



Citát: Jest pravdivé, jest jisté, jest skutečné, že to, co jest dole, jest jako to, co jest nahoře, a to, co jest nahoře, jest jako to, co jest dole, aby dokonány byly divy jediné věci.

Smaragdová deska

Clock

Nahoře a Dole

Pavel Borowiec

Vesnička Potštejn skrývá řadu osobitých překvapení. Na první pohled vás osloví zřícenina hradu, později zámek, ale také okolí řeky Divoké Orlice. Pro rozvoj osídlení měla zásadní význam železniční doprava. Díky vlastnímu nádraží se toto místo stalo opravdovým letoviskem pro významné osobnosti. Ještě dnes to dokazuje počet vil a hotelů, ale i další místa, kde je prostě příjemné spočinout. Řada z nás by je však s velkou pravděpodobností nejspíš nikdy nepoznala, kdyby v Potštejně nevznikl pivovar Clock. Respektive dnes již pivovary dva. Jeden dole a jeden nahoře.

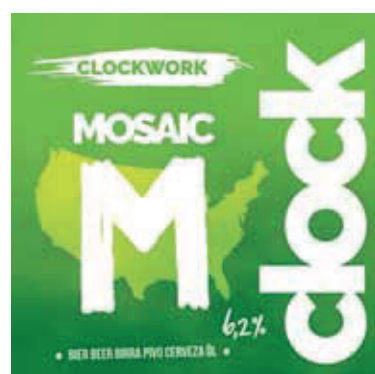
Clock až do letošního roku žil ve znamení šťastných sudých čísel. V roce 2012 padlo v garáži Jiřího Andrše rozhodnutí, že homebrewing již nestačí. A tak spolu s Jakubem Sychrou tito dva budoucí společníci našli budovu ve Školní ulici a založili pivovar. V roce 2016 pro změnu nestačila kapacita 2500 hektolitrů ročně, a tak přesunuli pivnici do prostor stáje a pořídili si místo ní nový ležácký sklep. Ze dvounádobové varny se stala čtyřnádobová a kapacita se zvýšila lehce nad čtyři tisíce. V Potštejně se po celou dobu vaří pouze čtyři dny v týdnu. Pivovar má zažité schéma dvou až tří várek každý den od pondělí do čtvrtka, v pátek úklid, a volno v sobotu i v neděli. Majitelé tento systém nechtěli nikdy měnit. V roce 2018 proto došlo k druhému klíčové volbě. Clock koupil budovu

bývalé továrny s tím, že v ní vznikne nový pivovar. Od toho původního k němu jedete autem zhruba kilometr do kopce, říkejme mu tedy Nahoře. V roce 2020 se v něm plánovalo od léta vařit pivo a tržby z předvánočního trhu měly splácet nemalé investice. Zatím však kvůli pandemii vše probíhá jinak. A tak se naděje poprvé upínají k číslici liché, protože první jalová várka čeká sládko Jakuba Sychru v lednu 2021.

Od Hektora k Nině

Z piv, s nimiž se potštejnský pivovar představil při svém otevření, zůstala ve stálém sortimentu tři. Spodně kvašená desítka Hektor, americký *pale ale* Clock a *red IPA* Twist. Jiřímu Andršovi se s nimi podařil mistrovský tah. Svrchně kvašených piv na trhu již v té době přibývalo, ale Clock se od nich odlišoval etiketou. Vytvořil

ji stejně dobrý výtvarník jako sládek, který uvařil pivo. Je to Dalibor Krch alias Max. Žije v Brně, kde se prosadil především jako ilustrátor. Clock má díky němu etikety nadčasové, zároveň hravé a milé. Originální. Rebrandovat netřeba. V současnosti se jim věnuje mladá výtvarnice Aneta Koželuhová. Kreslila také obálku tohoto vydání Pivo Bier & Ale. Vždy potěší, když vás obal upozorňuje na pivo, které chcete pít dál, proto se dobře zapamatuje a prodává. K úspěšným pivům se přidal světlý ležák Anežka a bezlepkový ale Glee. Takže se pravidelně opakovala situace, že v létě se Hektor nesměl stáčet do lahví, ale pouze do sudů. Stálý sortiment v poslední době zabíral takovou kapacitu pivovaru, že přestával být prostor pro receptury, které stálý sortiment od začátku soustavně doplňovaly, a pivovar díky nim získal



zasloužené místo na výsluní. Třeba Rye IPA, Fanouš, nebo Řišaví Zmikund. Clock byl totiž u nás jedním z prvních pivovarů, které měly ambici ke stálému sortimentu přidávat jedno až dvě příležitostná piva týdně a podle toho, jak jsou žádaná, je několikrát do roka opakovat. Zároveň však Jakub Sychra přišel s řadou No Idols, což jsou piva s výrazným chmelením, a v poslední době také s řadou Clockwork. Hodně milovníků piva baví, že v nich stále najdou stejnou vášeň a touhu něco objevit, která předcházela založení pivovaru v garáži. Tak spatřilo světlo světa před čtyřmi roky i *berliner weisse* s malinami Nina (jde o jméno druhé dcery Jiřího Andrše). Vaří se jak jinak jednou ročně, protože maliny se také sbírají jednou v roce pouze jako plody v okolí Potštejna a žádná jiná varianta

ochucení do tohoto piva nepřipadá v úvahu. Jenže Nina vyžaduje čas a také klid, protože piva, na nichž vám záleží, nelze uspěchat. Proto potřebujete jeden pivovar Nahoře a jeden Dole. Oba budou fungovat souběžně dál, povede je jeden sládek s tím, že u nádraží se plánuje prostor pro stálý sortiment a u zámku tím vznikne kapacita pro příležitostné várky. Výstav pivovaru Nahoře navíc umožňuje pořídit špičkové zařízení na stáčení piv do skleněných lahví a plechovek. Varna nového pivovaru má kapacitu 30 hl, což je oproti původní dolní 10 hl trojnásobek. Pokud se vše podaří, budou však tvořit společný celek.

Jediná věc

V Čechách i na Moravě se během právě končícího desetiletí objevilo

nečekané množství craft pivovarů. Pivní scéna díky nim získala příležitost poznat chuťové profily velmi odlišných piv jako nikdy předtím. Tuto smršť zážitků z vůně a chuti piva však často degraduje jedna chyba. Nestačí velmi dobré pivo jen uvařit, pokud je neprodáváte ve vlastní pivovarské pivnici. Stejnou péči musíte věnovat jeho stočení do lahví nebo plechovek. Tady pivovar Clock učinil jako zcela unikátní krok. Dnes již v pivovaru Nahoře funguje dokonale, spojení tří zařízení italské značky Gai. Pokud Gai chceme představit širokému publiku, tak se nabízí analogie se značkami aut. Clock si mohl vybrat mezi Fiatem, Alfou Romeo, ale také Fordem nebo Audi. Sáhl po Ferrari. Nikoli z rozmaru, ale pro záruku kvality piva v obalech.



Jakub Sychra (vlevo) spolu s Jiřím Andršem si naplánovali první várku v novém pivovaru Nahoře na dobu krátce před tím, než vychází toto číslo PBA.

Jak jsme psali již dříve, plnicí linky Gai najdete v mnoha amerických pivovarech, první se objevily i u nás (reportáž o instalaci v sokolovském Permonu najdete ve vydání PBA 85), ale jen málokde ve světě se používá tak nekompromisní řešení, jaké vzniklo v Potštejně. Jedna linka na lahve vpravo, druhá na plechovky vlevo a uprostřed jako třetí je umístěna etiketovačka Gai. Je dobré vědět, že etiketa se na lahve lepí před plněním, u plechovek je to naopak. Po naplnění totiž nápoj dostatečně zpevní obal po uzavření. Maximální nároky na surovinu v podobě výběru chmelů nebo sladů se zde uplatňují i u balení piva. Stáčení do PET lahve řemeslné pivo degraduje, pokud se nevypije bezprostředně. Ručně plněná lahev ukáže, jaká

je úroveň sanitace v pivovaru. Na ni se především váže expirace řemeslného piva, ale je omezená. Teprve profesionální automatizované stáčení posouvá expiraci na zcela jinou úroveň. Clock v tomto směru udělal nejenom maximum, ale zároveň podstoupil i obtížnější zkoušku, což v malém pivovaru stále představuje plnění do plechovek.

Extraliga

„Minisud“ o objemu 0,5 l v poslední době stále více fascinuje spotřebitele. Je lehký a snadněji u něj snížíte teplotu než u skleněné lahve. O PET již raději dále nemluvíme. Nepronikne do něj světlo, což je u výrazněji chmelených piv výhodou, a umí pivo díky velké ploše obalu přesvědčivě prezentovat. Etiketovačka Gai

nanese na plechovku papírovou etiketu prakticky na celé ploše a nabídne i obdobu efektu, kterým se pyšníme na obálce Pivo Bier & Ale. Jde o variantu parciálního laku na místech, která chcete zdůraznit. To potěší. Jestli něco pivaře na rozdíl od skladby chmelů, sladů, případně kvasnic v minulosti příliš nezajímalo, tak je to stáčení piva. Kdo nechává pravidelně v pivovaru nemalé peníze, připravuje si občas zklamání, takže nastal čas soustředit pozornost i tímto směrem. Automatizace této činnosti, která problémy eliminuje, si žádá vysoké finanční investice, které se v opravdu malých provozech nikdy nezaplátí. Jde o složitý proces, kde několik kroků musí vést k maximálně možné eliminaci kyslíku z obalu.



Jeho koncentrace se musí blížit nule. Optimální uzavření plechovky představuje na rozdíl od lahve podstatně obtížnější úkol spojený opět s řadou úskalí. Hlavním je nastavení tlaku. Navíc výroba plechovky není v Čechách ani na Moravě tradiční a dlouho neměla ani zastoupení. Jde o globální typ obalu vhodný pro všechny druhy nápojů, a podle toho se s vámi jejich výrobci i baví. Jde o velmi malou skupinku velkých hráčů. Může na někoho působit poněkud nafrněným způsobem, ale Českou republiku nicméně začala brát vážně. Jinak by v ní Ball nebo Canpack neotevřely filiálky, respektive zcela nové továrny, a neinstalovaly výrobní linky. Důvody jsou prosté. Převážet „vzduch“ v plechovkách není ekologické a zároveň dopravovat plechovky na delší vzdálenost přináší problémy. Mohou se například při dopravě deformovat. Když je

někdo zvyklý prodávat především značkám, jako je Coca-Cola, a menší objednávka než 150 000 kusů není ve středu pozornosti, je to pro craftový pivovar složité postavení. Přesto šel Clock do rizika s tím, že tento moderní obal u svých příznivců prosadí. Hodně mu v tom pomůže vlastní etiketovačka, nepotřebuje obal s potiskem. Zařadil se do extraligy pivovarů, které si zajistily prvotřídní ošetření piva ve skle i v plechu. Návštěvníky pivovarů často fascinuje alespoň letmý pohled na varnu, zatímco již pospíchají do ležáckého sklepa. Když sledujete propojené stroje stříbrné barvy, znamená to nejenom perfektní ukončení exkurze nejenom proto, že si díky nim máte možnost něco z pivovaru odnést, ale dává příležitost si uvědomit, že pivo představuje skvělou příležitost něco dokázat, postavit a nabídnout díky tomu zážitek ostatním.

Jedna značka nestačí aneb Fenetra

Pivovar Nahoře má dvě podlaží. Jestliže v dolním vnímáte využití až každého decimetru prostoru, volnost místa v horním až vyráží dech. Pokud jej projdete jako vítaná návštěva, nezůstanou vám utajeny především dřevěné sudy, ve kterých staří piva, jejichž mladina se vařila v dolním pivovaru. Není jich málo, ale nebudou se prodávat pod značkou Clock, nýbrž Fenetra. Jde o název podniku, který působil v prostorách dříve. Takto striktním oddělením nabídky jednoho nápoje dávají majitelé obou značek najevo jejich odlišnost. Pořídili si kvůli ní nejenom okna, která v jiné části pivovaru nenajdete, ale také štok z nerez. V něm bude probíhat spontánní kvašení. Jiří Andrš hovoří o Potštejniensis poměrně vážně. Nechme se tedy překvapit. Veškeré pivo se v minulosti koneckonců



Kombinovaná linka pro plnění a etiketování:
plnič plechovek GAI MLE4441-CAN,
etiketovací stroj GAI 6012X a plnič skleněných
lahví GAI MLE661-BIER v pivovaru Clock.



vyrábělo právě spontánním typem kvašení, podle Michaela Jacksona však „tyto dny již halí mlha historie“. V tomto případě tedy budoucnosti, na kterou se lze těšit. Každopádně velmi prostorná místnost představuje malý poklad. Chuťový i finanční. Najdete v ní řadu sudů, některé od destilátů, jiné od vína, a v každém z nich odlišné styly piv včetně ochucených. Pro jejich stáčení si pivovar pořídil starší linku. Používala se na stáčení vína. Stejně jako obě nové ji nainstalovala společnost Unimarco s tím, že dodat čtyři monobloky Gai nelze nazvat jinak než jako ojedinělé.

Ještě něco navíc

Poklon za působivost etiket slyšeli Clocku během posledních let celou řadu. Možná i proto přišli jako vůbec první nejenom u nás, ale celosvětově, s realizací papírového držáku TopClip pro šest plechovek

s objemem půl litru nápoje. Dosud se tyto obaly používaly u menších objemů nápojů nebo méně kusů. Prostě první opravdu pivní TopClip. Jde o patentovanou technologii společnosti Smurfit Kappa, kterou v Evropě používá zatím pouze jeden nizozemský pivovar a také národní pivovar Budějovický Budvar, ale pouze pro trh ve Velké Británii. Pro spojení plechovek do balení se šesti kusy se používají v zahraničí pásy z umělé hmoty, což je neekologické a firmy od nich v krátké době ustoupí. Držák z pevného kartonu má precizně nastavené výřezy, do kterých se na malém přístroji napasují horní části plechovek, potom se přehne, takže tvoří poměrně velkou hladkou plochu. Lepidlo není potřeba, což je další ekologické plus. Otvory na dva prsty umožňují tento sixpack snadno odnést. Kromě toho, že papír lze jednoduše recyklovat,

získáváte největší výhodu z hlediska hygieny. Vrchní část plechovky je chráněná proti ušpinění, prachu nebo případnému rejdní zvířat ve skladištích velkoobchodů a obchodů. V současné době prostě k nezaplacení.

Nadějně vyhlídky

Za normálních okolností bych z Potštejna odjížděl s velmi dobrým pocitem. Vše, co mi během několika hodin představil a popsal Jiří Andrš, si zaslouží respekt. Spolu s ním však přišlo mrazení v zádech. Dokážou lidé, kteří dnes rozhodují o nejrůznějších zákazech a opatřeních, najít pověstné lékárnické váhy? Naučí se je používat tak, aby se pro pivovary, jako je Clock, znovu otevřel prostor nerušeně pracovat, dále se rozvíjet a přinášet svým příznivcům zážitky z vůně i chuti řemeslného piva? ■



Kdo by nechtěl 3 + 1 v pivovaru?

Rozhovor s Petrem Synkem, zástupcem společnosti Unimarco

Zaujala vás fotografie stáčecích linek a etiketovačky Gai v článku o pivovaru Clock? Můžeme vám nabídnout další informace o jejich instalaci, ale především o tom, jak fungují. Navíc jsme objevili ještě jednu „tajnou“ linku, která do pivovaru vlastně nepatří, tedy pokud v něm nenajdete dřevěné sudy, jaké používá značka Fenetra.

Jak je náročná instalace tří zařízení GAI do jednoho celku ve srovnání s jedním monoblokem?

Pokud se jedná o instalaci jednoho monobloku, tak je to vcelku jednoduché, protože zařízení je samo o sobě nezávislé. Není potřeba ho synchronizovat s ostatními stroji. Ovšem pokud je sestavených

a propojených mezi sebou zařízení vícero, je třeba sladit je spolu dohromady. Pokud mluvíme konkrétně o Pivovaru Clock, tak v tomto případě zákazník chtěl na jedné lince stáčet a etiketovat lahve i plechovky. Základem celého procesu je odsouhlasení dispozice celé linky, která jednak musí vyhovovat svým

začleněním do prostoru výroby a zároveň logisticky navazovat na manipulaci s obalem a s finálním stočeným produktem. Dalším faktorem je pohodlí a komfort obsluhy linek. V případě Clocku byla zvolena sestava linky do tvaru U tak, aby to pro obsluhu zůstávala praktická při o plnění plechovek a poté



jejich etiketování, nebo etiketování skleněných lahví a jejich plnění. Cílem je, aby obsluha nemusela přebíhat z jednoho konce linky na druhý jako splašená. Příprava prostoru pro stáčení už musí být dopředu uzpůsobená pro konkrétní sestavu, celou linku. Nutné jsou tedy stavební úpravy prostoru pro stáčení, například začlenění odpadových zlábků, rozvodů médií a produktu. Když je linky zapojeno víc monobloků, je potřeba vyřešit alespoň jednoduchou automatizaci. Pokud během provozu dojde k zastavení kteréhokoliv z monobloků (z důvodu zahlcení pásu plechovkami, lahvemi nebo dojdou etikety), je nutné, aby na to reagovaly ostatní stroje zastavením. Po dodání strojů do pivovaru je monobloky potřeba sestavit podle dispozice a pak následuje propojení destičkovými dopravníky s postupným připojením všech médií (stlačený vzduch, CO₂, voda, elektrika, produkt). Velmi důležité je také propojení se

zařízením pro sanitaci stáčecích linek (CIP). Poté následuje zkušební provoz, první důkladná sanitace a zaškolení obsluh. V případě Pivovaru Clock byl nejprve dodán plnič na plechovky a byl připojen podle celkové dispozice. Po dodání etiketovačky a plniče na lahve se na něj již jen navazovalo.

Jaké výhody takové spojení především přináší?

Pokud dodáváme zákazníkovi více strojů, pak jsou výhodou pro nás i pro zákazníka servisní výjezdy. Uvedu příklad. Zákazník si zavolá náš servis na opravu etiketovačky, ale zároveň by potřeboval něco doladit na plniči. Náš servis provádí tyto opravy na více strojích v rámci jednoho servisního výjezdu. Pro zákazníka je to velká úspora času a také financí za dopravu. Pokud linku tvoří stroje od více dodavatelů, tak zákazník musí volat k jejich opravě různé servisy zvlášť, což není dobré z hlediska fungování celé linky. Také může docházet ke kolizi jednoho zařízení s druhým.

Nakolik je složité používat etiketovačku pro linku na lahve a na plechovky najednou?

V případě etiketování pivních lahví probíhá proces aplikace etikety před samotným plněním lahve. V případě plechovek je tomu opačně. Prázdná plechovka je totiž velmi křehká a není dostatečně pevná na to, aby byl výsledek aplikace etikety dokonalý. Proto se zvolilo řešení, kdy je plechovka etiketována až po jejím naplnění, kdy získá dostatečnou stabilitu. Zároveň ale musí být splněny některé parametry. Plechovky jsou po oplachu mokré, podmínkou je tedy speciální materiál na etikety, a hlavně lepidlo s přilnavostí na mokrý povrch. Linku GAI v Pivovaru Clock ve tvaru písmene U tvoří postupně plnič plechovek MLE CAN, poté etiketovačka 6012X a celá linka je zakončena plničem lahví MLE BIER. V případě plnění do plechovek obsluha nejprve vkládá prázdné obaly do plniče a plechovky odebírá za etiketovačkou, kde je umístěn akumulací stůl pro shromažďování olepěných plechovek. V případě stáčení do lahví jsou lahve vkládány na pás přímo před

etiketovačkou. Etiketovací stroj je tedy v celé lince umístěn uprostřed. Přestavení etiketovačky pro aplikaci etiket na plechovky nebo lahve je velice jednoduché, zabere jen několik minut. Etiketovačka je vybavena dotykovým displejem, pomocí kterého lze nastavit, a především uložit jednotlivé aplikace do paměti. Obsluha si pak jen jednoduše zvolí konkrétní program.

Je potřeba mít pro zavádění takového provozu vlastní laboratoř?

Otázka vlastní laboratoře je větší samotného pivovaru. Pro nás je u stáčení podstatné měření rozpuštěného kyslíku. Náš servis disponuje přesnými přístroji pro měření obsahu O₂ od firmy Anton Paar, kterými můžeme zákazníkovi provést sérii měření hodnot v tancích, na vstupu do plniče i v naplněné plechovce nebo lahvi. Měření rozpuštěného kyslíku může náš servis provést nejenom při předání strojů, ale i při běžných servisních návštěvách. Naši zákazníci tedy investovat do těchto zařízení nemusejí.

Clock koupil i třetí repasovaný monoblok na stáčení piv stařených v dřevěných sudech, který byl původně určený pro stáčení vína. Jaký je zde rozdíl?

Naše společnost běžně vykupuje starší stroje od vinařů, kteří se rozhodli své provozy modernizovat. Stroje GAI mají dlouhou životnost, takže po menší repasi můžeme stroj nabídnout k dalšímu prodeji při záruce dalších dlouhých let bezproblémového provozu. Konkrétně je tento plnič určený prvotně pro plnění tichých vín a Pivovar Clock se rozhodl pro zakoupení tohoto stroje pro stáčení „tichého piva“, které bude kvasit v lahvi. Stroj umí plnit buď gravitačně, nebo s pomocí lehkého vakua. Proces plnění probíhá tak, že nejdřív je z lahve odsát veškerý vzduch a ihned poté je láhev naplněna inertním plynem. Poté následuje samotný proces plnění s přesným srovnáním hladiny. Před zavřením korkem může být do lahve opět aplikován inertní plyn, pokud si to zákazník přeje. ■

Jana Kadlčíková