

Visit

Plzeň



# Na pivo do Plzně

[www.visitplzen.eu](http://www.visitplzen.eu)



---

# Plzeň, metropole piva

Necelou hodinu jízdy na západ od Prahy najdete město, které proslavilo pivo, jehož nahořklou chuť vyhledávají milovníci piva po celém světě. V Plzni se zrodil proslulý světlý ležák, jehož název odvozený od jména města se stal synonymem pro podobná piva vyráběná napříč kontinenty. Dáte-li si někde *pils*, *pilsner* nebo *pilsener*, pak vězte, že jeho výrobci se nechali inspirovat právě v Plzni.

Pokud se do Plzně vydáte, čeká vás celá řada pivních zážitků. Můžete tu ochutnat správně načepovanou plzeň v její ryzí, nefiltrované podobě a prohlédnout si světoznámý pivovar. V Plzni si můžete vychutnat také desítky různých piv z místních minipivovarů nebo si užít pivní lázně. Byla by ale velká škoda do Plzeň vyrazit pouze za pivem. Je to město s více než sedmisetletou historií, kde můžete obdivovat gotickou katedrálu sv. Bartoloměje, navštívit třetí největší synagogu v Evropě a celou řadu dalších turistických atrakcí. Historické centrum obklopují sady, ve kterých najdete příjemné hospůdky a restaurace. Za pěkného počasí doporučujeme vychutnat si vychlazenou plzeň právě tam.

**Na zdraví!**



---

---

# Historie plzeňského piva

Pivovarnictví má v Plzni velkou tradici. První piva se zde začala vařit ihned po založení města v roce 1295. Český král tehdy udělil plzeňským měšťanským domům právo várečné. Toto privilegium, finančně velmi výnosné, povolovalo držitelům prodávat pivo v jeho vlastním domě. Vrchně kvašená piva však měla velmi proměnlivou kvalitu. Výtky ohledně jejich nevalné úrovně došly tak daleko, že v roce 1838 bylo údajně na plzeňské náměstí vylito 36 sudů piva, které bylo uznáno za k pití nevhodné, a dokonce zdraví škodlivé. Snaha o vlastní kvalitní pivo přivedla plzeňské právo-varečnický k nápadu založit nový pivovar a povolal do něj sládku, který by v něm uvařil pivo lahodné chuti.

A tak do Plzně v roce 1842 dorazil bavorský sládek Josef Groll, který dostal jednoduchý úkol. Uvařit kvalitní a chutné pivo. Sládek se pustil do díla a 5. října 1842 spatřila světlo světa první várka plzeňského ležáku. Chuti tak výjimečné, že údajně překvapila i samotného Grolla. Zda za tento mimořádně lahodný mok mohla sládkova šikovnost, místní podmínky či souhra náhod, není dnes vůbec důležité. Podstatné je, že položila základ pivu tak chutnému, že tento spodně kvašený plzeňský ležák se velmi záhy začal těšit velké oblibě nejen v Plzni, ale i daleko za hranicemi. Plzeňské pivo se stalo prototypem nového druhu piva napodobovaným po celém světě. I proto si majitelé Měšťanského pivovaru nechali zapsat ochrannou známku Pilsner Bier, kterou dnes pod názvem Pilsner Urquell zná celý svět.



---

---

# Na pivo!

O Čechách se všeobecně ví, že jsou národem milovníků piva. Pivo se v Čechách pije od nepaměti a s oblibou, a tak není divu, že se Češi drží v žebříčku vypitého množství piva na hlavu na předních příčkách. Pivo je v Čechách fenomén, který se probíjelo do literatury, hudby, filmu i výtvarného umění. Pivo se zkrátka stalo kulturním dědictvím, nedílnou součástí české kultury a společnosti. A proč tomu tak je? Pivo totiž není jen nápoj sloužící k uhašení žízně, konzumace piva v hospodě je pro Čechy rituál, který je spojen s mnoha příjemnými okolnostmi. Pití piva je způsob setkávání se s přáteli, sousedy, kolegy z práce. V hospodě u piva se řeší problémy, předávají informace, odehrávají zásadní debaty a bez nadsázky lze říci, že se zde často i tvořily české dějiny. Jak kdysi prohlásil klasik: „Stačilo, aby v hospodě spadl strop, a elita českého národa by rázem zmizela z povrchu zemského.“ Hospody a pivnice mají zkrátka v české kultuře a společnosti nezastupitelný význam i mnohasetletou tradici a svoji nezaměnitelnou atmosféru si stále uchovávají a hýčkají.

**Jak se také říká pivu?**

**blondák / kousek / bahno**

**boží dar / jediná jistota / zrzavá voda**

**patrona / škopek / tekutý chléb**



---

---

# Jak se dělá pivo

Základem piva je voda. K výrobě piva zcela nezbytná a zásadní, neboť její vlastnosti a kvalita ovlivňují výslednou chuť nápoje. Právě měkká plzeňská voda je hlavním tajemstvím chuti plzeňského ležáku. Další surovinou je chmel. Hořčiny v něm obsažené dodávají pivu onu typickou nahořklou chuť a vůni. V Čechách se pivo vaří z české odrůdy žateckého chmele, který bývá řazen mezi nejkvalitnější na světě. Plnost a barvu dodává pivu slad. Obilný slad je naklíčené a usušené, převážně ječmenné, zrno. Výslednou chuť piva ovlivňují také kvasinky, které přemění cukry obsažené v pivu na alkohol a oxid uhličitý.

Magický proces výroby piva začíná ve sladovně. Správně připravený a odleželý slad se rozdrtí a smíchá s vodou, až se z něj stane kašovitá hmota, tzv. vystírka. Ta se zahřívá, tj. rmutuje, aby došlo k dalšímu štěpení cukrů. Připravený rmut se scedí a vznikne sladina – sladký roztok, základ budoucího piva. V této fázi konečně přichází ke slovu chmel. Ochmelená sladina se promění na mladinu, která je po zchlazení připravena ke kvašení. Pivo kvasí průměrně kolem 7 dnů, ty speciální až čtrnáct. Když sládek vyhodnotí, že se pivo prokvasilo tak akorát, uloží jej do ležáckého sklepa, kde jej nechá zrát. Výčepní piva zrají zhruba 20 dní, ležáky až dva měsíce. Pivo pak již čeká jen filtrace, která jej zbaví přebytečných kvasinek.

**Tajemství piva se skrývá ve čtyřech základních ingrediencích – vodě, sladu, chmelu a kvasinkách.**



---

---

# Malý průvodce čepováním piva

„Sládek pivo vaří, hostinský pivo dělá.“ Staré moudré rčení odkazuje na to, jak důležité pro výslednou chuť piva je jeho správné načepování.

Stylů čepování existuje hned několik a šikovný výčepní vám může během večera nabídnout čtyři různé chutě i přesto, že mu z pípy pořád poteče jeden druh piva. Naprostou klasikou je **HLADINKA** – velké pivo s pěnou až po okraj sklenice, která se čepuje po upuštění pěny pod úhlem pětáctyřiceti stupňů na jeden zátah. Pěna musí být vždy hustá a krémová a na pivo by měla vydržet i několik minut. Jen taková pěna působí jako jeho ochrana a uchovává pivo správný říz. Jakmile se piva napijete, na sklenici by se vám měly tvořit kroužky ze zbytků pěny.

HLADINKA



ŠNYT



## Pivo se netočí. Pivo se čepuje!



### A jak jinak vám ještě může hostinský pivo načepovat?

**ŠNYT** – malé pivo načepované do velké sklenice, kde větší poměr tvoří pěna. Jde o pivo ideální na ochutnání anebo také na rozloučenou, kdy již chcete pozvolna ukončit konzumaci piva a další velké by již bylo moc. Mimochodem, o kráse šnytu psal i Karel Čapek.

**MLÍKO** – pivo na první pohled připomíná sklenici mléka, protože půllitr je plný krémové až smetanové pivní pěny. Kouzlo mlíka se projeví, když jej vypijete na ex. Mlíko má velmi jemnou a nasládlou chuť a je oblíbené především u žen.

**ČOCHTAN** – pivo načepované téměř bez pěny. Čochtán je velmi osvěžující a ideální na zahnání žízně. Jen jej musíte vypít co nejrychleji, neboť bez pěnové pokličky pivo velmi rychle zvětrává.

MLÍKO



ČOCHTAN



---

# Pivovar Plzeňský Prazdroj



Pivovar Plzeňský Prazdroj, rodiště světoznámého ležáku Pilsner Urquell, je největším pivovarem v České republice. Piva z Plzeňského Prazdroje dnes putují do více než 50 zemí světa a v jeho varnách se ročně vyrobí až 11 milionů hektolitrů piva. Založen byl již v roce 1839 jako Měšťanský pivovar. O tři roky později v jeho sklepech vznikl spodně kvašený světlý ležák, který se brzy proslavil po celém světě. Více než půl milionu návštěvníků každoročně zavítá do Plzeňského Prazdroje zhlédnout příběh plzeňského ležáku na vlastní oči a díky tomu patří plzeňský pivovar mezi deset nejnavštěvovanějších turistických míst v České republice.



# Prohlídkové trasy

## Prohlídka pivovaru Plzeňský Prazdroj

Při návštěvě Plzeňského Prazdroje nahlédnete do historické i současné varny či moderní stáčírny s kapacitou 120 000 lahví za hodinu. Ve smyslové expozici pak můžete ochutnat suroviny, ze kterých se slavný ležák vyrábí. K vítanému osvěžení v podobě nefiltrovaného a nepasterizovaného piva Pilsner Urquell vás dovede labyrint ručně tesaných historických sklepů, který měří neuvěřitelných 9 kilometrů. Nachází se zde ležácké dubové sudy, ze kterých vám bude čerstvé pivo načepováno.

## Jak se pivo vaří v pivovaru Gambrinus

Nově otevřená prohlídková trasa Jak se pivo vaří vás provede nitrem pivovaru Gambrinus. Dozvíte se o jeho historii, způsobu vaření piva, nahlédnete do původních i současných výrobních prostor a ve smyslové expozici si můžete zblízka prohlédnout, očichat, a dokonce i ochutnat skutečné ingredience, se kterými Gambrinus pracuje. V ležáckých sklepích na vás čeká degustace a v historické varně zase škola čepování piva.

*Návštěvnícké centrum Plzeňského Prazdroje*

*U Prazdroje 7, Plzeň*

*Tel.: +420 377 062 888*

*exkurze@prazdrojvisit.cz*

*www.prazdrojvisit.cz*

## Pivovarské muzeum v Plzni

Pivovarské muzeum najdete ve starobylém právoárečném domě z 15. století. Expozice muzea přibližuje nejen historii města Plzně, rozvoj řemesel, vznik a rozmach cechů, ale také počátky a vývoj pivovarnictví. Trasa vás provede pozdně gotickou sladovnou, valečkou a laboratoří až do původních sklepů s lednicí. Budova Pivovarského muzea je podzemní chodbou propojena s Plzeňským historickým podzemím, které se svými 19 kilometry patří k nejrozsáhlejším podzemním systémům v Evropě.

*Veleslavínova 6, Plzeň*

*Tel.: +420 377 224 955*

*muzeum@prazdrojvisit.cz*

*www.prazdrojvisit.cz*

# Zážitkové programy

## Cesta pivovarského tovaryše

Jako správný učeň si projdete pivovar Plzeňský Prazdroj křížem krážem a seznámíte se s historií plzeňského piva, s jeho výrobou i surovinami, ze kterých se pivo vaří. Poté na vás čekají soutěže v pivovarských sklepích, při kterých si vyzkoušíte tradiční pivovarská řemesla a na chvíli se stanete výčepním či sklepmistrem.

## Škola čepování piva Pilsner Urquell

Že být dobrým výčepním není úplně jednoduché, se můžete přesvědčit ve škole čepování piva. Během tříhodinového programu si zábavnou formou pod dohledem zkušeného pivovarského odborníka osvojíte správné zásady čepování piva.

## Gambrinus party

Na pravé pivovarské party se od těch nejpovolanějších odborníků dozvíte o zlatavém moku vše. Projdete školou čepování, ochutnáte skvělé pivo Gambrinus a ještě zakousnete něco dobrého, a to vše přímo v srdci pivovaru.



*Zážitkové programy je nutné si předem rezervovat.*

*Vhodné pro skupiny od 15 osob.*

*Tel.: +420 735 189 019*

*secese@prazdrojvisit.cz*

*www.prazdrojvisit.cz*



---

# Bednáři

**Plzeňský Prazdroj je jedním z posledních míst v Evropě, které zachovává a rozvíjí tradiční pivovarské řemeslo – bednářství.**



Prazdrojští bednáři vyrábějí dubové sudy původním postupem, který ovšem není zaznamenán v žádné učebnici, zkušenosti si předávají ústně, z mistra na tovaryše. Na výrobu sudů používají to nejkvalitnější, dubové dřevo. Dřevo musí být bez suků a vysušené přirozenou cestou, což trvá minimálně osm let. Pivovarské sudy, na rozdíl od sudů vinných, je nutno před každým použitím znovu vysmolit. Vrstva, kterou vytvoří smola při teplotě 200 °C, zabraňuje kontaktu piva se dřevem a zároveň sud dezinfikuje.

Plzeňských bednářů je v současné době osm a právě díky nim je možné malou část produkce piva Pilsner Urquell vyrábět tradiční metodou a porovnávat jeho kvalitu s pivem, které zraje v moderních tancích.

Pivovarští bednáři vyrábějí a udržují velké ležácké sudy o objemu až 46 hektolitrů a hmotnosti až 800 kilogramů anebo pak menší transportní sudy o objemu 17, 25 a 50 litrů, ve kterých pivovar dodává nefiltrované a nepasterizované pivo pro speciální příležitosti. Umění bednářů můžete v průběhu roku obdivovat při zvláštních akcích v pivovaru.



---

---

# Minipivovary

**Světznámý pivovar Plzeňský Prazdroj není jediným plzeňským pivovarem. Plzeň se může pochlubit hned několika minipivovary, ve kterých kromě originálního piva objevíte i autentické prostředí s ojedinělou atmosférou.**

---

---

## Pivovar Purkmistr

Na okraji města, v Plzni-Černicích v bývalém selském dvoře ze 17. století, najdete pivovar Purkmistr. Po Plzeňském Prazdroji je druhým největším plzeňským pivovarem, ve kterém ročně uvaří až 1 650 hl piva. Pivovar láká k dalším zážitkům, do pivních lázní, na prohlídky pivovaru a do originální restaurace s příjemnou atmosférou. Každé září se jeho dvůr zaplní minipivovary z celých Čech i zahraničními hosty – koná se tu velký pivní festival Slunce ve skle.

*Nefiltrovaná a nepasterizovaná piva jako např. světlý, polotmavý a tmavý ležák, pšeničné pivo, ochucená a sezonní piva, piva typu ALE, IPA, Stout, piva německého a belgického typu a silnější speciály*

Pivovar Purkmistr  
Selská náves 21/2,  
Plzeň-Černice

Tel.: +420 377 994 311  
recepce@purkmistr.cz  
www.purkmistr.cz



---

---

## Beer Factory

Pivovar naleznete v samotném centru Plzně jen pár kroků od náměstí. Čeká tu na vás nevšední industriální prostředí a kuchyně z čerstvých surovin.

*Světlý ležák 12% na tři rmuty! Nevada Ale 11%, Amber Ale 12%, Black Ale 13%, Pšeničné pivo 12%, IPA 16%, La Trapp 18%. A jiná příležitostná speciální piva.*

Beer Factory  
Dominikánská 8, Plzeň

Tel.: +420 379 422 526  
www.beerfactoryplzen.cz



---

---

## Pivovar U Pašáka

V minipivovaru U Pašáka si můžete vychutnat nejen skvělé pivo, ale také speciality staročeské kuchyně skvěle se hodící k místnímu čepovanému pivu.

*Světlý ležák 12, Polotmavý ležák 12, příležitostné speciality (Viedeňský speciál, Pšeničné pivo, Černý speciál s podílem pšenice, Kopřivový velikonoční speciál, Skořicový vánoční speciál...)*

Pivovar U Pašáka  
Poděbradova 12, Plzeň

Tel.: +420 377 946 01  
pivopasak@seznam.cz  
www.pivopasak.cz

---

---

## Pivovar Kalikovar

V prostředí bývalého mlýna vznikl minipivovar, který vyrábí piva klasickým způsobem v otevřených kvasných kádích s dlouhým zráním v ležáckých tancích. Vařena jsou dvoumrumem, jsou nefiltrovaná a nepasterizovaná.

*Dvanáctistupňový světlý ležák, polotmavá třináctka a pšeničná jedenáctka*

Kalikovar  
Radčická 60/40, Plzeň

info@pmpivovary.cz  
Tel.: +420 607 722 436  
www.pmpivovary.cz

---

---

## Pivovar Raven

Řemeslný pivovar Raven připravuje výhradně svrchně vařená piva a ležáky nejrůznějších stylů. Skladem tu mají kolem 20 druhů sladu a 50 druhů chmelu, jejichž kombinací tak vzniká bohatý sortiment „anglického“ typu piva.

SKY APA - American Pale Ale 12%, BLOND IPA - India Pale Ale 14°, WHITE IPA - White India Pale Ale 15°, BREWHEMIAN - Cream Porter 15°, Laid to Waste - American Double IPA 20°

Pivovar Raven  
Mozartova 1, Plzeň

Tel.: +420 774 133 799  
pivovar@pivovar-raven.cz  
www.pivovar-raven.cz

---

---

## Pivovar Pod Lípou

Na návsi v Kyšicích vzdálené od plzeňského centra pouhých osm kilometrů stojí pivovar Pod Lípou. Kromě vlastního piva nabízí českou kuchyni, jejíž součástí jsou také pokrmy připravované právě na kyšickém pivu.

*Čeledín - poctivá světlá výčepní desítka, Mouřenín - polotmavá jedenáctka, Sedlák - tradiční dvanáctistupňový ležák, Lanbert - unikátní pšeničná třináctka*

Pivovar Pod Lípou  
Náves 20, Kyšice

Tel.: +420 720 612 093  
info@podlipou-pivovar.cz  
www.podlipou-pivovar.cz

---

---

## Pivovar Radobyčice

Rodinný pivovar vznikl v budově vystavěné z 200 let staré stodoly na historické návsi v Radobyčicích. Kromě příjemného vnitřního i venkovního posezení si zde můžete vychutnat studenou kuchyni.

*Světlé výčepní, světlý ležák, bavorský speciál, ALE, pšeničná*

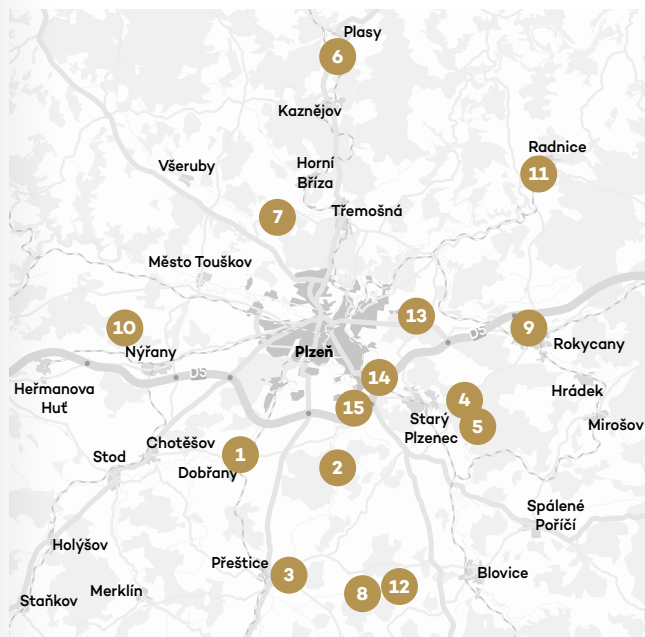
Rodinný pivovar Radobyčice  
Radobyčická náves 318, Plzeň

Tel.: +420 776 555 753  
info@pivovarradobycice.cz  
www.pivovarradobycice.cz

---

---

## Minipivovary v okolí Plzně



- |   |                                 |    |                                 |
|---|---------------------------------|----|---------------------------------|
| 1 | Dobřany – Modrá hvězda          | 9  | Rokycany – U Stočesů            |
| 2 | Čížice – Pivovar Bizon          | 10 | Kamenný Újezd – Loužeč          |
| 3 | Přeštice – U Přeška             | 11 | Radnice – Klenot                |
| 4 | Štáhlavy – Radouš               | 12 | Chocenice – Zhůřák              |
| 5 | Štáhlavice – U Šenkýřů          | 13 | Kyšice – Pod Lípou              |
| 6 | Plasy – Knižecí pivovar         | 14 | Černice – Purkmistr             |
| 7 | Příšov – Minipivovar Příšov     | 15 | Radobyčice – pivovar Radobyčice |
| 8 | Letiny – Akciový pivovar Letiny |    |                                 |

---

# Specializované pivní bary a restaurace

Plzeň oplývá mnoha krásnými a stylovými hospodami. Některé z nich se specializují, jak jinak, na místní poklad – dobře a s láskou ošetřenou plzničku, jiné nabízejí výjimečné pivní speciality a lahůdky. Představujeme vám některé z nich.



---

## U Salzmannů

Nejstarší hospoda v Plzni funguje již od roku 1637. Ve stylové atmosféře si pochutnáte na plzeňském pivu a tradičních českých specialitách.

*Restaurace U Salzmannů  
Pražská 8, Plzeň  
Tel.: +420 377 235 476  
www.usalzmannu.com*

---

## U Mansfelda

Restaurace s příjemným interiérem a výhledem do parku nabízející nejen dobrou plzeň, ale také českou kuchyni.

*Dřevěná 9, Plzeň  
Tel.: +420 377 333 844  
www.umansfelda.cz*

---

## Pivovarský šenk Na Parkánu

Známa plzeňská pivnice v původním právovárečném domě je přímo propojena s Pivovarským muzeem. Tradiční ležácký i nefiltrovaný Pilsner Urquell a česká klasická gastronomie.

*Veslavínova 59/4, Plzeň  
Tel.: +420 377 324 485  
www.naparkanu.com*

---

---

## Restaurace Na Spilce

Jedna z největších restaurací v České republice. Najdete ji na nádvoří Plzeňského Prazdroje v prostorách bývalého kvasného sklepa, tzv. spilky. Vychutnat si tu můžete osm druhů čepovaných piv a česká i zahraniční jídla.

*U Prazdroje 7, Plzeň  
Tel.: +420 377 062 755  
www.naspilce.com*

---

---

## Comix Excelent Urban Pub

Útulná restaurace v moderním stylu v samém centru města nabízí Pilsner Urquell z tanku a mezinárodní kuchyni.

*náměstí Republiky 14a, Plzeň  
Tel.: +420 777 662 800  
www.comixpub.cz*

---

---

## The Pub

Nepasterizované plzeňské pivo, které si u stolu sami natočíte. Každý stůl je on-line připojen do pivní soutěže, a tak můžete poměřit své síly s pivaři nejen od jiných stolů, ale dokonce i z jiných měst z celé republiky.

*Pražská 1, Plzeň  
Tel.: +420 377 321 001  
www.thepub.cz*

---

---

## Lokál Pod Divadlem

Dobré pivo a domácí jídlo v restauraci v retro stylu. Pivo tu putuje co nejkratší cestou z tanků rovnou do püllitru a zůstává čerstvé až do posledního loku.

Bezručova 34, Plzeň  
Tel.: +420 377 927 231  
[www.lokal-poddivadlem.ambi.cz](http://www.lokal-poddivadlem.ambi.cz)

---

---

## Švejk restaurant Plzeň „U Pětatictíků“

Restaurace připomínající dobu Rakousko-Uherska, kde na vás kromě všudypřítomné tváře vojáka Švejka dýchne atmosféra původních českých hospod.

Riegrova 12, Plzeň  
Tel.: +420 725 810 258  
[www.svejkplzen.cz](http://www.svejkplzen.cz)

---

---

## Klub malých pivovarů

Každý den osm různých druhů na čepu. Za rok tu tak vystřídají až 800 druhů piva z 250 minipivovarů z celých Čech. Nabídku doplňuje téměř stovka druhů lahvových piv z celého světa a kvalitní kuchyně.

Nádražní 16, Plzeň  
Tel.: +420 774 79 09 79  
[www.klubmalychpivovaru.cz](http://www.klubmalychpivovaru.cz)

---

---

## Francis – Brewhemian Beer Café

Pivní kavárna, která kromě Prazdroje nabízí čepovaná piva z pivovarů Zhůřák a Raven, čtvrtou (rotující) pípu a lednici plnou (nejen) belgických speciálů.

nám. Republiky 3, Plzeň  
Tel.: +420 797 977 799  
[www.pivnikavarna.cz](http://www.pivnikavarna.cz)

---

---

## Pivstro – Brewhemian Beer Bistro

Pivní bistro spojuje několik druhů čepovaných piv z minipivovarů a severoamerickou kuchyni.

Bezručova 31, Plzeň  
Tel.: +420 725 886 889  
[www.pivstro.cz](http://www.pivstro.cz)

---

---

## Pivotečka

V pivoteče v centru Plzně můžete ochutnat z deseti druhů čepovaných piv a několika druhů lahvových.

Rooseveltova 4, Plzeň  
Tel.: +420 722 282 671  
[www.facebook.com/pivotecka/](http://www.facebook.com/pivotecka/)

---

---

## U Kance

Pivnice čepující na pěti pípách piva především z minipivovaru v Chudenicích a nabízející lahůdky k pivu.

nám. T. G. Masaryka 16, Plzeň  
Tel.: +420 604 207 444  
[www.pivniceukance.cz](http://www.pivniceukance.cz)

---

---

## U Bizona

Restaurace nabízí minimálně šest druhů piv z minipivovaru v Čižicích a teplou kuchyni.

Klatovská 63, Plzeň  
Tel.: +420 607 857 659  
[www.ubizona.eu](http://www.ubizona.eu)

---

---

## Formanka

Dříve využívaná pouze jako zaměstnanecký pub Plzeňského Prazdroje, nyní již otevřena i široké veřejnosti ve všední dny od 16 do 21 hodin.

U Prazdroje 7, Plzeň  
Tel.: +420 735 189 019  
[www.prazdrojvisit.cz](http://www.prazdrojvisit.cz)

---

---

## Pivní klub Modrá hvězda

Unikátní pivní klub v centru města Plzně, kde si můžete vychutnávat skvělá piva z dobránského pivovaru Modrá Hvězda na třinácti pípách.

Klatovská 25, Plzeň  
Tel.: +420 601 366 099  
[www.pivovarmodrahvezda.cz](http://www.pivovarmodrahvezda.cz)

---

---

## Šalanda

Ve sklepích Plzeňského Prazdroje v místnostech, které dříve sloužily pivovarské chasě k odpočinku, stravování a zábavě si můžete vychutnat nefiltrovaný a nepasterizovaný Pilsner Urquell přímo z ležáckých sudů. K posezení je nutné se předem objednat.

U Prazdroje 7, Plzeň  
Tel.: +420 724 617 668  
[www.prazdrojvisit.cz](http://www.prazdrojvisit.cz)



# Pivní lázně

Že pivo je nápoj obsahující celou řadu cenných a tělu prospěšných látek, které mohou blahodárně působit nejen uvnitř těla, ale i navenek, dokazuje stále stoupající obliba pivních lázní. Nejen milovníci piva si s chutí dopřávají horkou pivní lázeň, která díky obsahu vitamínu B, chmelu a obilného extraktu dokáže velmi pozitivně působit na pokožku.

Slastných pocitů kombinace horkého piva v lázni a vychlazeného piva ve sklenici si užívali již naši předkové. Pravý rozmach ale nastal v roce 1997, kdy pivní koupele začal nabízet pivovar Klosterbrauerei Neuzelle v sousedním Německu. Obliba koupelí v pivu neustále stoupala, až se v roce 2006 otevřely první pivní lázně u nás, v Chodové Plané na západě Čech.

Základem každé pivní koupele je horká lázeň, jejíž obsah si připravuje každý podle vlastní receptury. Hlavní přísady jsou ale všude stejné – pivo, pivovarské kvasnice a bylinné směsi. Pivní koupel trvá kolem 30 minut a vzhledem k poměrně vysoké teplotě vody, která se pohybuje mezi 34 a 38 °C, je nutné dbát na pravidelný přísun tekutin. Z toho důvodu je u vany nainstalována pípa, ze které si návštěvník sám během koupele točí pivo. Po skončení procedury by měl následovat alespoň dvacetiminutový odpočinek.

## Pivní lázně Chodovar

Nejstarší české pivní lázně se nacházejí v Chodové Plané, 65 km do Plzně, v areálu rodinného pivovaru Chodovar. Užít si můžete nejen pravou pivní koupel v místním pivu, ale také chmelovou koupel, masáže, léčivé zábaly a wellness. V areálu najdete rovněž proslulou restauraci Ve Skále, dobové pivní muzeum a hotel.

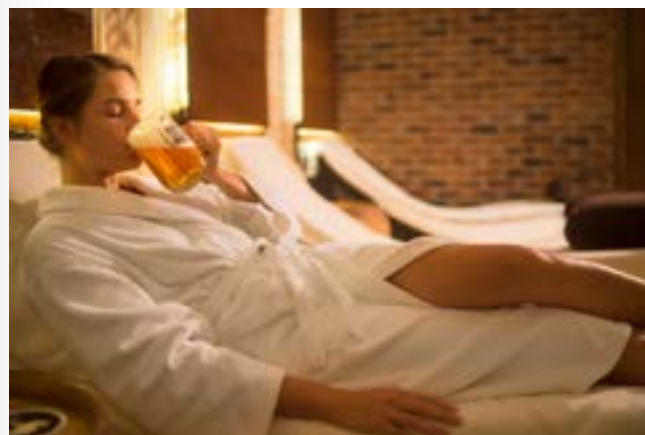
*Pivovarská 107  
Chodová Planá  
Tel.: +420 374 611 611  
usladka@chodovar.cz  
www.chodovaplana.info*

## Pivní lázně Purkmistr

V útulném prostředí Pivovarského dvora najdete jediné plzeňské pivní lázně. Relaxační zážitky si tu můžete dopřát ve vanách vyrobených na zakázku z modřínového dřeva přímo pro tento pivovar. Kromě pivních koupelí zde nabízejí i pivní masáže, infra-saunu, wellness, finskou saunu či parní lázeň.

*Pivovarský dvůr Plzeň  
Selská náves 2  
Plzeň-Černice*

*Tel.: + 420 377 994 311  
recepce@purkmistr.cz  
www.purkmistr.cz*



---

---

# Pivní festivaly a akce

## Pilsner Fest

U příležitosti zrození první várky piva plzeňského typu se již několik let první říjnový víkend koná oslava piva Pilsner Urquell – Pilsner Fest. Velkolepý tradiční festival, který nabízí nejčerstvější pivo Pilsner Urquell, koncerty nejlepších českých kapel a bohatý doprovodný program.

---

**Kdy:** první víkend v říjnu

---

**Kde:** nádvoří Plzeňského Prazdroje

---

**[www.pilsnerfest.cz](http://www.pilsnerfest.cz)**

---

## Gambrinus den

Unikátní pivní festival, který na jeden den promění plzeňské náměstí a jeho přilehlé ulice v jednu velkou pivní zahrádku. Oslava založení pivovaru Gambrinus nabízí nejen perfektně načepované pivo z tanku rovnou do skla, ale i hudební vystoupení, finále soutěže Gambrinus Mistr výčepní či školu čepování.

---

**Kdy:** červen

---

**Kde:** náměstí Republiky

---

**[www.gambrinus.cz](http://www.gambrinus.cz)**

---

## Slunce ve skle

Festival minipivovarů se odehrává již několik let v polovině září v areálu minipivovaru Purkmistr na historické návsi v Plzni-Černicích. Milovníci piva zde na jednom místě mohou ochutnat desítky nefiltrovaných a nepasterizovaných piv různých pivních stylů od více než sedmi desítek minipivovarů nejen z Čech, ale i zahraničí. Nechybí ani zajímavý doprovodný program.

---

**Kdy:** třetí víkend v září


---

**Kde:** Pivovarský dvůr Purkmistr

---

**[www.slunceveskle.cz](http://www.slunceveskle.cz)**

---



Dopřejte si festivaly  
ve znamení piva.  
Vždyť dobré pivo a skvělá zábava  
patří neoddělitelně k sobě.  
A v Plzni je kam vyrazit.



---

---

# Pivní menu

---

---

## Pivní polévka

*250 g tmavého chleba, 180 ml vody, 2 láhve piva, citronová kůra, cukr, smetana*

Chléb nakrájejte na kostky a namočte jej na dvě hodiny do poloviny piva smíchaného s vodou. Směs pak vařte asi 20 minut, prolisujte, přidejte zbylé pivo a znovu krátce povařte. Přidejte cukr, citronovou kůru a přiveďte k varu. Na talíři ozdobte smetanou a petrželovou natí.

---

---

## Pro milovníky guláše – pivní guláš

*500 g hovězí klišky, cibule, mletá paprika, rajský protlak, 2 brambory, 500 ml tmavého piva, feferonka, kmín, sůl, pepř*

Maso nakrájejte na kostky, na oleji zpěníte nakrájenou cibuli, přidejte papriku a lehce osmahněte. Vložte osolené, pokmínované maso a orestujte. Zalijte polovičkou piva, přidejte rajský protlak a nechte dusit. Když je maso poloměkké, přidejte nastrouhané brambory a feferonku. Podlijte zbytkem piva a duste, dokud nebude maso měkké a šťáva nezhoustne.

---

---

## Dezert pro pivaře – pivní bábovka

*100 g vlašských ořechů, 1 sáček prášku do pečiva, 100 ml slunečnicového oleje, 250 ml černého piva, 180 g cukru krupice, 3 lžičce medu, 2 vejce, 370 g polohrubé mouky, skořice, citronová kůra*

Mouku smíchejte s práškem do pečiva, špetkou soli, mletou skořicí a nastrouhanou citronovou kůrou. Přidejte mleté vlašské ořechy, vejce, medem oslazené pivo a olej. Těsto nalijte do bábovkové formy vymazané tukem a vysypané moukou. Pečte ve vyhřáté troubě při 180 °C zhruba 45 minut. Po upečení opatrně vyklopte a poprašte skořicovým cukrem.





# Zajímavosti o pivu

Pivo vařili již před  
7 000 lety Sumerové.



Slovo pivo pochází se staroslovenštiny a znamená  
nápoj nejobyčejnější a nejrozšířenější.



Pivo je bohatým zdrojem vitamínů řady B, obsahuje  
důležité antioxidanty a pomáhá k dobrému trávení.



Nejstarší doložený český pivovar existoval  
při Břevnovském klášteře v Praze. Ten byl  
založen v roce 993 a pravděpodobně již při  
jeho vzniku se tu začalo vařit pivo.



Patronem českého piva  
je svatý Václav.



Nejvíce piva se vyrobit v Číně, na druhém  
místě je USA a třetí místo patří Rusku.



Až do 19. století byla  
výroba piva výsadou žen.



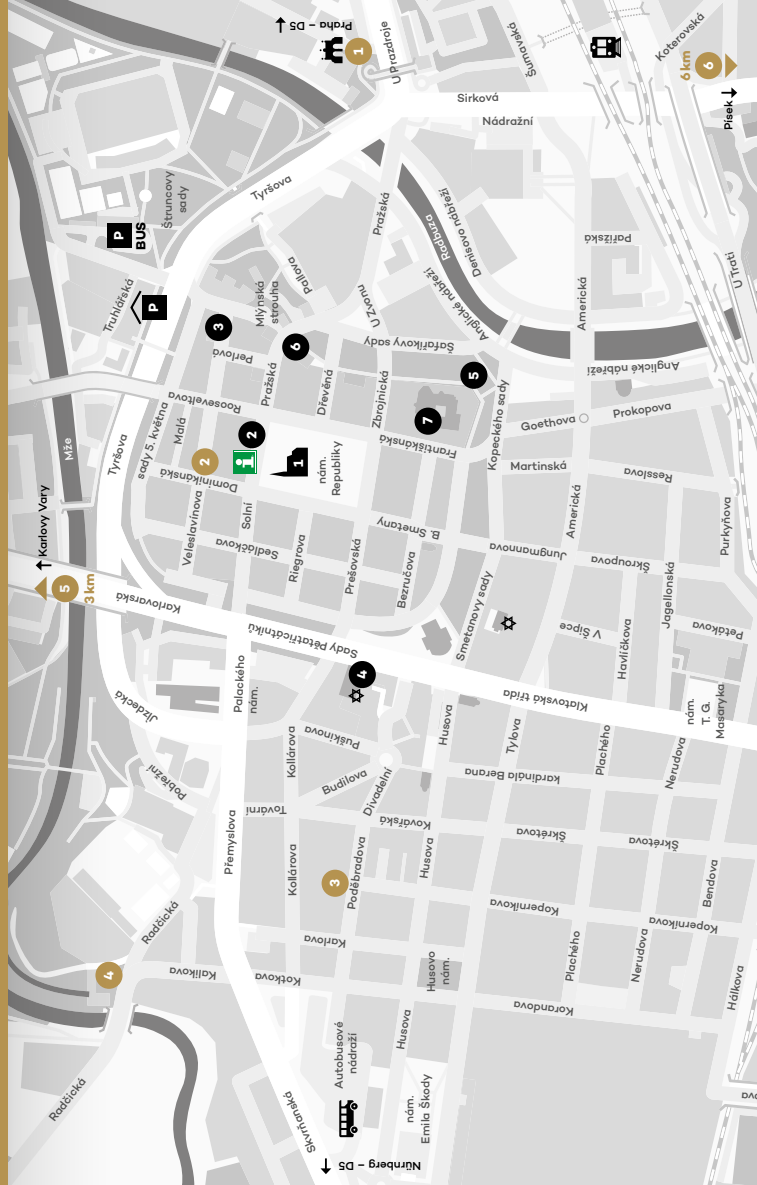
K výrobě jednoho litru piva  
je zapotřebí čtyř až osmi litrů vody.



90% produkce v České republice tvoří světlé  
pivo plzeňského typu – Pilsner (Pils) beer.



Češi jsou velcí milovníci piva, podle statistik  
se v Čechách ročně vypije 143 litrů čili  
286 půllitrů zlatavého moku na hlavu.



1 Katedrála sv. Bartoloměje

2 Radnice / Mázhaus

3 Pivovarské muzeum

4 Velká synagoga

5 Západočeské muzeum

6 Masné krámy

7 Františkánský klášter

1 Pivovar Plzeňský Prazdroj

2 Beer Factory

3 Pivovar U Paška

4 Pivovar Kalikover

5 Pivovar Raven

6 Pivovar Purkmistr

# Na pivo do Plzně

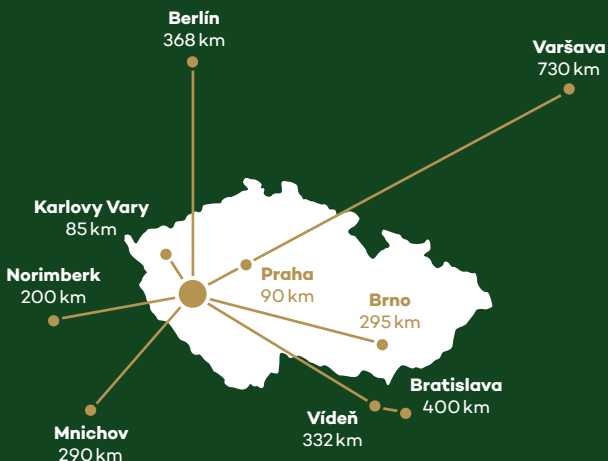
CZ



Turistické informační centrum  
náměstí Republiky 41, 301 00 Plzeň  
Česká republika

Otevřeno  
Duben–září / 9:00–19:00  
Říjen–březen / 9:00–18:00

Tel.: +420 378 035 330  
E-mail: [info@visitplzen.eu](mailto:info@visitplzen.eu)  
[www.visitplzen.eu](http://www.visitplzen.eu)  
Sledujte nás na facebooku – VisitPlzeň



MINISTERSTVO  
PRO MÍSTNÍ  
ROZVOJ ČR

Brožura Na pivo do Plzně byla vytvořena v rámci projektu „Marketingová podpora destinace Plzeň“ realizovaného za přispění prostředků státního rozpočtu České republiky z programu Ministerstva pro místní rozvoj ČR.

Fotografie: studio Petrohrad, Jan Strnad, archiv Plzeňského Prazdroje.  
Grafika: Bušek&Dienstbier / Vydal: Plzeň–TURISMUS, p. o., říjen 2017  
Údaje uvedené v brožuře jsou aktuální k datu vydání.

[www.napivosrozumem.cz](http://www.napivosrozumem.cz)