



IN HOP WE TRUST  
**PERMON**  
CRAFT BREWERY  
CZECH

**SVĚTLÝ  
LEŽÁK**

CRAFT CZECH LAGER

NEFILTROVANÉ  
NEPASTEROVANÉ

BODR | BIÈRE | CERVEZA | CERVEJA | SÖR

# PERMON vsadil na plechovky

Pavel Borowiec

**Také vás fascinují časoběrné filmy, které představí proměnu pivovaru během dvou minut? Bývají chloubou craftových značek. Hodně mne mrzí, že speciální kamera, která dokáže natáčet měsíce a roky, nestála na dvoře kláštera, kde se vaří Permon. Mohla zachytit úžasný příběh rodiny posedlé pivem. Začal u stolitrové varny a v těchto dnech pokračuje stáčením piva do plechovek na lince, jakou si pořizují respektované firmy v USA.**

**M**ezitím si Ladislav Sás, jeho syn Michal a zeť Jan Rada pořídili druhou a současnou třetí varnu, jako jedni z prvních u nás automatickou linku na stáčení do skleněných lahví a pivovarskou prodejnu spojenou s pivním barem. Následoval kompletně nový ležácký sklep a v listopadu loňského roku automatická linka na stáčení do plechovek značky Gai. Ta má ve své branži asi takovou pověst jako Ferrari mezi automobily.

## Po hlavě

Permon si mezi malými českými pivovary udržuje zvláštní postavení. Jeho popularita narůstá díky prolínání dvou faktorů. První je vášeň majitelů pivovaru pro suroviny. Projevuje se výběrem chmelů z celého světa pro řadu singl hop ale, v India pale ale i v hledání variací chmelení především pro americké nové styly. Kromě základní suroviny pro výrobu piva se díky ní uplatnily také dýně, chilli papričky nejrůznější ostrosti, med, čokoláda a v poslední době také ovoce pro „kyseláče“. Spontánní výběr surovin a odvahu přijít s něčím novým pak vyvažuje druhý faktor, kterým je optimálně zvolený obal ve spojení s cenou piva. Málokterý český minipivovar dokáže nastavit tak dobře poměr

ceny a kvality piva. Zčásti to vyplývá ze skutečnosti, že pivovar sídlí ve městě, kde mnoho konzumentů při nákupu tohoto nápoje sleduje doslova každou korunu. Život zdejšímu pivovaru neusnad-

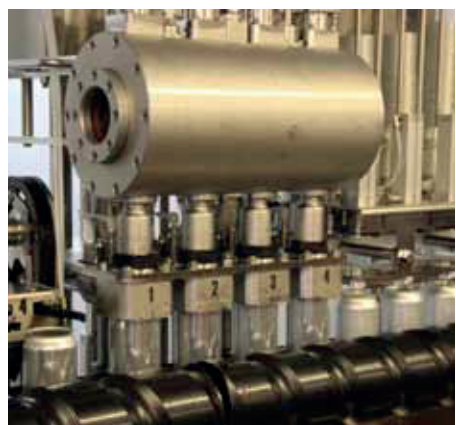
ňuje jako jinde ani příliv turistů, ani přítomnost průmyslové zóny s nabídkou výborně placených pracovních příležitostí. Své postavení si Permon musel tvrdě odpracovat.



## Kompromis? Ani náhodou

Nyní si sokolovský pivovar otvírá díky stáčení do plechovek další dveře do prodejen nápojů, supermarketů, večerek, ale především do sektoru street foodu. Tam má plechovka s pivem daleko lepší postavení než skleněná lahev, ačkoli je pořizovací cena obou srovnatelná. Svou povahou k němu navíc craft pivo naprosto patří. Ať jde o kombinaci pálivých mexických jídel s výrazně chmelenými pivy stylu IPA, hamburgerů s americkými pale ale, ale také nefiltrované české desítky nebo ležáku s tuzemskými uzeninami.

Úspěch plechovky předurčuje nejen nízká váha obalu nebo nepropustnost



světla, ale také daleko větší plocha etikety. Ta zde dostává spíše reklamní než informační rozměr, takže poutá lépe pozornost. Pro prodejce je výhodná i jednoduchá likvidace obalu, který se nemusí na rozdíl od lahví vracet ani skladovat a nezabírá ani velký prostor pro odpad. Úskalí je pouze jedno. Pokud má stočení piva do plechovky splňovat náročné parametry kvality, jde o nepoměrně náročnější proces než v případě skleněné lahve, o plastové nemluvě. Samotné pořízení linky představuje velmi nákladnou investici, drahé jsou také měřicí přístroje, které mají pořizovací cenu přesahující milion korun. Byť je linka plně automatická, přesto je nutné doladit charakteristiku plnicího ventilu pro každý styl individuálně. Výchozí nastavení se pomocí dotykového displeje upravuje podle aktuálně stáčeného piva. Důležitými faktory jsou stupňovitost, intenzita chmelení, teplota piva a jeho sycení.

Prožil jsem s Michalem Sásem a s technikou firmy Unimarco v Permonu hodně dlouhý den, kdy probíhalo měření rozpuštěného kyslíku v pivu ihned po jeho stočení a uzavření do plechovky. Viděl jsem, že Michal se nespokojí s kompromisem a chce, aby byl výsledek stáčení

co nejdokonalejší. Permon má navíc v sortimentu velký podíl piv s americkými odrůdami chmele, které při plnění vyžadují individuální přístup. Ten plnicí linka Gai umožňuje.

Nakonec se postupným přenastavením plniče povedlo dosáhnout minimálních hodnot nárůstu kyslíku během procesu stáčení a výtvarník začal pracovat na obálce tohoto vydání Pivo Bier & Ale. Již se na ní mohl objevit do plechu oděný světlý ležák Permon. V lednici pivovarské prodejny se ocitl vedle Permon NEIPA a Double IPA DDH. Svět českého craftového piva se posunul zase o krok dál. ■

