

# KONINY

VESELÝ OBČASNÝ OBČASNÍK



VYDÁVANÝ OBČAS PRO PIVAŘE

22. 6. 2023

číslo 28, ročník 10.



## Otevíráme Nový Pivovar Koníček!

Něco starého končí a něco nového začíná! Náš pivovar to nemá jinak. Je to o vývoji a práci všech zaměstnanců pivovaru, ale hlavně o radosti z dobře vykonané práce a přesvědčení, že jdeme správným směrem. Cesta to není a nikdy nebyla jednoduchá. Jsme na novém začátku, a bude nás stát ještě hodně úsilí všechno dolažit, vychytat, tak aby to šlapalo přesně podle našich představ. Tímto bych chtěl poděkovat všem pivařům a příznivcům piva Koníček, za jejich podporu a věříme že nadále vám bude chutnat a budete mít více možnosti naše pivo potkávat u nejen u nás, ale i na Slovensku a v Polsku. Technologii výroby piva neměníme, proč taky měnit něco, co prověřil čas a hlavně Vaše chuťové buňky. Objem várky zůstává stejný, navýšili jsme však kapacitu kvašení a zrání, tak aby pivo mělo čas správně uzrát a my jsme mohli pokrýt poptávku všech co chtějí a vyhledávají naše pivo.

S pivovarským pozdravem DEJ BŮH ŠTĚSTÍ, Váš sládek Mojmír Velký

## Koniny 2023

► Dnes se Vám dostávají do rukou Koniny, které jsou hlavně o novém Pivovaru Koníček, který se bude otevírat 1. 7. 2023 v 14 hodin ve Vojkovicích. Kdo by nás chtěl, v novém navštívit, nemusí moc bloudit. Místo původní adresy, kde byl pivovar a nadále zůstává Penzion a Hostinec U Koníčka, se jen přesunete o 1,5 kilometru dál do areálu Koníčkového Dvora. V Koníčkově Dvoře, na adrese Vojkovice 49, kde máme již od roku 2017 sklady, se přestěhovala celá výroba nového Pivovaru Koníček. Trvalo to dva roky od položení základního kamene, než jsme si mohli dovolit Vás pozvat, na oslavu otevření. Byly použity tuny betonu, kilometry drátů, jak armovacích, tak elektrických. V budově byly nataženy kilometry potrubí a udělány tisíce svárů na technologiích. Samozřejmě, jak to tak občas bývá, se nedařilo a tekly nervy, ale díky profíkům, kteří tady pracovali, se vše zvládlo. Teď nám nezbyvá nic jiného než společně s Vámi přestříhnout pomyslnou pásku a pořádně to oslavit, protože díky Vám ji můžeme přestříhnout a na zdraví připít Koníčkem. Samozřejmě Vás rádi uvidíme na prohlídce a se vši skromností se pochlubíme novým pivovarem, nebo prostě jen tak na vyřetáném a prudce pitném zlatavém moku z nového Pivovaru Koníček. Dej bůh štěstí.



## Historie Pivovaru Koníček

► Pivovar Koníček, byl založen v roce 2006 sládkem Mojmiřem Velkým, který po absolvování pivovarské školy a následné sládovnícké praxe, se vydal splnit si svůj sen a začal vařit pivo ve svém minipivovárku ve Vojkovicích.

2. června 2006, byla slavnostně uvařena první várka světlého výčepního ležáku a dnes vlajkové lodi pivovaru, která dostala jméno Ryzák 11°. V srpnu byla uvařena první várka dvanáctistupňového černého ležáku Vraník a na Vánoce jste mohli ochutnat poslední stálíci polotmavý speciál Grošák 14°. Tyto první várky byly uvařeny na malé 250 l varně.

Pivovar se neustále rozšiřoval v návaznosti na zvyšující se poptávku po Koníčkovém pivu a zákonitě tak původní budova pomalu přestávala kapacitně stačit a v roce 2009 byla ve vedlejší vybudována spilka a ležácký sklep. Kapacity varna byla mezitím navýšená na 500 l. Díky tomuto rozšíření se mohlo začít vařit oblíbené Pivní menu, které nabízí vyhledávané speciály, například Čmelák 12%, Kobyla 15%, Sametová 17% a Podkovář 15% a na které navazují novinky roku 2020 Zelenáč 13,5% a Hnědák 16%.

V roce 2013, se opět rozšiřovala kapacita výroby. Byla vybudována nová varna o objemu 20 hl, spilka o kapacitě 160 hl a ležácký sklep o objemu 480 hl piva ve zrání. Tímto rozšířením se započala úplně nová kapitola výroby piva v moderním a kapacitně větším pivovaru.

V roce 2015 pivovar dostavěl sklady a zprovoznil moderní stáčírnu KEG sudů, poloautomatickou stáčírnu lahví. V tomto roce, se znovu navýšovala kapacita ležení a kvašení, tak aby byla pokryta rostoucí poptávka Pivovaru Koníček.

Rok 2017, byl rokem dalšího rozšíření, kdy byl ve Vojkovicích,

v bývalém objektu lihovaru, zřízen centrální distribuční sklad a celý areál byl pojmenován Koníčkův dvůr. V hlavním objektu, po rozsáhlých rekonstrukcích, byla otevřena i speciálka Pivovaru Koníček, kde si můžete zakoupit veškerý nabízený sortiment piva, ale také suvenýry a oblečení s motivy pivovaru. V květnu 2018, byla do Koníčkovra dvora přemístěna původní varna pivovaru z roku 2006, která umožnila vzniku Minipivovárku Koňovárek. Pro opravdové fandky a znalce zlatavého moku, se tak nabízí možnost, si pod dohledem sládky pivovaru, uvařit své vlastní pivo. Minipivovárek navíc slouží i k vývoji nových druhů piva, které hlavně rozšiřují portfolio Pivního menu.

V roce 2021, byl položen základní kámen nového pivovaru, v areálu Koníčkovra dvora, který se slavnostně otevře 1. 7. 2023. Ve varně přibýly nádoby, rmutová a mladinová pánev a vše je umístěno ve velkém prostoru varny, kdy velkými okny, je vidět celá technologie. Navýšení objemu proběhlo ve spilkách a cylindrokonických kvasných tancích. Rozšíření se samozřejmě nevyhlo ani ležáckým sklepům. Byla pořízena rekuperace CO<sub>2</sub>, nová plynová kotelná o výkonu 400 kg syté páry za hodinu. Součástí nového pivovaru je také návštěvnické centrum, pro exkurze do pivovaru, s restaurací, terasou a společenským sálem.

Co nás čeká v dalších letech to nikdo neví, ale našim přáním je vařit pro vás stále pivo srdcem a nadšením. Budeme taktéž dále pokračovat v objevování nových pivních kultur a stylů... Věříme, že Vám bude naše pivo, které se nyní čepuje na různých místech naší krásné vlasti. Nyní naše pivo můžete dostat i na Slovensku a Polsku a díky Vám se pivo s logem podkovy a koně, podívalo do mnoha dalších zemí.

Dej Bůh štěstí!



## Slavnostní soudek, který vás rozřehtá!

► Důvodů může být více, proč si takový soudek objednat. Může to být oslava narozenin, poklepání základního kamene, poslední várka piva v našem starém pivovaru, pařba a nebo jen tak pro srandu.

V tomto případě byl důvod, jednoznačný, hlavní dodavatelská a montážní firma 3K Kraus, vedena šéf montérem Jirkou Krausem, měla prostě

hotovo a Jirka jakožto velký rybář spěchal na ryby. Chtěl být na zahájení lovu dravců, a i kdyby trakaře padaly, nás

musel opustit 15. 6. Prostě jedu na ryby a „bo mám zrobené“. Na této větě je vidět, jak synka z Čech ovlivnily ty naše „kratke zobaky“. No a co by to bylo za rozlučka, bez pořádného zapití kilometrů potrubí a svárů.

My nejen touto formou děkujeme firmě 3K Kraus, za skvělou spolupráci při výstavbě nového pivovaru, ale hlavně za nové kamarády, které jen tak nepotkáte!

Děkujeme 3K Kraus, jste skvělí!

*Technický poznámka: objem 20l, nutno objednat: 604 483 044, má vlastní pípu, dostanete ho nachlazený. Z těchto důvodů je potřeba odebrat přímo před akcí nebo mít velkou lednici, objednávky 7dní dopředu (počet soudku omezen) A co je na tom soudku jiné, než na těch ostatních? To vidíte na fotce. P.S. Jirka není součástí soudku, máme jen jednoho a toho nedáme.*

## Co dalšího náš ještě letos čeká, aneb Koňoakce 2023



► 2. 9. se na Vás budeme těšit na akci „Den otevřených vrat“. Pivo, hudba, zábava pro děti a večer pro dospělé. Vše prokládáno soutěžími a ukázkami cvičení našeho Koňofitka.

Jako každý rok probudíme stroje ze zemědělského muzea a nebezpečným číslem řezání dřeva na staré cirkulárce, poháněné

benzínovým motorem Slavia z roku 1934. Samozřejmě budou exkurze do nového Pivovaru a na naší Stodolní ulici.

Další akcí, pořádanou 7. 10. , bude recesní závod Točko-kapp. Závod tříčlenných družstev na 10km, se stavebníma kolečkama, na kterých je plný pivní sud. Muži musí zdolat tuto trasu s 50l kegem a vypít 18 piv. Ženy, mají sud jen 30 litrový a ty piva jsou malá. Okruh je s mírným stoupáním, ale dolů to o to více fíčí. Pokud Vám to neběží až tak moc, nevádí, protože se soutěží i v kategorii nejlepší kostým, kde můžete ostatní předběhnout o celou délku. Pokud se chcete zúčastnit, tak neváhejte s registrací na kono-fit@seznam.cz. Po běhu je samozřejmě vyhlášení vítězů, pro diváky soutěže s točkama a taky disco, jídlo a pivo.

Těšíme se na Vás v Koníčkově Dvoře, Vojkovice 49.



## Zvíkov 2023



► Jarní cena českých sládků se konala 25. 3. 2023 v Pivovarském dvoře Zvíkov, který se nachází v podhradí hradu Zvíkov v malebné Jihočeské krajině. Letos, po několika leté přestávce, jsme se rozhodli tohoto klání, pořádaného Českomoravským svazem minipivovarů, zúčastnit. Poslali jsme vzorky pív z Pivovaru Koníček a těšili se na den D. Mělo nás být pět, stejně jako ve známém románu pana Poláčka, jenomže realita je občas jiná a zůstali jsme jen tři. Tři jako z románu pana Dumase, ale nečekali jsme na D'Artagnana, stejně jako Ti tři mušketýři. Nicméně v pátek, pár hodin před odjezdem, se zjevil, kde jinde než v hospodě a kdo jiný než náš kolega. Po „pár“ pivech, kdy mu narostlo sebevědomí bouchl do stolu a oznámil ženě, že jede na Jižní Moravu a nic ho nezastaví. Ráno jsme vyrazili do Čech. Náš sládek s D'Artagnanem, po včerejší prohýřené noci v Koníčkově Dvoře společně se dvěma basama piva usedli dozadu, ať to mají blízko do úložného prostoru, a začali se spravovat. Řidič, jen nasucho polknul a vyrazili jsme pro čtvrtého hrdinu a našeho kolegu sládku, třeba Portose. Cesta po dálnici se vlekla, v Olomouci, byl chudák řidič přinucen zastavit na návštěvu v Pivovaru Bucháček, jak to tam klukům funguje. Návštěva se vydařila, tři vyzkoušeli, čtvrtý ne, zase chudák sušil hubu. Po této malé zastávce se pokračovalo na jihozápad. Brno, Velká Bíteš a šup dolů z dálnice na oběd do Velkého Meziříčí. Oběd, šest pív, jedna limonáda a znovu na cestu. Někde okolo Tábora se D'Artagnan zeptal „kde jsou ty vinice“ po výbuchu smíchu, se dozvěděl že nejedeme na Jižní Moravu, ale do Jižních Čech. Zblednul a se slovy „baba mě zabije, bo jsem ji lhal kam jedu“ si notně zavdal z lahváče. Hurá, konečně Zvíkov. Řidič si dává první pivo a snaží se dohnat osádku. Je nucen se zvednout a vydat se na sraz a vyhodnocení soutěže, cestou potkáváme známou tvář, kterou jsme vídali při stavbě zařízení pivovaru skoro každý den. Už je nás víc a v Pivovarském dvoře zasedáme ke stolu a degustujeme jejich piva. Některé musíme vícekrát, protože chutnají. A už je to tady, vyhlásování výsledků. Jedna kategorie, střídá druhou a my sedíme. Budeme na bedně, nebudeme na bedně? Přichází kategorie tmavá, spodně kvašená piva silná. Žeby konečně? A je to tady krásné druhé místo v této kategorii si odnáší Kobyla 15%, smetanový tmavý ležák. Za velké radosti si jdeme pro diplom. Je to tam přátelé, my tu medajli dovezeme do Vojkovic. Diplom už visí, mezi ostatními, v nové varně. Zpáteční cesta byla veselá. Byl jiný řidič, ten původní ji měl jako z praku, podle hesla „není umění se ožrat, ale dva dny si v tom pochodit“ byl veselý vložení doma. Co víc dodat, Zvíkov 2023 se podařil, uvidíme co bude příští rok. Těšíme se.

## Výroba piva

► Výroba piva probíhá z nejkvalitnějších surovin, jako je moravský slad, žatecký chmel, kulturní pivovarské kvasnice a pramenitá voda z Beskyd. Samozřejmě pro svrchně kvašená piva používáme chmel z celého světa.



Hlavní výrobní tým Pivovaru Koníček

**VARNA** – Výroba mladiny probíhá dvourmutovým dekokčním způsobem na varně o objemu 20hl. Rozemletý slad se smíchává s vodou a za určitých teplot dochází k zcukřování škrobu na maltózu. Takto zcukřený rmut se pak oddělí od mláta sladinou na scezovací kádi. Sladinu pak vaříme s chmelem 90 minut, kde přecházejí hořké látky chmele do sladinou a vzniká mladina. Po ukončení varu se mladina vyčerpá do vířivé kádě, kde chmelové kaly sedimentují. Mladinu pak čerpáme do spilky, přičemž dávujeme kvasnice. Dochází k chlazení na teplotu 9°C.



Původní spilka z roku 2013

**SPILKA** – V otevřených kvasných kádích probíhá při teplotě 10 °C hlavní kvašení po dobu 7-10dní, kdy dochází k přeměně sladových cukrů na alkohol a CO<sub>2</sub>. Kvasnice po zkvašení sedimentují na dno kádě a takto zkvašené tzv. zelené pivo sudujeme do ležáčkových tanků.



Nový Ležáčkový sklep o objemu ležení 2000 hl

**LEŽÁČKÝ SKLEP** – Zde probíhá dokvašování nebo ležení piva při nízkých teplotách okolo 2°C po dobu minimálně 30 dnů, během dokvašování dochází k přírodnímu nasycení CO<sub>2</sub> k zakulacení chuťových vlastností a doladění chuti.



## Pivovar Koníček a jeho technologie

► Nový pivovar se skládá ze souboru zařízení, které jsou z části z původního pivovaru postaveného v roce 2013 a z části úplně nové.

Varna nového Pivovaru Koníček má nově pět nádob, oproti původním třem a objem várky zůstává stejný tj. 20 hl. Nově do varné soustavy přibyla rmutová a mladinová pánev, které zefektivní technologický postup vaření. Na varnu se můžete podívat nejen přímo, ale i z návštěvnického centra a nebo přes francouzské okna z terasy

Hlavní kvašení nadále zůstává v otevřených spilkách, původních z roku 2013, společně kadě budou o objemu 5 x 40hl a 1x 60hl, na které budete moci nahlédnout přes okno, při exkurzi pivovaru.

Zrání piva je v ležáckých sklepích, při teplotě 7-10 °C, a probíhá v ležáckých tancích o objemu od 20 hl do 120 hl, kdy byly z části použita technologie jak z původního pivovaru, tak i nové zařízení. Minimální doba ležení je 30 dnů a v letních měsících jsme schopni dosáhnout maximální produkce 500 hl týdně.

V naší nabídce jsou i filtrovaná piva, která v tuto chvíli tvoří 10% produkce pivovaru. Samotná filtrace probíhá přes svíčko-vý křemelinový filtr o výkonu 20 hl za hodinu. Jen pro zajíma-

vost, křemelina je sypká hornina tvořena převážně schránkami rozsvívek, což jsou řasy.

Nedílnou součástí výroby, jsou stáčecí linky na keg sudy a láhve. Přes stáčecí linku kegu nám projde cca 75% produkce a stáčíme do kegu o objemu 15l, 30l a 50l. Pet láhve, dnes už s logem pivovaru, o objemu 1,5l, nám ze stáčeného piva zastupují 24% a klasický lahvač zbývající 1% produkce.

Topení a ohřev zajišťuje parní kotelná na zemní plyn o parním výkonu syté páry 400 kg za hodinu. Kotelna je napojená jak na klasický přívod plynu, tak jsou i v areálu zásobníky na stlačený plyn.

Další nedílnou součástí výroby piva je CO<sub>2</sub>, který zajišťuje ochranu piva při jeho stáčení před oxidací. Tento plyn vzniká hlavně při kvašení na CK tancích a proto, aby se mohl dále využívat, byla do výroby zařazena rekuperace CO<sub>2</sub>, která tento plyn jímá. Chybějící plyn je dovážěn, skladován a dodáván do výroby, přes CO<sub>2</sub> stanici se zásobníkem.

Roční objem výroby, v novém Pivovaru Koníček, je nastaven na roční produkci 10 000 hl piva. S menšími úpravami se dá kapacita zvednout až na 20 000 hl. To je jeden z plánů do budoucna, stejně jako linka na stáčení plechovek, vozový park a manipulační technika.

## Prohlídková trasa v novém Pivovaru Koníček



► V novém Pivovaru Koníček bude samozřejmě nová prohlídková trasa, na které budete mít možnost nahlédnout pod pokličku moderní výroby piv Pivovaru Koníček. Než se vydáte na trasu, s mírným převýšením, tak se dozvíte pár zajímavostí o celém areálu. Historie areálu sahá až do roku 1860, kdy byl postaven lihovar Vojkovice, pak tady byla jatka a nakonec nový pivovar. Srdcem celého pivovaru je varna, tady

se dozvíte jak se vlastně pivo vaří a jaké suroviny se k tomu potřebují. Potom navštívíte spilku, spíš tedy nahlédnete přes okno, jak vypadá hlavní kvašení mladiny, který je vlastně živým procesem. Do ležáckých sklepů Vás pustíme a rádi, protože tady při 2°C dochází k zrání piva a Vás může hřát, při této teplotě, myšlenka, že ochutnáte pivo přímo z ležáckého tanku. A pak hurá zpátky do tepla. Už jste viděli výrobu a teď ještě jak se pivo lahvuje a keguje. To znamená, že se podíváte na stáčecí linky jak pro láhve, tak pro keg sudy, kde je poslední cesta piva celým systémem, než je za „zabaleno“ a čeká než se dostane na Váš stůl. Jako další můžete navštívit zemědělské muzeum a naši Stodolní ulici, kde je výroba medoviny, sirupů a minipivovárek Koňovárek. Myslíme si, že to stojí za to vidět. Po prohlídce zasednete v nové pivovarské Šalandě k degustaci našich piv a k jídlu si můžete vybrat například žebírka, kolena a nebo řízečky. Vše potom dobře zapít našim pivem, které pro Vás vaříme s láskou a v té nejvyšší kvalitě. Těší se na Vás kolektiv pivovaru a prudce pitné pivo co Vás rozřehtá.

## Letní pivní menu

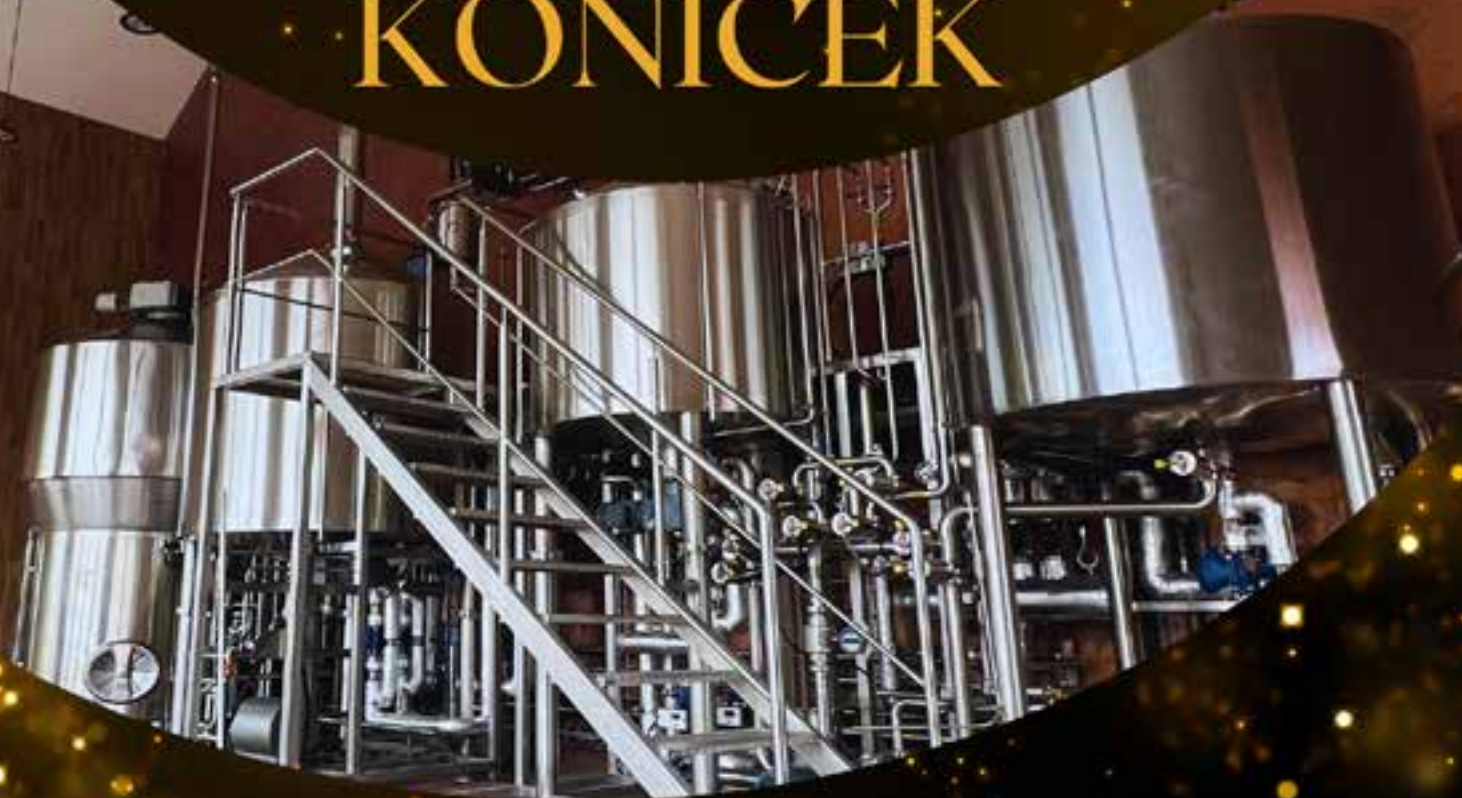
► Letní pivní menu Pivovaru Koníček startuje 15. 6. 2023 a nabídne nám KONÍK 12% Světlý nepasterizovaný ležák 12%. Koník se vyznačuje zlatavou barvou s vyváženou hořkostí, která není trpká, ale velice lahodná díky vybraným odrudám chmele Premiant a Žatecký poloranný červeňák. Díky správnému prokvašení na spilce a dlouhému ležení ve sklepech, má tento ležák vysokou plnost a chlebnatost, jen se zakousnout. Další z letního menu je ŠEMÍK 11% SUN APA 4,3% alkoholu. Letní lehký ALE, slámově žluté barvy. Šemík je svrchně kvašený, je 2x chmelený na varně a potřeptí do ležení. Jeho hořkost je příjemná s lehce vyšší vůní čerstvého chmele po ovoci a citrusech. Tato vůně, je díky aromatickým chmelům z USA, která neodmyslitelně patří k pivům SUN APA. BĚLOUŠ 12% WAISBIER Pšeničné pivo. 4,7% alkoholu. Pivo, není díky své specifické

chuti oblíbené u všech pivařů, protože na takové pivo, se musíte naučit chodit. Typické pro pšeničné pivo, je jeho bílý zákal, ovocná vůně po banánu, s jemným nádechem koření. Samozřejmě u pšeničného piva nesmí chybět bílá hustá pěna. Nebojte se ho, protože v mnoha případech se vyplatí vybočit z davu a vydat se jiným směrem. Pokud nezachutná, nevadí, Koník 12% vše napraví. A abychom nezapomněli na něco k letní práci kolem domu, na chatě a nebo zahrádce, tak máme v Letním pivním menu Poník 10°. Na osvěžení, máme nealko pivní limonádu Pivonádu s příchutí maliny. Samozřejmě naše stálá nabídka Ryzák 11°, Vraník 12°, Grošák 14°, Višňák 10,5° a Hatatitla 14,5°, je pořád na skladu nejen v PET lahvích, ale i keg sudech 15l a 30l. Celý sortiment koupíte v Koníčkově dvoře a nebo u našich partnerů.





# PIVOVAR KONÍČEK



1.7.  
2023

- 13:00 - 14:30 / 16:00 - 17:30 EXKURZE PIVOVARU / VSTUPENKA 200,-  
14:00 DJ REPRÁK  
15:00 SLAVNOSTNÍ OTEVŘENÍ PIVOVARU  
CIMBÁLOVÁ MUZIKA FOJT,  
16:00 JUMP EXHIBICE A VZDUŠNÁ AKROBACIE KOŇO-FIT  
17:00 LOS PEDROS  
19:00 CHICKALETTA  
21:00 QUEEN FREDDIE MERCURY SHOW  
22:00 ROCKOVÁ KAPELA SAGAR

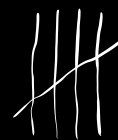
PIVNÍ SOUTĚŽE, MALOVÁNÍ NA OBLIČEJ, KLAUNI, JÍZDA NA PONÍKOVÍ A DALŠÍ



VRATA OTEVŘENA OD 12:00 HODIN  
KONÍČKŮV DVŮR, VOJKOVICE 49

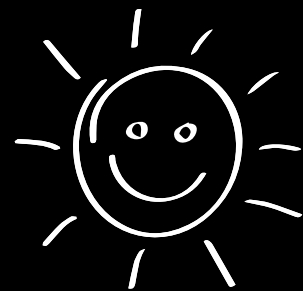
VSTUPNÉ  
100,-  
DĚTMOJSTĚL ZDARMA

Již 17. let  
s námi v sedle!



Objednávky piva:  
+420 604 483 044

# LETNÍ PIVNÍ MENU



VŠE DOSTUPNÉ PO CELÉ LÉTO  
21. 6. - 21. 9.



## KONÍK 12°

Světlý filtrovaný ležák

(Nejen v létě, ale po celý rok)

## BĚLOUŠ 12°

Pšeničné plné pivo

## ŠEMÍK 11°

SUN APA

## PONÍK 10°

Světlé výčepní pivo

## PIVONÁDA

Nealko pivní limonáda

### STÁLÁ NABÍDKA:

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

