

# KONINY



VESELÝ OBČASNÝ OBČASNÍK VYDÁVANÝ OBČAS PRO PIVAŘE



číslo 18  
ročník 5  
3. 9. 2018

## Horský ultramaratonec Marek Causidis: Točko Kapp patří k těm krásnějším závodům

Mára (na plakátu vpravo) běhá za tým Salomon/Suunto a je dvojnásobným vítězem Beskydské sedmičky, také obsadil celkové 4. místo v celosvětovém žebříčku Skyrunner World Series (SWS) nebo například 3. místo ve švýcarském Scenic Trailu. V letošním roce se stal „tváří“ neoficiálního mistrovství v pivním běhu Točko Kapp 2018.

**Účastníš se mnoha závodů u nás i v cizině. Který z nich je nejobtížnější a proč?**

Mám štěstí, že jsem již absolvoval po celé Evropě mnoho těžkých závodů i hodně krásných. Těžké jsou třeba ty ve Francii nebo Švýcarsku, které mají náročný výškový profil, nebo se běží po šutrácích. Krásné závody jsou ty, kde je možné se pokochat prostředím, je tam čas si povyládat s dalšími závodníky a trať lemují stovky nebo tisíce fanoušků. Jeden takový je třeba ve Španělsku. Nejde však říci, který závod je nejkrásnější nebo nejtěžší. Každý závodník to má jinak. Myslím si, že svůj nejtěžší a nejkrásnější závod mám ještě před sebou.

**Letos se zúčastníš i závodu Točko Kapp. Na jakou úroveň bys umístil tento extrémní závod?**

Neoficiální mistrovství v pivním běhu je velice specifický závod. Osobně jej spolu se svými partáky z Buff/Salomon Team beru jako možnost se potkat s kamarády, zažít srandu. Vítězství vždy samozřejmě potěší, ale tady určitě nejde o to být za každou cenu první, a to mě na tomto závodě baví. Je fajn, že většina týmů to (i díky svým humorným převlekům) chápe podobně. Točko Kapp proto patří k těm krásnějším závodům.

**Nač v rámci dlouhých závodů myslíš?**

To je vlastně to nejhezčí na tomto druhu sportování, kdy člověk běží 8 či 15 hodin. Jsou závodníci, kteří se absolutně uzavrou do sebe a nemyslí na nic, jen na cíl, vítězství. Celý závod proběhnou jako v uzavřené bublině. Pak jsou takoví, kteří využijí výborné možnosti a několik hodin si mohou sami v klidu přemýšlet o svém životě, o své rodině, co třeba právě dělají... K těm patřím

i já. Rád se dám s kolegy závodníky na trati do řeči, podpořím je, popotám se na průběh závodu, jak se mu daří a podobně. Při tom však člověk nesmí zapomenout na dodržování taktiky, strategie závodu a podobně. Třeba načasování jídla a pití je strašně důležité. Když v tomto směru uděláte chybu, končíte.

**Základem úspěchu na závodech je určitě rychlost. Jak se na tak dlouhých tratích řeší „vykonávání potřeby“?**

Tak to je velice trefná otázka... V rámci krátkých závodů se toto neřeší, to by muselo být hodně akutní, ale na dlouhých trasách je vykonání potřeby do okolního křoví zcela běžné. Proto patří k povinné výbavě běžců i toaletní papír. Když už pak na to dojde, rychlost úkonu musí být srovnatelná s rychlostí výměny pneumatik v závodech Formule 1.

**Předpokládám, že v průběhu závodů si asi pivo nedáš, na Točko Kappu to však bude jiné... Jak jsi na to připraven?**

Přesně tak. Den před profi závodem si třeba pivo dám, ale v průběhu ani jedno. Až pak zase po závodě. Ale znám jednoho Nepálce, který jich během závodu vysosá hodně. Na Točko Kapp se připravuji celoročně, proto mi běh s pivem nedělá problémy. V týmu mám navíc dva silné koně, přičemž jeden z nich dorazí až z Krkonoš.

**Jaké další závody Tě ještě letos čekají?**

Například 14 dnů po Točko Kappu budeme běhat závod Světového poháru série SWS ve Španělsku, v Pyrenejích, a to je právě ten závod, o kterém je možné říci, že je „krásný“. 110 km trať v nádherném prostředí lemují doslova stovky či tisíce lidí a člověk si připadá jako na cyklistických závodech Tour de France.

## Ke svatbě je konečně přiměl až ležák uvařený v Koňovárku

► Bez zkušeností Marcela Stráže - našeho kamaráda a specialisty na vše nerezové, by se nerozjela tak rychle nejen naše nová kuchyně v Koníčkovém dvoře, ale i Minipivovárka Koňovárek. Po měsících intenzivních příprav a následně rychlé fázi výroby a montáže těch různých nádob, nádrží, potrubí a tanků se tak mohla spustit výroba v experimentálním minipivovárku.



Rychlost a nasazení Marcela Stráže v závěrečných fázích výstavby Koňovárku byla velice udivující. Pátrali jsme po pravých důvodech a zjistili jsme, že již několik let se Marcel snaží přimět svou dceru Anetku a jejího pří-

tele Marka, které spolu pojí syn Oliver, aby vstoupili do svazku manželského. To se však dlouho nedařilo, i když používal různé metody - například se snažil vyrobit speciální Pilulku manželství, a to vyfukováním tabákového kouře do vody. Nic však z toho nevzniklo. Opakovaně jim do polévky sypal Ananasovník chokolaty, v domnění že tato léčivá bylina vybudí u jeho dcery a potenciálního zetěka hypnózu a neutuchající nutkání návštěvy úředníků na magistrátu. Až po několika aplikacích zjistil (a poté, kdy Marek trávil vždy po polévce hodiny a hodiny na toaletách), že bylinka je určená k posilování tvorby moči.

Nakonec jej napadla spásná myšlenka: „Rychle pomohu zprovoznit Koňovárek, koupím si poukaz na vaření piva a uvařím speciální Svatební ležák.“ Marcel se tak stal jedním z prvních klientů nového minipivovárku a uvařil si v červenci své vlastní pivo o objemu cca 300 litrů. Chuť, síla a použité suroviny byly předem konzultovány se sládkem Mojzírem Velkým. Marcel si během této doby vyzkoušel typickou práci vaříče, pořádně si zamakal při odklizení mláta, ale i dobře se před minipivovárkem průběžně občerstvoval masovými a uzenými výrobky z přílehlého Koníčkového řeznictví a uzenářství, došlo i na degustace piv, které již zralý v le-

žáckých tancích a i na košťování originální Sládkovy medoviny došlo. A výsledek? - Svatební ležák - (12 %, alk. 5 %).

Když se o této události mladý pár dozvěděl, okamžitě se začala připravovat veselka. „Příležitost vypít si na své vlastní svatbě speciální pivo k této události určené, mě dostala do kolen. Okamžitě jsem Anetku požádal o ruku,“ řekl nastávající ženich. Podle nepotvrzených zpráv Marek ještě sice nemá svatební oblek, ale už si objednal v pivovaru 20 plastových kelímků na které si napsal: „Ženichova sklenice na pivo. Nebrat!“. I nevěsta byla po zjištění informace, že její tatka pro ně uvařil speciální svatební pivo, nadšená. „Není již nač čekat, teď už do toho prostě šlápneme. Musím si udělat svatební šaty s velkým výstřihem, abych se při pití piva nepocákala ještě před focením,“ naznačila plány na svatební den (8. 9. 2018) Anetka.



Od doby zprovoznění Koňovárku si u nás uvařili své vlastní pivo například kněz, který si u příležitosti své první mše sloužené po vysvěcení uvařil pivo Primiční.

V minipivovárku se již vařilo pivo Narozeninové, Sousedské nebo i Děkaný ležák - pivo uvařené u příležitosti setkání děkanů strojních fakult ČR a SR. Část piva si vždy klienti nechají stočit do KEG a část do PETlahví s vlastní originální etiketou. Více informací o možnosti si uvařit své vlastní pivo najdete na [www.konickuv-dvur.cz/minipivovarek-konovarek](http://www.konickuv-dvur.cz/minipivovarek-konovarek)

## HEKTOR T.G.M. 19,18 %

► Tento extra světlý speciál je uvařen na výročí založení samostatné Československé republiky v roce 1918. Pivo je zlatavé až rubínové barvy s opravdu velkou plností a sladovostí. Je nachmeleno chmely Sládek a Žateckým poloraným červeňákem. Při pití opatrně na množství alkoholu, které je cca 9,18 %. Pivo je v mnoha oblastech výjimečné, přesně pro výjimečnou událost a chvíli, což je právě výročí 100. let od založení republiky. Vychutnávejte si doušky a zavzpomínejte na to, jak se tehdy asi pivo vařilo a pilo, jakou mělo chuť. Byla to doba bez počítačů, mobilů, automobilů a pivo rozváželi pivovarští koně. A proč právě Hektor? Určitě víte, že se takto jmenoval osobní kůň prvního prezidenta T. G. Masaryka. Hektor - to je „prezidentský kůň“ a současně i novinka našeho Pivního menu.

**PIVOVAR KONÍČEK**  
zve na  
**TOČKO - KAPP**  
Otevřené mistrovství ČR v pivním běhu!  
**SOBOTA 15. 9. 2018**  
TOČKO-SPRINT - nejen pro diváky (trasa 100m o soudek PONÍKA)

**MAREK CAUSIDIS**  
"Zvu vás na 6 rychlých Poníků..."

Soutěž o ceny, tombola  
**1. místo** - sud piva 50l a neomezená konzumace s večeří pro 3 osoby v hostinci U Koníčka  
**2. místo** - sud piva 30l  
**3. místo** - sud piva 15l

**19.30 vyhlášení vítězů**  
**20.00 Disco-rockotéka**  
**DJ-PONÍK**  
Vstupné: ŽÍŽEN :-)

**Start - U Koníčka - 15:00, trasa: na Kohoutku a pět**  
Závod 33letých družstev. Jízda s točkama (kolečky, káry) s plným sudem 50l (ženy 30l)  
Pitný režim závodníků zajištěn pivem **PONÍK 10% - SVĚTLÉ VÝČEPNÍ!**

Registrace týmu e-mailem na [marketing@pivovarkonicek.cz](mailto:marketing@pivovarkonicek.cz)  
Více info: [www.pivovarkonicek.cz](http://www.pivovarkonicek.cz)



## PODZIMNÍ PIVNÍ MENU

OD	NA ČEPU, KEG, PET
16. 8. 2018	<b>ČMELÁK 12%</b> - světlý medový ležák
30. 8.	<b>HATATILA 14,5%</b> - India(n) Pale Ale (IPA)
13. 9.	<b>PODKOVÁŘ 15%</b> - extra hořký speciál (3x chmelený)
27. 9.	<b>KLAĐAS 16%</b> - Svatováclavský světlý speciál
11. 10.	<b>SRŠEŇ 14%</b> - polotmavý medový speciál
25. 10.	<b>HEKTOR - T.G.M. 19,18%</b> - světlý extra speciál <b>NOVINKA</b>
8. 11.	<b>HUSAR 12%</b> - jantarový ležák „videňského typu“
15. 11.	<b>SAMETOVÁ 17%</b> - polotmavý extra speciál
29. 11.	<b>PONY - PEJL 13%</b> - (Pale Ale) aromatický světlý speciál
13. 12.	<b>VÁNOČNÍ - HUCUL 13%</b> - světlý speciál typu single-hop
20. 12.	<b>ŠTĚDROK 24%</b> - polotmavý extra speciál

Změny v datech vyhrazeny...



## Dříve se zde pomocí koní těžilo černé zlato, nyní se tam „koníček“ pije - bistropen na Landeku

► Je to významná lokalita a zdroj černého zlata (černého uhlí), které havíři těžili i s významným použitím koní, chlapi zde ještě před pár lety dřeli doslova jako koně... Dnes se zde z drtivé většiny milovníci dobrého jídla a turisté osvěžují pivem od Koníčka. To jim bodne především po fantastických burgerech... A o čem to vlastně píšeme? O areálu Landek v Ostravě, kde se nachází restaurace bistropen.



Bistro leží v areálu hornického muzea Landek park, kde (díky expozicím, sportovištím a zalesněnému okolí) je ideální trávit volný čas jak pro rodiny s dětmi, tak pro firemní team-buildingy, nebo jen tak na procházku si odpočinout od ruchu města. „A u nás se v klidu a pohodě můžete občerstvit a načerpat nové síly,“ říká provozní Ladislav Čada a doplňuje: „Naši specialitou jsou burgery, které připravujeme z kvalitního hovězího masa, námi dělaných majonéz a omáček a čerstvých surovin. Výborné jsou i naše marinovaná grilovaná žebra nebo steak z vyzrálého hovězího.“

Bistro nefunguje dlouho a stejně mladé je i osazenstvo – resp. mladý tým kuchařů a obsluhy, kteří mají chuť pracovat a nabídnout hostům co nejvíce. „Chtěli jsme vytvořit pro zákazníky příjemné místo, kde by se dobře najedli, napili a odpočinuli si,“ říká Vláda Čada a prozrazuje i svůj vztah k pivu: „Nejen můj, ale vztah celého týmu k pivu je kladný a troufám si říct, že i našich zákazníků. Spolupráce s Pivovarem Koníček začala už před nějakou dobou. Už ani nevím kdy přesně, ale velice rychle si pivo z Vojkovic získalo oblibu u našich zákazníků a dokonce i zákaznic.“

V bistropen je na čepu Ryzák, který se díky své vyvážené hořkosti skvěle hodí prakticky ke všem pokrmům a údajně nejvíce k žebřům. Místo opravdu stojí za to navštívit. Černouhelné doly, super burgery, výborné pivo od Koníčka. Více informací na [www.bistropen.cz](http://www.bistropen.cz)

## Na Koníčka do Toflů - favoritem zde je medový speciál Čmelák

► Restaurace U Toflů... Naleznete ji v podhůří královny Moravskoslezských Beskyd (Lysé hory) – v obci Janovice, místní části Bystré. Mimo tradiční Radegast se zde již několik let s úspěchem točí i pivo z Pivovaru Koníček. Spolumajitele restaurace - Lukáše Winklera jsme požádali o pár odpovědi.

**Nač byste nalákal lidi k návštěvě U Toflů?**

Jsme restaurace s tradicí a rodinnou atmosférou. Vaříme poctivá česká jídla, denní menu nebo jiné pochoutky a čepujeme různé druhy pív. Na výběr máme stabilně celkem šest druhů pív – mimo Ryzáka z vašeho Pivovaru Koníček nabízíme i různé sezónní speciály. Během léta pro hosty rádi připravíme například domácí bezovou limonádu.

**Proč jste se rozhodli podnikat v tomto oboru?**

Budova místní restaurace byla na Bystrém dlouhou dobu uzavřena a začínala pomalu chátrat. Společně s maminkou jsme po dlouhém rozhodování přijali výzvu a pustili jsme se do podnikání. Já jsem tou dobou začal studovat v oboru pohostinství a tento obor jsem si hned zamiloval. Nejvíce mě na tom baví práce za barem a kontakt s lidmi.

**Kdy jste se rozhodli a proč, že budete čepovat pivo z Pivovaru Koníček?**

S pivovarem Koníček jsme začali spolupracovat před čtyřmi lety. Vedlo nás k tomu dobré jméno pivovaru, chuť a kvalita piva. U našich hostů jednoznačně vede medový speciál Čmelák.



A můj vztah k pivu? Je to moje druhá láska! 😊

**Jak na naše pivo lidi reagují?**

Naši hosté si pivo od Koníčka velmi oblíbili a cíleně k nám chodí i lidé ze širokého okolí. Štamgasti obecně rádi zkusí něco nového a lákají je zejména menší a lokální pivovary.

**Vím, že pořádáte i různé akce...**

**Jaké to budou třeba do konce roku?**

Je to tak. Během roku pořádáme velké množství tradičních doprovodných akcí. Například Vánoční jarmark (17. listopadu 2018), soutěž O nejlepší bramborový salát (8. prosince 2018), O nejlepší Vánoční vařonku (23. prosince 2018) nebo tzv. LAN party (19. až 20. října). Začátkem každého nového roku se u nás odehrává také velké množství plesů.

Všechny akce a novinky o příjemné restauraci U Toflů můžete sledovat na webových stránkách [www.utoflu.cz](http://www.utoflu.cz) nebo na Facebooku ([www.facebook.com/utoflu](http://www.facebook.com/utoflu)).

## Dášašá čepuje a k tomu vám klidně i zazpívá



► Jednou z těch, kteří vám servírují oblíbená pivečka v Hostinci U Koníčka na stůl je servírka Dáša. U svých kolegyně je velice oblíbená pro svou veselou povahu a nikdo ji neřekne jinak než Dášašá. Jak se nám podařilo zjistit, při čepování si velmi ráda zpívá. Podle nepotvrzených zpráv se zúčastnila první série soutěže Česko hledá Superstár, ale poté kdy na toaletách před zrcadlem asi 10 x řekla: „Já to vyhraju!

Já to vyhraju! ...“ byla údajně napadena budoucí vítězkou Anetou Langerovou, která tak zlikvidovala hned na počátku svou hlavní soupeřku. Oblíbenými skupinami Dášašá jsou například Kryštof nebo Napalm Death. Dášašá si tak mohla i koncem prázdnin pobrukovat hity a přitom vám načepovat například medový speciál Čmelák, aktuálně pak servíruje Hatatitla (pivo typu IPA) a již brzy například Podkováře – pivo pro ty, kteří chtějí vychutnat opravdovou hořkou chuť piva. Sledujte webové stránky hostince a to, co je aktuálně na čepu – [www.hostinecukonicka.cz](http://www.hostinecukonicka.cz)

## Přetlačný tank zvýší kvalitu filtrovaných pív

► V červnu 2018 jsme v Pivovaru Koníček instalovali nový přetlačný tank o objemu 45 hl, který pomůže lépe a kvalitněji uchovat filtrované pivo a docílit tak jeho vyšší cílovou kvalitu. Popularita filtrovaných (nepasterizovaných) pív z našeho pivovaru (čili Ryzák 11 % a Poník 10 %), mírně roste a dosahuje již okolo 10 % celkové produkce. Pivo ošetřené filtrací dosahuje delší trvanlivosti a má vyrovnanější chuť v čase. Vyznačuje se hustou bílou pěnou a středním řízem. Světlý ležák Ryzák 11 % tak nabízíme ve dvou variantách – ve variantě nefiltrované a filtrované. Obě piva jsou ale nepasterizovaná. V KEG je poznáte podle barvy víčka. Nefiltrovaná verze má barvu červenou, filtrovaná pak žlutou.

## Koníček už řehtá i na Podkarpatské Rusi



► Aktivní Vojkovický občan a velký příznivec našeho piva Milan Kohut pořádá pravidelné autobusové pobytové zájezdy na Podkarpatskou Rus. Letos využili možnosti podívat se do Koločavy a na další místa tohoto krásného regionu i zástupci našeho pivovaru, kteří zde jednak šířili pivní osvětu, ale taktéž testovali kvalitu čepovaného piva Ryzák – konkrétně pak v Motelu U Lewa ve vesnici Pylypec na Ukrajině, kde byl zájezd ubytován.

„Jedinou chybou piva Ryzák a lze říci vlastně fatální a neodpustitelnou chybou, že jej tady bylo tak málo. 100 litrů piva na celý autobus na týden bylo zoufale málo,“ řekl Dalibor Martínek, který v pivovaru patří do týmu, který zajišťuje distribuci

piva od Koníčka do hospůdek a restaurací. Jeho slova potvrdila i paní Velká, maminka sládky našeho pivovaru a provozovatele hostince U Koníčka, která prozradila, že si na Ukrajinu jela pro originální recepty na proslulé tzv. šašliky. „Zkoušeli jsme tady grilovat marinované maso a polévat jej Ryzákem a vodkou Chortica. Chutnalo to neskutečně dobře. Zvažují proto rozšířit jídelní lístek v hostinci U Koníčka o tuto lahůdku, tak oblíbenou nejen na Ukrajině, ale i Gruzii, Rusku, Arménii a dalších státech. Mirek Junga, specialista rampy, byl z návštěvy Ukrajiny taktéž nadšený. „Na nějaký čas se pivo Ryzák stalo hlavním výčepním pivem U Lewa a na koních se na něj sjížděli horalé z širokého okolí. Na druhou kolej tak bylo odsunuto místní nejoblíbenější pivo - Pripjat, které se vyznačuje i tím, že v noci svítí,“ uvedl Mirek Junga.

## Dort pro pivaře



► V cukrárně Koníčkova dvora si můžete objednat originální dárek - PIVNÍ DORT z pivních lahvačů. Obsahem vizuálně i chuťově zdařilého dortu je 17 lahvočných pív (Ryzák 11 % a Grošák 14 %) za cenu 990 korun včetně DPH. Lahvače je možné nakombinovat podle zvolené počtu druhů pív, případně i s výročními speciály, pokud budou k dispozici. Od toho se pak odvíjí konečná cena. Pivní dort je potřeba objednat minimálně tři pracovní dny dopředu. Hmotnost pivodortu je cca 15 kilogramů.

## Koňosoudky i s limonádami



► Na svou zahradní párty, kde nemůže chybět pivo, klobásky a třeba i další masové výrobky z Koníčkova řeznictví si nově můžete dopřát i Koňosoudek naplněný některou z našich limonád, které vyrábíme přímo v areálu Koníčkova dvora, resp. Pivovaru Koníček. Řídíte nebo se na párty pohybují i děti či mládež? Dopřejte jim slastný pocit řehtání z Koníčkových limonád. Naše heslo: „Kdo chce první v cíli být, měl by Koníčkovy limonády pít!“

## Koníčkovy sirupy na doma nebo pro originální domácí limonády



► V průběhu června začala v areálu Koníčkova dvora výroba našich vlastních sirupů. Balení je 0,7 nebo 5 litrů a udělat si můžete osvěžující nápoj v chuti pomeranče, lesní směsi, coly, lesní jahody nebo maliny. V prodejně Koňotéka (na rampě) si můžete tyto sirupy koupit, v hospodě a cukrárně Ve Dvoře si pak můžete objednat osvěžující nápoj s vybranou příchutí u naší sympatické obsluhy.

Hospodským a restaurátérům se pak nabízí možnost rozšířit svůj sortiment a mimo našeho piva mohou nabízet například originální „domácí limonády“. Stačí určitě množství našeho sirupu, voda nebo sifon, trochu ovoce podle příchutě, dále limetka nebo máta, pár kostek ledu, brčko a můžete podávat.

## Karin má zkušenosti z koridy



► Výrobky z Koníčkova řeznictví a uzenářství si během krátké doby našly své spokojené odběratele. Především v horkých prázdninových dnech šly na dračku především grilovací klobásky a špekáčky, kterými si milovníci piva zpříjemňovali dlouhé večery. Naše produkty jsou vyráběné z masa zvířat, která jsou z velké části chována v Beskydech. Když k tomuto základu připočítáme, že masové a uzené výrobky jsou bez emulgátů, umělých zvýrazňovačů chuti a chemických barviv, pak se můžeme bavit o jedné z nejkvalitnějších produktů v okolí. K celkové úrovni pak přispívá i profesionální tým řezníků, resp. řeznic. Jednou z nich je i sympatická Karin.

Nikdo by do této drobné a na první pohled křehké ženy neřekl, že svou kariéru začínala ve španělském Madridu, kde pracovala v místních jatkách Gómez de la Janusz Srna, která zpracovávala býky usmrcené v rámci býčích zápasů. „Byly to složité časy. Někdy se totiž rozružený býk nečekaně probral přímo při bourání. To jsem jej musela poslat do věčných lovišť ranou mezi oči. Jindy nám na místo býka přistál na stole nějaký toreador a jen moje prozřetelnost zabránila tomu, že bychom na místo pochoutky v podobě býčích žláz pustili na gastro trh něco zcela jiného...“ vzpomíná sympatická Karin na svou účast v tradiční Corrida de Toros. Dnes, v Koníčkově dvoře, se podílí na přípravě nejen klobásek, ale třeba i tlačanky, jelit, jitrnic, paštik, sekané a mnoha dalších pochutin. „Líbí se mi tady. Býci daleko, jen poctivé maso, koření a nic víc,“ dodává Karin. Více o produktech Koníčkova řeznictví a uzenářství, které jsou připravovány každý týden čerstvě, najdete na: [ww.konickuv-dvur.cz/reznictvi-a-uzenarstvi](http://ww.konickuv-dvur.cz/reznictvi-a-uzenarstvi)

## Výčepní plyny za výhodné ceny

► Vzhledem k rostoucímu zájmu našich klientů z řad drobných odběratelů, ale i hospod a restaurací jsme rozšířili nabídku výčepních (tlačných) plynů. Od společnosti Siad nabízíme plyn CO<sub>2</sub> za cenu 600,- Kč. Je ideální pro čepování limonády a pivo v sudu, který je naražený více než den, dva v teplejším sklepě... Od firmy DrinkGas máme k dispozici směsný plyn Speciál (20 % CO<sub>2</sub> a 80 % N<sub>2</sub>), který je vhodný pro dobře uskladněná piva a pro místa s vyšší výtočí. Pivo má však menší říz. Plyn stojí 484,- Kč. Čistý N<sub>2</sub> (plyn Univerzál) za cenu 485,- Kč je pak ideální pro vinaře. Tlačné plyny nabízíme v tlakových láhvích o objemu 20 litrů. Vratná záloha za láhve činí 3 000,- Kč (CO<sub>2</sub>) a 3 500,- Kč (Speciál, Univerzál).