

KONINNY



VESELÝ OBČASNÝ OBČASNÍK



YDÁVANÝ OBČAS PRO PIVÁŘE

24. 03. 2022

číslo 26, ročník 9.

V novém pivovaru nebude jen výroba piva, ale i malé návštěvnické centrum!



Lisování sena v místě budoucího ležáckého sklepu - červenec 2021

► Mnozí asi víte z minulých Konin, že jsme začali stavět úplně nový pivovar, který nám roste přímo před očima v areálu Koníčkova dvora. Celá výroba piva by se měla přestěhovat příští jaro do nového. Důvodů je více, ale ten největší je nedostačující kapacita výroby, ale hlavně skladů. Veškeré pivo, které se stočí, se nyní musí převážet na vlečce našeho Koňotraktoru do Koníčkova dvora, protože poslední volné místo v pivovaru jsme zastavěli stáček linkou na PETky a lahve.

Součástí nového provozu bude návštěvnická trasa pro exkurze, tak abyste mohli nahlédnout do tajů výroby našeho piva. Po exkurzi vás pak čeká posezení s degustací piva v našem



Rozestavěný skelet pivovaru - únor 2022.

malém návštěvnickém centru, kde se ještě podíváte na krátký film o historii vaření piva v našem pivovaru. Otevření návštěvnického centra je předběžně naplánováno na příští léto. Nový areál pivovaru bude blízce sousedit s Koníčkovým dvorem. V nové budově pivovaru vznikne výborné místo pro kulturní akce, které bychom pro veřejnost rádi pořádali minimálně 4x do roka. Místa bude podstatně více, než tomu je dnes U Koníčka, takže už teď se můžete těšit na příští rok, kde se můžeme potkávat např. na velikonočním a vánočním jarmarku, nebo nové akce z názvem KOŇO-FEST, nebo už na tradičním TOČKO-KAPPU a na DEN OTEVŘENÝCH VRAT. Plánů je spousta a elánu zatím také, jen si přejme ať veškeré chmury pomínou a ať se doba vrátí do starých kolejí!

S pivovarským pozdravem „Dej Bůh Šťestí!“
Sládek Mojmír Velký

Nákupní centrum MODRÁ LABUŤ, ráj kutilů, která vás rozřehtá!



► Obchod, který prodává bohatý sortiment pro všechny, od kutilů, přes zahrádkáře nebo hospodyňky, až po drobné živnostníky. Sortiment vás zaskočí svojí pestrostí. Zde si najde to svoje opravdu každý. Málokdy se stane, že něco chybí a když už, tak vám to rádi objednájí. Do jisté doby tady něco chybělo, ale to už je minulost. Dnes zde zakoupíte celý náš pivní a limo sortiment v PET lahvích. A pokud to máte do Vojkovic opravdu daleko, dokonce je možné zde koupit i KEG sud piva, ale ten si raději předem objednejte.



Můžete navštívit jednu z poboček: Frýdek-Místek, Příborská 1487
Kozlovice 487
Ostravice 731

Bronzová medaile pro VRANÍKA!



► Po dvouleté odmlce, díky COVIDu, se v letošním roce opět mohla uskutečnit **Jarní cena českých sládků** v pivovarském dvoře Zvíkov. Celkem se degustační soutěže zúčastnilo na 134 pivovarů s 574 vzorky piv.

V kategorii tmavých ležáků získal náš Vraník 12% pěkné třetí místo.

Vraník patří ke stálému sortimentu našeho pivovaru již od roku 2006, kdy byl uveden do výroby, hned po prvním Ryzákově. Tmavá piva mají u nás velkou tradici. Snad nejznámějším tmavým pivem je Flekovská tmavá 13%, ke které bychom mohli Vraníka trochu přirovnat. Objem výroby tmavých piv ale u nás není moc velký. Je to možná tím, že jsme trochu národ konzervativních pivařů a také dostupnost těchto piv je menší, ale v Hostinci U Koníčka ve Vojkovicích si na něm určitě pochutnat můžete.



Tříkrálový speciál opět pomáhal!



► Již druhým rokem vaříme pivo pro naši Frýdecko-Místeckou Charitu. Jedná se o polotmavou třináctku, které se letos uvařilo a prodalo přesně 2.025 l, přičemž z každého půllitru piva putovalo na sbírku 10 Kč a tak se letos vybralo na prodeji piva celkem krásných 40.500,- Kč. **DĚKUJEME!!!**

Fotosoutěž s Koníčkem pokračuje!!!



► Děkujeme za pěknou fotku s naším pivem od pana Labaje, který naše pivo odvezl ke kamarádovi na chalupu až do Českého Švýcarska. Tam si na výletě udělali radost, zahnali žízeň a u toho pořídili tuhle pěknou fotku s naším oblíbeným Podkovářem 15%. Gratulujeme a posíláme Koňosoudek!!! Tak neváhejte a dále nám posílejte své fotky s naším pivem. Ať už jste někde s kamarády, nebo s rodinou na výletě, nebo máte naražený sud na chatě, či na zahradě pod pergolou. Nebo si pivo vychutnáváte prostě jen doma, anebo ve své oblíbené hospůdce... prostě z místa, kde vám pivo od Koníčka chutná nejlépe! Vyhrává ten, kdo pošle foto, které nás nejvíce pobaví a potěší!



Rekordmani ve vaření piva v našem Koňovárku jsou Zahradníci

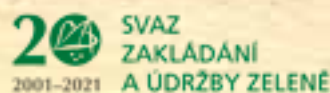


► Když zahradníci sdružení v neoficiální Moravskoslezské sekci Svazu Zakládání a údržby Zeleně hledali zajímavost, kterou by doplnili setkání zahradníků z celé ČR, kontaktovali Mojmira a Slávka a vzápětí poprvé v Koňovárku uvařili pivo. Název vzniknul v anketě, které se zúčastnilo asi dvacet zahradnických firem a zní Zahradníček. Oficiálně byl poprvé na čepu v Zámecké

restauraci v Šilheřovicích. Asi padesáti zahradníkům z celé ČR moc chutnal, líbil se i příběh jeho vzniku. Nejlepší je ovšem to, že takto začala tradice setkávání kolegů, které dosud spojovala profese. Krásná – Zahradnická. Díky zázemí a vstřícnému přístupu pivovarníků od Koníčka získali novou společnou zálibu. Navíc zahradníci zjistili, že je skvělé mít vlastního Velikonočního Zeleného Zahradníčka nebo Sváteční Vánoční. Když k tomu

přidáme Jubilejní Zahradníček, uvařený u příležitosti výročí založení profesního zahradnického svazu nebo vzniku firmy, dostaneme se na počet (zatím) šesti várek Zahradníčků. Mimořádně úspěšný je také jako výjimečný prezent pro obchodní partnery, kteří si cení osobní úrovně takového dárku a co si budeme povídat = dobré pivo má rád každý. Při posledním vaření a posezení se sešly celé zahradnické rodiny. Snad není přehnané konstatování, že se z vaření piva v Koňovárku pro Zahradníky stal nejen užitečný a prospěšný Koníček, ale i příjemná společenská záležitost. Kromě piva nám vždy chutnala i kuchyně a na místě je pochválit i výbornou obsluhu a pěknou atmosféru, ať jsme se sešli v Koníčkově restauraci nebo ve Sklepech Koníčkovy Dvora. Takže Děkujeme, Koníčku.

Za Zahradníky sdružené ve Svazu zakládání a údržby zeleně www.szuz.cz a za firmu Ivánek-Zeman, v.o.s., www.ivanek-zeman.cz Rostislav Ivánek



Technologie - slad

► Jedna ze základních a nejdůležitějších surovin pro výrobu piva, nebo whisky je slad. Nejpoužívanější u nás je slad český, neboli plzeňský.

Vyrábí se z jarního ječmene, kdy se nejdříve ječmen máčí dva dny ve vodě tak, aby dostatečně nabral vegetační vláhu a mohl klíčit na humnech. Klíčení trvá zhruba 7 dní, kdy dochází k přeměně polysacharidů na jednoduché sacharidy vhodné ke kvašení. Když je ječmen dostatečně naklíčený, tak se ječmen z humen přesune na hvozď, kde dochází k sušení a zastavení klíčení zeleného sladu. Slad se tak hvozďí (suší) 24hodin tak, aby jeho vlhkost klesla pod 5%. Takto usušený slad se ještě musí odklíčit. Poté je slad přesunut na půdy nebo do sil, kde je potřeba slad ještě 5 týdnů nechat odležet.



Základní druhy sladu:

- český,
- karamelový,
- barvicí,
- mnichovský,
- vídeňský,
- pšeničný,
- nakuřovaný.

Pak už záleží jen na sládkovi, jaký poměr sladu použije pro daný druh piva. Běžně se míchají i 4 druhy sladu, hlavně u tmavých piv, jako je např. Vraník nebo Kobyla. Sílu piva ovlivňuje tak zvané sypání čím větší množství sladu, tím vyšší stupňovitost piva.



Novinkou jarního pivního menu je:

BELGIK 15% - Belgický Saison



► Ať už řeknete belgický kůň, belgik nebo brabantský chladnokrevník, myslíte to samé, totiž starobylé plemeno těžkého tažného koně. Jeho krev pravděpodobně ovlivnila téměř všechna tažná plemena a znám byl už v antickém Římě.

Ano, hodně silný kůň s plným tělem a dobrým „talem“, tak se dá definovat naše novinka, která určitě v plnosti nezklame. Neobvyklá vůně pomeranče a koření potěší nejednoho fajnšmekra, kterou završí lehký kyselkavý dojezd na patře jazyka.

Pivonáda

► Zdravím pivaři. Už jsi se seznámil s Pivonádou od Koníčka? Ještě ne? A tak rychle pospěš do Koníčkovra dvora, kde na Tebe netrpklivě čeká.

Je nealkoholická!

Pivonáda = chmelová pivní limonáda, je náš nový produkt, který určitě potěší řidiče, kteří si nemohou vychutnat jedno z našich piv. Tento nápoj je perfektním osvěžením s chutí Koníčkovra nealkoholického piva a malinové limonády. Vyrukovali jsme v loňském roce s touto novinkou, abychom potěšili i ty z vás, kteří si vytáhli tzv. „černého Petra“ a musí sednout večer, nebo časně z rána, za volant, ale zároveň nechtějí přijít o chuť našeho piva.

Pivonáda může přijít vhod také při práci na zahradě. Jeden nikdy neví, kdy bude potřebovat „skočit“ do města pro něco.

Pokud jsi hostitel, Pivonáda je nástroj, jak zazářit u hostů, kteří nemohou pivo, ale zároveň se chtějí osvěžit.

Věříme, že tato jedinečná kombinace – pivní a limonádové chuti Ti udělá radost.

Na zdraví!



Višňák – pivo, které vás osvěží!

► Je to letos už čtvrtým rokem, co Višňák zdárně zahání žízeň a dělá radost chuťovým pohárkům našich skvělých zákazníků. Našel si prostě svoje příznivce. Jsou to hlavně mladí lidé a ženy, kterým toto pivo chutná, ale jsou to i drsní pivaři, kteří si ho někdy rádi dají jen tak na „šmak“ po nějakém tvrdém alkoholu.

Jeho lehce nakyslá chuť po višních, skloubená s vychlazením, je perfektní kombinace pro nadcházející jarní a zejména letní měsíce strávené u vody, nebo při práci na zahradě. Ten, kdo nechce, aby se mu na túře pletly nohy a chce se něčím alkoholickým osvěžit, Višňák by jistě neměl chybět v batůžku.

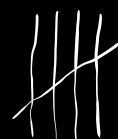
Kdo je více fanda tvrdého alkoholu, Višňák může posloužit jako dobrá „brzda“. (Osobně testováno a doporučeno.)

Prostě nekope, ale při bližším seznámením může kousat.

Náš Višňák je vlastně takový univerzál pro všechny případy. Jsme rádi, že se nadobro ustávil v našem pivovaru a stal se nedílnou součástí vlnkových piv Pivovaru Koníček.

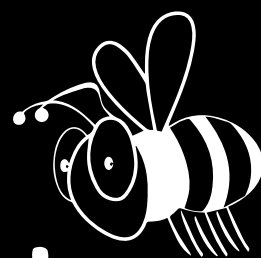
Na zdraví!

Již 16. let
s námi v sedle!



Objednávky piva:
+420 604 483 044

JARNÍ PIVNÍ MENU



31/3 **HNĚDÁK 16°**
Aromatický polotmavý speciál - I.P.A

7/4 **ZELENÁČ 13°**
Velikonoční zelený speciál

28/4 **PONY-PEJL 13°**
Aromatický světlý speciál PALE-ALE

12/5 **BELGIK 15°**
BELGICKÝ SAISON
(jantarový speciál)

NOVINKA

26/5 **SRŠEŇ 14°**
Polotmavý medový speciál

9/6 **HUCUL 13°**
Světlý speciál-SINGL HOP



STÁLÁ NABÍDKA:

PONÍK 10%, RYZÁK 11%, VRANÍK 12%, GROŠÁK 14%, HATATITLA (IPA) 14,5% a VIŠŇÁK 10,5%
Nové nealko pivo OSEL a PIVONÁDA