

Vykulení 2011 – co bude na čepu

Od každého pivovaru minimálně dva vzorky, které upřesníme těsně před Vykulením

Broumy Matuška – nějaký vychytávky

Březnice Herold – speciální 12% pšeničné, speciální 14% polotmavé

Černá Hora – Granát 12% tmavé

Dalešice – Májový ležák 13% světlé kvasnicové speciální, Fladermaus 13% tmavé kvasnicové speciální

Dobruška – 11% světlé kvasnicové Dobrušské, 12% světlé kvasnicové Rampušák

Dvůr Králové – Tambor 11% světlý ležák, Tambor 13% tmavé speciální

Harrachov – František 8% sklářské kvasnicové, František 12% světlé kvasnicové

Hlinsko – 12% natur

Hlučín – Avar 12% světlé kvasnicové, Avar 12% tmavé kvasnicové

Hukvaldy – 12% světlé kvasnicové, 14% polotmavé kvasnicové

Chýně – co tam zbude

Jihlava – Ježek 11% světlé

Kácov – Hubertus 10% světlé, Hubertus 12% světlé kvasnicové

Klášteř nad Jizerou – 11% světlé kvasnicové

Lipník nad Bečvou – Svatovar 13% speciální kvasnicové, Svatovar 11% světlé kvasnicové

Olomouc Moritz – 12% světlé kvasnicové, 11% polotmavé kvasnicové

Olomouc svatováclavské – Vašek 10% světlé kvasnicové, Bruno 13% tmavé kvasnicové

Opat Olivětín – nějaká ovocenka

Qásek Ostrava – 12% světlé kvasnicové, 13% polotmavé kvasnicové

Parník Přerov – Negr 13% speciální žitné, 13% speciální pšeničné

Podkovář – 10% světlé, 12% světlé

Protivín - nealkoholické

Rohov – Rohan 11% světlé kvasnicové, Rohan 13% polotmavé kvasnicové

Rychnov nad Kněžnou – Kaštan 11% polotmavé kvasnicové, Kněžna 12% světlé kvasnicové

Rýmařov – Excelent 11% světlé kvasnicové, Excelent 13% tmavé kvasnicové

Sazovice – Zlínský švec - Javorník 11% polotmavé kvasnicové, 13% světlé kvasnicové

Slaný – Černé Poupě 12% tmavé kvasnicové, Antošův ležák 12% světlé kvasnicové

Strakonice – Klostermann polotmavé kvasnicové, Král Šumavy světlé

Suchdol – Jeník 12% světlé kvasnicové

Štáhlavy – Radoush stout, Pilsner Ilgner 12% světlé kvasnicové

Trutnov – Krakonoš 12% světlé

Uherský Brod – Kounic polotmavé speciální

Únětice – 10% světlé kvasnicové, 12% světlé kvasnicové

Varnsdorf – Kocour nějaký pejly hejly, lepenky či stouti

Vojkovice – Koníček speciality

Vysoký Chlumeč – Démon 13% polotmavé

Vyškov – Generál 14% světlé speciální, Havran 11% tmavé

Zvíkov – Rarášek pšeničné, 12% světlé kvasnicové

Žamberk – Kanec 14% tmavé kvasnicové, Kanec 10% světlé kvasnicové

černokostelecký Vykuleneč – speciální várka olivětínského ležáku, žádné plastové kelímky (sklenice oproti záloze a mycí pulty)

ukázková várka **STEINBIER** (kamenné pivo) - Petr Buriánek a Jarin Šnajdr pro Vás na letošní Vykulení 10/9 budou svařovat tzv. kamenné pivo. Že nevíte co to je? Steinbier, neboli „kamenné pivo“, je pojmenováno podle jedné z nejstarších technik vaření piva, kdy během jeho výroby pro ohřev byly používány rozpálené kameny, které se vhažovaly přímo do kotle. Tato varní technika pochází z doby, kdy nádoby pro přípravu piva byly ze dřeva, a proto nebylo možné je přímo zahřívat na ohni. Proto jedinou možností jak sladinu či mladinu ohřát bylo vhažovat do roztoku rozpálené kameny. Kameny se ohřívaly přímo v ohni, poté byly umístěny do železného koše, který se ponořil do varní nádoby. Vhozením rozpálených kamenů se nejen dílo ohřálo, ale na povrchu rozpálených kamenů docházelo i k celé řadě chemických reakcí, které dávají takto vyráběnému pivu i specifickou chuť. Slad, jakožto jedna z hlavních surovin, ze které se pivo vyrábí, je tvořen především cukry. K hlavní reakci, ke které dochází při kontaktu rozpáleného kamene a cukernatého roztoku, je karamelizace. Během karamelizace se tvoří celá řada látek, které se podílejí na výsledné barvě a chuti. Steinbier má granátovou až červeno-hnědou barvu, má lehce kouřové až pražené aroma a v chuti je lehce nasládlé po karamelu a sladu.