

Formulář pro uchazeče o značku Regionální produkt

Český ráj

Kontaktní údaje

Jméno: Pivovar Nová Paka a.s.

Adresa: Pivovarská 400, 509 01 Nová Paka

Tel.: 493 727 031

E-mail: broucek@novopackepivo.cz

Popis produkce

Podrobně popište vaše výrobky, produkty.

Historie vaření piva v Nové Pace sahá hluboko do minulosti. Z historických pramenů je známo, že pivovar i sladovna stávaly v centru města již dlouho předtím, než byl v roce 1871 položen základní kámen dnešního pivovaru. V současnosti akciová společnost Pivovar Nová Paka zaměstnává 60 zaměstnanců a vaří 8 druhů piv pod značkami, které mají vazbu na okolí Nové Paky:

Brouček - lehké osvěžující pivo spadající do kategorie světlých výčepních s obsahem alkoholu 4%

Kryštof - světlé výčepní pivo plnější chuti, alkohol 4,5%

Kumburák - světlý ležák, plné chuti se sametovou pěnou, alkohol 5%

Granát - tmavý sladší ležák s kvalitní hustou pěnou vhodný k řezání světlých druhů, alkohol 5%

Podkrkonošský speciál - nezaměnitelné silnější pivo s nádhernou barvou, které se řadí mezi speciály. Chuť sladu je vyvažována zřetelnou hořkostí, alkohol 6,3%

Podkrkonošský speciál tmavý – silnější tmavé pivo s výrazným aroma praženého sladu s hořkosladkou karamelovou chutí, alkohol 6,3%. Pravidelně se umísťuje na stupních vítězů v degustačních soutěžích v ČR.

Valdštejn - světlý speciál, který svým chuťovým rozložením jistě uspokojí milovníky silného hořčího piva s dobrou pěnou, alkohol 7%

Hemp Valley Beer - Jeho jedinečná chuť je dána spojením hluboce prokvašeného piva s příjemně nahořklou chutí a extraktem získávaným z konopí rostoucího v horských údolích Švýcarska. Obsah alkoholu 4,5%.

K výrobě se používá voda z artézského vrtu, vlastní slad, kvalitní žatecký chmel a pivovarské kvasnice. Novopacké pivo je známo svou příjemnou hořkostí, sladovou vůní, zlatavou barvou a můžete na něj mimo region narazit i v mnoha různých koutech světa, neboť se novopacký pivovar výrazně orientuje na export (cca 50% produkce směřuje do zahraničí). Tradičním trhem pro novopacké pivo jsou USA, pobaltské státy, Německo, Polsko, Izrael, Jižní Korea a Finsko.

V současné době podnik zaměřuje své aktivity také na oblast cestovního ruchu. Zrekonstruované historické secesní budovy, klasický způsob vaření piva ve spojení s moderními poznatky a technologiemi, představují dobrý základ nejen pro výrobu kvalitního, tradičního českého piva, ale i rozvoj turismu. Po předchozí domluvě lze zrealizovat prohlídku pivovaru včetně ochutnávky, k dispozici pro semináře, firemní večírky, či kulturně-společenské akce je historická zasedací síň správní rady pivovaru a také nově vybudovaná pivovarská restaurace pod varnou s kapacitou 80 míst.



1. Místní výroba

Napište kde probíhá výroba vašich produktů. (U zemědělských výrobců i katastry obcí, kde se nachází obhospodařované pozemky).

Pivo je vyráběno v Nové Pace, Pivovarská 400.

Napište seznam použitých surovin a jejich místo původu (popř. popište místo původu a suroviny nakupovaných polotovarů).

Pitná voda – vlastní artézská studna

Ječný slad – vyráběn v Nové Pace, surovina na výrobu – sladový ječmen, nakupována od místních zemědělců – Zetka Strážník a.s., Studenec, a ZZN Pardubice

Upravený chmel, chmelový extrakt – nakupován od společnosti Hakus Chmel, Ročov

Pivovarské kvasnice – nakupovány ve Výzkumném ústavu pivovarnictví a sladovnictví, Praha

2. Ekologie

Popište výrobní proces.

Pivo se v Nové Pace vyrábí tradičním způsobem spodně kvašených piv, tzv. ležáků s charakteristickou plnou chlebnatou chutí, přiměřenou přírodní nasyceností, zlatavou barvou, bohatou typicky hutnou pěnou, hořkostí a řízem.

Slad

Sladovnický ječmen, zbavený nežádoucích příměsí a rozříděný podle velikosti zrna, je uskladněn na ječmenové půdě po dobu nejméně šesti týdnů. Takto odleželý ječmen se 2 dny máčí v namáčecích náduvnících, kdy dochází ke klíčení.



Klíčení probíhá na hromádách po dobu 5 - 7 dní. Ty jsou dvakrát denně obraceny, čímž se zabrání srůstání klíčících obilek. Výsledným produktem klíčení je tzv. zelený slad. Odklíčený slad se chladí a je dopravován na sladovou půdu, kde se nechává šest týdnů odležet před vlastním zpracováním.



Vaření

Odleželý slad se zbaví prachu a rozdrtí se na sladový šrot. Ten je dále zpracován v nádobě vytápěné parou a vybavené výkonným míchadlem. Během tohoto procesu vzniká sladina, kterou je nutno přefiltrovat přes nerozpuštěné části, tzv. mláto, což je odpad vznikající při výrobě piva.



Sladina se dále vaří s chmelem. Výsledným produktem chmelovaru je mladina, která je v konečném procesu ochlazována na zákvasnou teplotu 8 - 10°C.

Kvašení

Hlavní kvašení piva probíhá v otevřených kvasných kádích, které jsou plněny zchlazenou mladinou, zakvašenou pivovarskými kvasnicemi. Proces hlavního kvašení trvá 7 - 12 dní podle stupňovitosti vyráběného piva a v jeho průběhu se udržuje maximální teplota kvasící mladiny na 11°C. Po ukončení kvašení se obsah kádě zchladí na 5 - 7°C a mladé pivo je sesudováno do ležáckého sklepa.



Dokvašování a zrání

Dokvašování a zrání piva probíhá v ležáckém sklepe. Sklep je vybaven ležáckými tanky, zabudovanými do chladících boxů, které jsou chlazeny na teplotu 0 - 1°C. Kvasinky zkvašují i při nízké teplotě a procesy, které přitom probíhají, vytváří jeho charakteristický říz. Vznikající přítomné kalici částice klesají na dno tanku a tím se pivo čeří. Dokvašování a zrání trvá podle stupňovitosti piva pět až 8 týdnů.



Po procesu dokvašení dochází k filtraci piva pomocí křemeliny, což jsou schránky pravěkých rozsivek. Takto ošetřené pivo je čerpáno do přetlačných tanků a připraveno pro stáčení do určeného obalu.

Popište používané technologie.

viz proces výroby

Napište, jaké odpady vznikají během výrobního procesu a jak je s nimi nakládáno (popř. zda jsou využívány).

pivovarské mláto – ke zkrmení hospodářskými zvířaty

sladový květ - taktéž

Je výrobek a jeho obal recyklovatelný?

Sklo – vratný obal, recyklovatelný

PET – recyklovatelný

KEG – vratný obal

4. Tradice a značka

Od kdy je používána současná značka? (Od kdy existuje vaše firma?)

Založení pivovaru v Nové Pace je datováno od roku 1872, současný majitel – Pivovar Nová Paka a.s. :

Spisová značka: B 2242 vedená u rejstříkového soudu v Hradci Králové

Název subjektu: Pivovar Nová Paka a.s.

IČO: 49241290

Sídlo: Nová Paka, Pivovarská 400, PSČ 50901

Den zápisu: 05.10.1993

Historické fotografie:





Od kdy je využívána daná technologie v Českém ráji? Popište stručně historii využívání dané technologie v regionu Český ráj.

Nová Paka a její založení se řadí do konce 13. a počátek 14. století, kdy k posílení věrnosti občanů ke šlechtě a k ochraně jejich majetku byly řemeslníci přemísťováni do středu Nová Paka. Tímto zásahem vrchnost sledovala svůj finanční zdroj, neboť Nová Paka byla svou polohou na staré slezské cestě mezi Prahou a Vratislaví. S výstavbou města a se zaváděním řemesel souvisí i výstavba pivovaru se sladovnou, který byl umístěn na jižní straně pod náměstím, na pravém břehu Brdského potoka — asi v nynější farské zahradě.

Když za gruntovního pána Viléma Trčky z Lípy roku 1563 celé město i s pivovarem vyhořelo, udělil nástupce Burián Trčka z Lípy roku 1583 sousedům privilej k postavení pivovaru nového. Za tuto udělenou milost platili majitelé z každého vyčepovaného sudu piva pět bílých grošů a z každé várky groše tři.

V roce 1601 Jan Rudolf Trčka z Lípy osvobodil město Novou Paku od dávek a roboty, avšak s podmínkou, že obec upustí od vaření piva. Na tuto podmínku občasně přistoupili a od té doby bylo pivo do Nové Paky dováženo z Dřevěnického pivovaru, který patřil vrchnosti.

Po zřízení magistrátu v Nové Pace roku 1791, které již nebylo na vrchnosti závislé, si přes to šlechta činila neustále nárok na dodávky svého piva. V této svízelné situaci vedl magistrát se šlechtou vleklý soudní spor, který trval až do všeobecného zrušení roboty.

Tato doba již sloužila k přípravám na vybudování pivovaru stávajícího.

Založení, výstavba, výroba

Po řadě předběžných jednání k získání potřebných financí byla svolána na den 1. dubna 1870 ustavující valná hromada zájemců s programem založení akciové společnosti pro vybudování parostrojního pivovaru v Nové Pace. Nejvyšší finanční podíl nesla obec Nová Paka.

Se stavbou bylo započato 29. března 1871 stavitelem F. Wolfem dle vyhotovených plánů pražské firmy J.V. Novák. Počáteční provoz pivovaru byl zahájen 25. července 1872, a to ve základních budovách varny, spilky, sklepa a omezeného prostoru sladovny.

Výroba i odbyt urychleně stoupaly, tak se po necelém desetiletí provozu projevila neodkladná potřeba dalšího dostavby — probíhá výstavba dalších ležáckých sklepů, spilky, lednice, strojovny a půdních prostor pro sklad ječmene a sladu. S růstem výroby se projevila i potřeba rozšíření vodního zdroje. V r. 1903 je vyzděna studna u sochy panny Marie v Loučení u Přibyslavi a rozhodnuto o položení 800 m dlouhého vodovodního potrubí ze studny do pivovaru.

Vlastní výroba sladu již po několik minulých let nestačí pokrýt spotřebu na várky, proto je rozhodnuto o dostavbě sladovacích humen s nástavbou obchodních místností a nové lednice ve dvoře závodu. Dostavba byla předána r. 1905. Tendence stoupajícího odbytu i docilovaných zisků dává možnost k rychlejšímu kroku v doplňování staveb i strojního zařízení, proto je v r. 1906 provedena stavba a uvedení do provozu druhého nového parního kotle.

Válečná období

Stagnace průmyslu pokračuje, ceny spotřebního materiálu k výrobě piva značně rostou. Další léta až do roku 1914 se vyznačují stále rostoucí krizí všeho průmyslu z důvodu nedostatku peněz a snižování odbytu. Díky tomuto vývoji nebylo do pivovaru nic investováno a byly prováděny jen nejnnutnější opravy.

Během válečných let 1914 — 1918 je zaznamenán citelný pokles, chybí vstupní suroviny, jsou používány náhražky. Válkou, která skončila 28. října 1918, byla naše země hospodářsky úplně vyčerpána. Po válce se pivovarský průmysl jen velmi pomalu vrací do normálního života, zápolí s nedostatky finančních prostředků k zajištění technického vybavení, válkou značně opotřebovaného a nedostatečně udržovaného.

Rokem 1925 vstupuje pivovar do období bohaté konjunktury a připravuje se na renovaci celého objektu. Přispívá k tomu i myšlenka na získání celého regionu. Příležitost se naskýtá velmi záhy, kdy pro stáří a bez nástupce ze svého oboru se sládek a soukromý majitel pivovaru v Pecce, pan Chlístovský, rozhodl odprodat svůj majetek. Byla sepsána kupní smlouva a peckovský pivovar přešel se všemi budovami, pozemky, zařízením, zásobami sladu i piva dne 1. července 1926 do majetku pivovaru Nová Paka za celkovou částku 220.000,- Kč. Vaření piva bylo na Pecce ihned zastaveno, zásoby postupně vyskladněny, provedena demontáž zařízení a budovy prodány. Tímto zásahem pivovar Nová Paka získává ucelený rajon v oblasti samotné Pecky a okolí.

Výhled na dobré odbytové možnosti si přímo vynucuje výměnu zastaralých zařízení. V letech 1927 – 28 jsou koupeny a namontovány pro sladovnu máčecí štoky, výtah zeleného sladu, čistící stanice na ječmen, dále pak stáčecí stroj na sudy, filtrační zařízení, nové kvasné kádě, ležácké sudy a řada dalších strojových doplňků. V tomto časovém rozmezí se již horečně pracuje na předložení rozpočtů stavebních úprav nové varny, která je nakonec uvedena do provozu za mrazové kalamity leden – březen 1929. Dále je provedena nástavba budov, montáž nové myčky na sudy. Celá budova je opatřena novou tvrdou omítkou a střechy pokryty eternitem. Rovněž nebylo zapomenuto na příjemné prostředí a byla zařízena slohová zasedací síň. Celkovou rekonstrukcí bylo docíleno racionálního provozu a odstraněny následky doby válečné a tím došlo ke skutečné stabilizaci podniku. Následující léta až do II. Světové války nesou známky stability obchodu a závod je při své prosperitě pouze řádně udržován.

Situace během II. Sv. války není pro pivovar Nová Paka tak zlá, jako za války předešlé. V roce 1941 je provedena nástavba kotelny, koupen a namontován vodotrubnatý kotel se zauhlováním a posuvným roštem, postaveny nové stáje pro koně se zasklepením i místností pro obsluhu, doplněn stav ležáckých sudů a pořízen domácí telefon s 10ti místními stanicemi. S blížícím se koncem války se valná část zaměstnanců, odčerpaná z pivovaru do zbrojního průmyslu, vrací zpět k původnímu zaměstnání.

Hned po válce byla na pivovar uvalena dočasná národní správa v čele s Vlastimilem Hendrychem a Františkem Reimanem. V únoru 1946 zaslali ale členové dozorcí rady dopis Okresnímu národnímu výboru v Nové Pace, ve kterém požadovali sdělení podmínek pro zrušení národní správy. Jelikož nebylo prokázáno kolaborantské jednání, byla v dubnu r. 1946 dočasná národní správa zrušena a pivovar přešel opět do rukou původních akcionářů. Tento stav trval pouze do roku 1948.

Dobrý výsledek roku 1946 umožnil úpravu humen položením nového betonového podlaží, opravu celého hvozdu s novým topeništěm a výtahem zeleného sladu. V tomto roce se také uskutečňuje výstavba 4 bytových jednotek na vlastním pozemku pod pivovarem.

Samotný rok 1947 s významným datem 25. července se stává jubilejním mezníkem 75. výročí zahájení výroby v novopackém pivovaru. Ovšem kvůli plánovaným nákladům pro zajištění výroby nebylo přistoupeno k provedení oslav, a správní rada se rozhodla pro rozsáhlejší úpravu hotelu Centrál, který patřil rovněž do majetku pivovaru.

Komunistická éra

Vydáním zákona z 1. července 1948 je pivovar Nová Paka znárodněn a přechází do řízení Generálního ředitelství československých pivovarů v Praze. Pivovar je uveřejněním vyhlášky s platností od 20. července 1948 začleněn do oblasti ředitelství Podkrkonošských pivovarů n.p. se sídlem v Trutnově. S platností od 29. ledna 1949 dochází ke sloučení podniků Podkrkonošských a Hradeckých pivovarů v jeden národní podnik Hradecké pivovary.

V zadní části dvora proti stávající bednářské dílně je postupně likvidována zaměstnanecká jídelna s přilehlou místností na vydávání deputátního piva a spojením v jeden celek je získán prostor, kde po položení betonového podlaží, instalaci osvětlení, zavedení proudu k pohonu vzduchového kompresoru a postavení dvou ručních šestikohoutových strojů Staler začíná pevný základ výroby lahvového piva, na který dosud nebyl pivovar zaveden.

Stoupající odbyt vede k rozhodnutí o montáži nového chladicího zařízení, které slouží k dochlazování stávající spilky a předsklepního prostoru. Je provedena demontáž nepoužívaného parního stroje a budova stávající strojovny je určena pro postavení kompresoru. Montáž celé chladicí linky probíhá na sklonku roku '50 a počátku 1951, takže pro letní měsíce 1951 je zajištěn trvalý provoz.

Vedení pivovaru v čele se sládkem Františkem Reimanem dává podnět k podání žádosti k stavební rekonstrukci v rozsáhlém prostoru nad stávajícími lednicemi a sklepy používanými ke skladování odstavených transportních sudů, včetně demolice dvou nevyhovujících bytů sklepmistra a strojníka k získání místa pro stáčírny lahví a sudů. Hlavní správa ministerstva potravinářského průmyslu dává souhlas k provedení projekční přípravy. Předložený návrh je schválen.

15. dubna 1957 jsou zahájeny práce na přestavbě, postupně se zařizuje elektroinstalace, přívody vody a páry, litinová potrubí kanalizace, válečkové dráhy, převyšovač na vykládku prázdných obalů (klece na lahve, dopravník sudů z umývárny do stáčírny), skleněné potrubí. Ve sklepech jsou položeny nové obklady a dlažba do celého prostoru, zbudována vykládací rampa a výtahová šachta. Po třech letech je stavba dokončena.

Je zakoupena stáčírna lahví, která zvládá i přísun lahví pro základní operace louhové lázně a výstřiků. Navazuje vykladač umytých lahví s odsuvným destičkovým pásem s nájezdem na stáčeč rotacičku a korunkovačku s odsunem na nakládací stůl. V návaznosti na toto zařízení je napojena

