

PIVO Z KONTAJNERU

ZA ROK SE DÁ V TOMTO PROSTORU UVAŘIT 525 HL ZLATAVÉHO MOKU.

Na první pohled je to obyčejný přepravní kontejner, který vidáme na kamionech či vagonech. Jenže tenhle je tak trochu kouzelný. Nalijete do něj vodu, přidáte pár ingrediencí a za týden můžete pít český národní nápoj. Uvnitř železného kvádrů se totiž nachází minipivovar.



Luboš Polák je na pivo králem pytláků Bajera náležitě pyšný.

Jak vznikla první várka

„První den jsme vařili se sládkem, další dny už jsem na to byl sám, ale často jsem se se sládkem radil. Posílal jsem mu například fotky pěny a on mi podle nich radil, co dělat,“ říká Luboš Polák.

Požizovací hodnota pivovaru v kontejneru je zhruba 3 miliony korun.



TAKHLE SE VAŘÍ PIVO

1. Varna

Do varny se hadicí napustí 450 litrů vody, přidá se slad, vše se uvede do varu. „Poté se napráší 300 gramů chmele, půl hodiny vaří, přidá půl kila chmele, zase vaří, opět se přidá chmel, zase vaří,“ popisuje zrod piva Luboš Polák.

2. Kvasná kád'

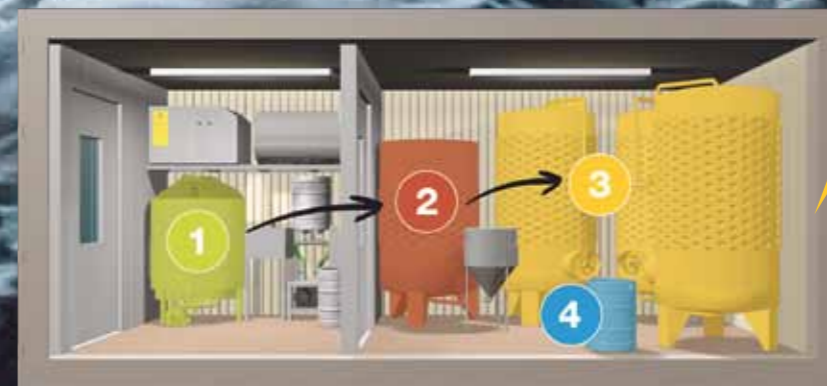
Přes chladiče putuje voda svařená s chmelem a sladkem do kvasné kádě. „A do ní se přidají ve vlažné vodě rozmíchané kvasnice, kterých je až třicet druhů. Člověk hned vidí, jak se tam oživí, začnou tam »běhat«, prská to.“ Tady se pivo nechává prokvasovat, průběžně se měří cukry.

3. Ležácký tank

Po zhruba pěti dnech se pivo přečerpá do tanku, kde se během tří týdnů teplota postupně snižuje ze 12 stupňů až na dva. Následně se pivo stáčí do sudů a může se čepovat.

4. Stáčení

Po dokončení výroby (zrání) piva v ležáckých tancích se stáčí hotové pivo do příslušných obalů – sudů, PET lahví či přímo čerpá pivním vedením rovnou do výčepu.



Text: Bohumil Křeček
Foto: D. Kolářová, J. Čejchan

Když nedaleko šumavského Lipna provozujete vyhlášený penzion s restaurací a v létě se u něj denně zastavují i stovky žízňivých cyklistů, přijde myšlenka na vlastní minipivovar tak nějak automaticky.

„Jenže dovnitř už by se

nevešel a složitě přistavovat se mi nechtělo,“ vysvětluje provozovatel penzionu Axiom Luboš Polák (53), proč se rozhodl pro varnu piva umístěnou v kontejneru. „Tak nějak jsem byl u zrodu tohoto nápadu. Původně byl určen na export do Kambodže, ale pak mne napadlo, že bych

si ho mohl pořídit i sem.“ Výhodou je podle něj rychlost instalace. „Přijel nákladák, kompletně zařízený čtyři tuny těžký kontejner usadil na místo, připojila se elektřina, voda s odpadem a mohl jsem začít s první várkou,“ popisuje podnikatel.

Luboš Polák je vyhlášeným kuchařem, ale uva-

řit pivo je přece jen něco jiného. „Samozřejmě jsem si přizval sládku, kterému jsem řekl: Představuji si pivo chuťově zhruba mezi Kozlem a Plzní.“

Malý zázrak

A tak se jedno prosincové ráno loňského roku zavřeli do prostoru 6 x 2,4 x 2,6

metru a začali v něm »kouzlit«. Zjevně zvolili dobré zaklínadlo, protože na Vánoce se stal malý zázrak. „Ani jsem to nečekal, ale hned první várka se fakt povedla, jak zhodnotili i štamgasti,“ usměje se Luboš, který se rozhodl vařit světlou a polotmavou jednáctku s názvem Bajera.

Hledání názvu byla podle něj alchymie podobná samotnému přidávání jednotlivých gramů ingrediencí do piva. „Chtěl jsem, aby byl název spojený s tímto krajem, jeho osobnostmi. A pak jsem narazil na krále pytláků Bajera z Kaplice u Zátone. Několik let vedl svoji čtrnáctičlennou tlupu

a nikdy nebyl lapen. Ba naopak, když vrchnost chytla jednoho z party, neváhal a vydal se na Hlubokou.

Zaútočil na vězení a nejmladšího partáka osvobodil. Když vimperští páni zjistili, že Bajera nelapí, udělali z něj hajného v Kaplici. Rozloučil se se svojí partou a stal se postrachem pytlá-

