinští mniši z pražských Emauz, kteří mimo jiné vlastnili Brandejsův statek v Praze-Suchdole, založili pivovar, který fungoval až do začátku 1. světové války, kdy se vyskytla ve zdroji vody pro pivovar kontaminace. V roce 2006 se rozhodl tehdejší rektor prof. Ing. Jan Hron, DrSc., Dr.h.c. spolu s panem doc. Ing. Miroslavem Přikrylem, CSc. tradici suchdolského pivovaru oživit a po vyprojektování technického návrhu a přípravě výkresů pro výrobu strojního zařízení doc. Ing. Ladislavem Chládkem, CSc., vznikl výzkumný a výukový pivovar na České zemědělské univerzitě v Praze, jehož prvním sládkem se stal doc. Ing. Ladislav Chládek, CSc.



*Slavnostní otevření Suchdolského Jeníka dne 24.4.2006: zleva doc. Ing. Ladislav Chládek, CSc. děkan TF prof. Ing. Jiří Klíma, CSc. a doc. Ing. Miroslav Přikryl, CSc., vedoucí katedry technologického zařízení staveb.*

Zařízení pivovaru se skládá z dvouválcového šrotovníku pro suchou přípravu sladu, dvounádobové parou vyhřívané nerezové varny s měděným opláštěním o objemu 10 hl vyráběné mladiny, vířivé kádě, kvasných a ležáckých tanků, poloautomatického zařízení pro plnění sudů, skleněných a plastových lahví, sanitační stanice a dalších zařízení.

Úkolem pivovaru je seznámit studenty se všemi operacemi spojené s výrobou piva – ať už přímo (šrotování, vaření, chlazení mladiny, zakvácení, hrazení, plnění či sanitace) nebo nepřímo (příprava sladu, kvalita vody a chmele). Pivovar je též nápomocen při bakalářských, diplomových a disertačních pracích jako podklad pro články do vědeckých časopisů, zařazených do kategorie WEB Science a

bezpochyby jako kvalitní výuková pomůcka i pro studenty Střední průmyslové školy potravinářských technologií v Podskalské.



*Nerezová dvounádobová varna s měděným opláštěním*



*Náhled do ležáckého sklepa – kvasné a ležácké tanky o obsahu 10 a 20 hl*

ČZU je přátelská univerzita, která se neustále rozvíjí a navazuje nové kontakty na akademických půdách českých i zahraničních škol. Suchdolský Jeník aktivně spolupracuje s jinými pivovary, univerzitami a podniky přímo spojenými s výrobou piva. Zásadní je například spolupráce s Chmelařským institutem v Žatci. Ten dodává nově vyšlechtěné odrůdy chmele, které jsou odzkoušeny právě v Suchdolském Jeníkově. I díky tomu může být český chmel na stále vyšší světové úrovni. Suchdolský Jeník získal i mnoho významných ocenění konkrétně na velké, každoroční pivovarské akci Dočesná v Žatci nebo neméně významné ceny Ústeckého pivního jarmarku, kam tým Suchdolského Jeníka jezdí od založení festivalu.



#### *Ocenění za ležáky Suchdolského Jeníka*

V nedávné době prošel Suchdolský Jeník změnou ve vedení a technologickými úpravami stávajícího strojního zařízení. Současný sládek Ing. Pavel Braný, který spolupracuje s pivovarem již od roku 2007, vytvořil nové receptury světlých i tmavých pív, které připravil na základě svých dosavadních zkušeností a znalostí. Svá potravinářská a pivovarnická studia započal na SPŠPT v Podskalské, kde úspěšně vystudoval obor Kvasná technologie. V souvislosti s pivovarnictvím je i dodnes v kontaktu s panem Ing. Oldřichem Kozou, který je mimo jiné i sládkem výukového pivovaru SPŠPT, jehož tvůrcem je rovněž doc. Chládek. Svá studia i dovednosti dále rozvíjel na FAPPZ ČZU v Praze. Následně je úspěšně zakončil obhájením své práce na téma *Posouzení kvality sladů a jejich vliv na kvalitu finálního výrobku*. Svoje zahraniční stáže absolvoval v pivovaru "Microbrewery píβο" v Nicosii, hlavního města Kypru, kde se věnoval převážně výrobě světlých ležáků.



*Současný sládek i Ing. Pavel Braný s kolegou Bc. Tomášem Vaško.*

A co vlastně výroba piva obnáší? Již od 16. století nařizuje německý a světově nejdéle platící zákon o čistotě piva, tzv. „Reinheitsgebot“ z roku 1516, aby bylo pivo vařeno pouze ze 3 základních surovin – sladu z obilí, chmele a kvalitní vody (tehdy se kvasnice neuváděly). Toto pravidlo se snaží sládek dodržovat i ve většině ostatních pivovarů. Zákon se brzy přesunul do okolních zemí a jako základní pravidlo funguje dodnes po celém světě. Každý slad má určité vlastnosti, avšak nejčastěji se pro jeho výrobu používá ječmen. Ten se před vařením 'šrotuje' - mačká na krupici, aby látky ze sladu dobře přešly do vody. Na ležák je nejlepší voda měkká a pivovary si ji často upravují. Český žatecký poloraný červeňák je dnes již standardem a jedním z nejkvalitnějších chmelů na světě vůbec. Jeho chuť je příjemně harmonická a ležák je tak hořký a vyvážený. Chmel se přidává v konečné fázi vaření, při tzv. „chmelovaru“. Po chmelovaru je mladina ve vířivé kádi zbavena nežádoucích kalů, co nejrychleji zchlazena a po jejím provzdušnění zakvašena. Po 6 týdnech si u nás můžete vychutnat našeho Suchdolského Jeníka. Přijďte, budeme se na Vás těšit!

S pivovarským pozdravem „Dej Bůh štěstí“

Ing. Pavel Braný

sládek pivovaru SUCHDOLSKÝ JENÍK