

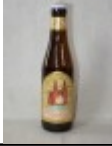



Pivní speciály

Především belgické pivní speciály se proslavily po celém světě, jak širokým výběrem delikátních chutí a vůní, tak i kulturou jejich vychutnávání a servírování, která se velmi podobá té vinné. V našem sortimentu najdete speciální piva, jejichž výroba probíhá zcela bez přidání chemických látek, kvašení probíhá čistě přírodní cestou.

Piva nabízená prodejnou Angelos :

NÁZEV PIVA	DRUH	TEPLOTA servírování	BARVA	PIVOVAR	OBSAH alkoholu
 Floreffe prima melior	klašterní svrchně kvašený, poddruh quadrupel	8°C	hnědá	Lefebvre	8%
<p><i>Prima Melior byla speciální zásoba piva exkluzivně pro potřeby opata a jeho hostů. Velmi silné hnědé pivo posílené mocným kořením z anýzu a koriandru. Po dokončené fermentaci a filtraci je přidáno menší množství kvasinek a pivovarnického cukru pro druhotné dokvašování v lahvi. Prima Melior je ideální přílohou ke zralému tvrdému sýru. Jako ostatní Floreffe piva, je i toto uznané pod schválenou známkou – „Belgické opatské pivo“ Vhodný k sýrům výrazných chutí, pro náročné a vybíravé pivaře. Trvanlivost 2 roky. Historie: V roce 1121 bylo založeno opatství premonstrátů Abbey of Floreffe a kolem roku 1250 zde byl vystavěn pivovar. Zdejší výroba piva byla zrušena v 18. století, v roce 1960 pak došlo k jejímu obnovení a v roce 1983 byla svěřena pivovaru Lefebvre Brewery.</i></p>					
 Floreffe tripel	klašterní svrchně kvašený, poddruh tripel.	8°C	zlatá	Lefebvre	7.5%
<p><i>Floreffe Triple vděčí své významné pověsti pronikavé chmelové hořkosti a doteku caramelu, které jsou patrné v jeho chuti. Stejně jako v případě ostatních Floreffe piv, není ani toto pivo filtrované a může se jevit zakalené při podávání při velmi nízké teplotě. Je vařeno dle starého receptu patřícímu mnichům z floreffského opatství a znovu dokvašuje v lahvi po přidání kvasu a cukru. Jako ostatní Floreffe piva, je i toto uznané pod schválenou známkou: „Belgické opatské pivo“. Vhodný k posezení a sýrům neutrálních chutí. Trvanlivost 2 roky.</i></p>					
 Dendermonde tripel	klašterní svrchně kvašený, poddruh tripel	8°C	zlatá	De Block	8%
<p><i>Svrchně kvašené pivo triple zlaté barvy dozrávající v lahvi, vařené podle prastarého receptu mnichů z dendermondského opatství. Toto pivo oplývá plnou, sytě ovocnou chutí s vynikajícím bouquetem z belgického chmelu a autentické směsi koření a bylin. Vhodný k posezení a sýrům neutrálních chutí.</i></p>					

Kasteel rouge 	svrchně kvašený na ovoci, poddruh bruin kriek	8°C	rubínová	Van Honsbrouck	8%
---	---	-----	----------	----------------	----

Jedná se o nejsilnější svrchně kvašené pivo na ovoci. Jeho základ tvoří tmavé pivo Kasteel bruin, které kvasí a dozrává nejméně 6 měsíců na višních, čímž dostane jedinečnou temně červenou barvu. Toto pivo má velkou gastronomickou hodnotu a je možné ho podávat jako aperitiv, k dezertům nebo například k barbecue. Pro každého a každou příležitost. Trvanlivost 4 roky.

Kasteel blond 	tradiční svrchně kvašený, poddruh blond	9°C	žlutá	Van Honsbrouck	7%
---	---	-----	-------	----------------	----


Světlé svrchně kvašené zámecké pivo. Lehčí varianta piva Kasteel tripel. Příjemné osvěžení. Vhodný k posezení a sýrům neutrálních chutí. Trvanlivost 4 roky.

Duchesse de Bourgogne 	speciální svrchně kvašený, poddruh oude bruin	7°C	hnědá	Verhaeghe	6.5%
--	---	-----	-------	-----------	------

Rodinný pivovar Verhaeghe ve Vichte vaří toto svrchně kvašené červenohnědé vlámské pivo od 16. století tradičním způsobem s dozráváním v dubových sudech. Snoubí se v něm čokoládovo-smetanová chuť se suchým a dlouhým dozríváním a kyselostí granátového jablka, připomínající víno. Vhodný k posezení, či dezertům. Po prvním a sekundárním kvašení pivo zraje v dubových sudech 18 měsíců. Nakonec se míchá směs mladšího, osmiměsíčního piva s 18 měsíčním. Trvanlivost 1 rok.


Tripel Karmeliet 	klášterní svrchně kvašený, poddruh tripel	8-10°C	zlatá	Bosteels	8.4%
--	---	--------	-------	----------	------

Tripel Karmeliet je poměrně nový druh svrchně kvašeného piva, vařený ve vlámském pivovaru Bosteels podle klášterní receptury pocházející z roku 1679 z karmelitánského kláštera v Dendermonde. Tripel zde označuje fakt, že je vařeno ze tří druhů obilí – ječmene, pšenice a ovsa. Je to pivo silné, silně kořeněné s překvapivě lehkou květinovou, vanilkovou vůní a smetanovou pěnou. V chuti se objevují lehké citrusové tóny. Pivo je dobře sycené, osvěžující a velmi pitelné. Podává se chlazené na 10°C v elegantní sklenici, zdobené heraldickými liliiemi. Je vhodné nerušeně vychutnávat. Trvanlivost 2 roky.

Hoegaarden white 	ochucené svrchně kvašené pšeničné belgické bílé pivo (Belgian white ale)	4-10°C	světle žlutá, lehce zkalená	Hoegaarden (InBev)	5%
--	---	--------	--------------------------------	-----------------------	----






Sladce nakyslá a zároveň kořeněná chuť, tolik odlišná od současných ležáků je stále oblíbená a rodí se bez filtrace, přirozeným dokvašováním v sudech a láhvích. Po přírodním kvašení v sudech prochází pivo druhým kvasným procesem v lahvi, což mu dává jeho charakteristickou barvu nažloutlé slámy. Velmi osvěžující pivo s jemnou hořkostí, rozeznatelnou chutí koriandru a náznakem pomeranče. Je zřetelně cítit po citrusech s nádechem kvasnic. Sladkokyselou chuť doplňuje pikantnost koření. Pivo je jiskrné, lehké, ale ne vodové. Jemná hořkost a ovocný nádech činí pivo osobitým a až překvapivě osvěžujícím. Není přesycené, spíše šumivé. Pěna je sytější krémová a rychle mizí. Pivo lze podávat s plátkem citronu na okraji sklenice.





V roce 1445 mniši žijící v malém městečku Hoegaarden objevili recept na to, jak uvařit bílé pivo. Zpočátku vařili pivo pouze pro vlastní spotřebu, později se však prodej piva stal i vítaným přivýdělkem pro klášter. Mniši byli ve svém počínání tak dobří, že je následovali i místní farmáři. Obliba piva stále rostla, a tak bylo na konci 19. stol. v tomto malém městečku nedaleko Bruselu s 2000 obyvateli více jak 30 pivovarů. Pod tíhou silné konkurence, piv typu Lager, a nelehké situace v období obou světových válek však byly pivovary postupně rušeny, až roku 1957 byl uzavřen poslední z nich, Tomsin. O devět let později, v roce 1966, se mlékař Pierre Celis rozhodl obnovit tradici vaření bílého piva v městečku Hoegaarden. Úspěch byl nečekaný. Když byl v roce 1966 pivovar otevřen, jeho produkce čítala 350 hl piva. Avšak již roku 1985 pivovar vyráběl 75 000 hl piva. Ostatní začali napodobovat pivo, ale kvalitě moku podle původní receptury se nic nevyrovnalo. V roce 1985 byla většina pivovaru zničena při požáru. P. Celis svůj pivovar v roce 1987 odprodal největší belgické pivovarnické společnosti Interbrew. Na český trh byl Hoegaarden uveden v roce 2001. Stylová šestiboká robusní sklenice Hoegaardenu se těší také popularitě. Traduje se, že má takový tvar proto, aby mohla být v závěru noci z opilcovy ruky vypáčena „francouzským klíčem“.


Leffe bruin 	svrchně kvašené speciální tmavé pivo	5°C	tmavě hnědá	Interbrew	6.5%
---	---	-----	-------------	-----------	------

Svrchně kvašené speciální tmavé pivo - tmavá varianta Leffe, připravuje se z praženého sladu, který tomuto pivu dává plnou tmavohnědou barvu a jedinečné aroma karamelu. Leffe je unikátní klášterní pivo s dlouholetou tradicí prodávané v 50 zemích světa. Pivo s plnou chutí a lehkou příchutí jablek. Leffe je v Belgii nejrozšířenější klášterní pivo. Leffe Brown je určena především milovníkům hořčího piva. Unikátní kombinace sladké a pikantní chuti z něj činí výborný doplněk sladkých a kyselých jídel. Jeho vinný protějšek představuje Burgundské červené.


Původ piva Leffe sahá až do středověku, kdy v Evropě vznikaly četné kláštery. V roce 1240 koupili mniši z kláštera Leffe nedaleký pivovar. Vařili pivo nejen pro potřeby své komunity, ale i pro kolemjdoucí poutníky. Pivovar prosperoval až do období francouzské revoluce, kdy byl klášter zrušen. Výroba piva postupně oslabovala, až v roce 1809 ustala úplně. V polovině minulého století klášter Leffe opět ožil, měl však velké finanční potíže. Zachránila ho dohoda, kterou uzavřel se sládkem Albertem Lootvoetem. Albert Lootvoet se zavázal, že obnoví výrobu piva Leffe a bude přitom respektovat jeho dlouholetou tradici. Ještě tentýž rok začala výroba piva Leffe Brown. Brzy následovaly i další druhy, které jsou součástí dnešní nabídky této značky. Lootvoetův podnik vzkvétal. Později předal Lootvoet tradiční postup výroby piva Leffe pivovaru Artois. Ten se v roce 1987 stal součástí nově vzniklé společnosti Interbrew. Pod střechou pivovaru Interbrew vzniká pivo Leffe dodnes.

Augustijn Blond 	klášterní svrchně kvašený, poddruh amber	7-9°C	jantarová	Van Steenberge	7%
<i>Tradiční zlatý klášterní amber s chmelovým aroma. Augustijn Blond je speciál charakteristický svoji jantarovou barvou s načechranou bílou pěnou, plné chuti, mírné, sladové s nádechem vanilky, při doznívání mírně hořký. Velice pěkně vyvážené pivo. Vhodný k rybím pokrmům a sýrům. Pivo Augustijn se vaří v opatství Ghent již od roku 1295. Lze jej charakterizovat jako poctivý pivní speciál, který je ideální pro společenské akce z důvodu jeho mírné, přesto bohaté chuti, ale i perfektní pro relaxaci v klidu domova. Bez nadsázky je možné jej označit za speciál pro každou příležitost. Trvanlivost 2 roky.</i>					
Augustijn brune 	klášterní svrchně kvašený	8°C	červenohnědá	Van Steenberge	7%
<i>Červenohnědá lísková barva, plná chuť a mírné, velmi dobře vyvážené tóny rozinek a čokolády, to je to, co dělá ze speciálu Augustijn Dark opravdový unikát. Lehce nahořklé doznívání tohoto speciálu doprovází mírně suchá chuť. Augustijn Brune – Dark je velmi vhodný k polotvrdým sýrům nebo paštikám a obzvláště lahodný k vepřovému masu. Trvanlivost 2 roky.</i>					
Bornem Dubbel 	klášterní svrchně kvašený	9°C	hnědá	Van Steenberge	8%
<i>Bornem Dubbel lze popsat jako typické klášterní pivo specifické svojí teplou hnědou barvou s barevnými podtóny bordeaux, bohatou krémovou pěnou a sametovou chutí, jež získává po doznívání chmelové aroma. Jeho šťavnatá chuť vytváří okamžitě představu sladové hromady. S jistotou jej lze označit jako opravdový klenot mezi pivy. Trvanlivost 2 roky.</i>					
Bornem tripel 	klášterní svrchně kvašený	9°C	zlatá	Van Steenberge	9%
<i>Klášterní pivo žluté barvy s plnou vyváženou hořkosladkou a chmelovou chutí, jemnou na jazyku, s příjemným aroma a krásnou pěnou. A na konec s dlouhotrvajícím dozníváním díky kterému je možno si toto pivo opravdu plně vychutnat. Je vhodný k posezení i sýrům. Trvanlivost 2 roky.</i>					
La Trappe Dubbel 	klášterní svrchně kvašený	8-12°C	rubínová	Brouwerij de Koningshoeven	7%
<i>Tmavé trapistické pivo rubínové barvy. Je sladké a aromatické, což dává zvláště vyniknout převládajícímu chladu a svěžesti. Červeno-rubínová barva odlišuje toto tmavé pivo od ostatních speciálů značky La Trappe. Trvanlivost 2 roky.</i>					


La Trappe Blond 	klášterní svrchně kvašený, Ale typ abbey	8-12°C	zlatá	Brouwerij de Koningshoeven	6.5%
<p><i>Chuť tohoto piva dokonale vyhovuje evropským návykům. Jedná se o světlý, vysoce fermentovaný pěnivý speciál jasné barvy, při jehož výrobě se používá vybraných odrůd chmelu, které mu tak dodávají hořkosladkou příchut'. Tento trapistický skvost se vyznačuje osvěžující a přitom velmi aromatickou vůní. Toto světlé Ale, typu abbey, svrchně kvašené, nefiltrované má výrazné chmelové aroma s citrusovým nádechem. Jedná se o vysoce fermentovaný pěnivý speciál jasné barvy. Ovocný slad vyvažuje osvěžující hořkost. Pivo je velmi žádané - hlavně v USA. Trvanlivost 2 roky.</i></p>					
La Trappe Tripel 	klášterní svrchně kvašený	8-12°C	zlatá	Brouwerij de Koningshoeven	8%
<p><i>La Trappe Tripel lze označit za vyvážené řezané trapistické pivo charakteristické hořkosladkou ovocnou příchutí s dozríváním ovocných tónů a koriandru. Vyznačuje se velmi aromatickou vůní. Název Tripel znamená, že bylo použito trojnásobné množství sladu ve srovnání se standardním trappistou. Tělo má jasné žluté až zlaté barvy, trochu tmavší s velkou, silnou a krémovou hlavou. Aroma a chuť je komplexní, kořeněná, ovocná, která končí ve sladké. Hořkost je pevná, tlumená v pozadí. Trvanlivost 2 roky.</i></p>					
La trape Quadrupel 	klášterní svrchně kvašený	8-12°C	hnědá	Brouwerij de Koningshoeven	10%
<p><i>Nejsilnější pivo jantarové barvy z kláštera La Trappe, které po dobu 1 roku dozrává a druhotně kvasí v dubových sudech ve sklepích kláštera. Jeho chuť je teplá nasládlá s jemným hořkým dozríváním. Vyznačuje se velmi aromatickou vůní. Láhev nese letopočet ročníku. Je to archivní ušlechtilé řezané pivo, nefiltrované a vyrobené svrchním kvašením, dokvášející v lahvi. Se svými 10% alkoholu je královnou trapistických piv, vařeno z čtyřnásobné dávky sladu. Jeho chuť je kulatá, plná a hořce lahodící jazyku.</i></p>					
Achel blond 	svrchně kvašený	8-12°C	zlatá	Achel	6%
<p><i>Měkké jantarové pivo bohaté pěny, jehož chuť lze z počátku připodobnit k sušší jakoby květinové, aby se posléze rozvinula do hořkosladkých dimenzí. Trvanlivost 2 roky.</i></p>					

Achel bruin 	svrchně kvašený	8-12°C	hnědá	Achel	8%
---	-----------------	--------	-------	-------	----


Tmavé trapistické aromatické pivo, překvapí svoji svěžestí při 8% alkoholu. Tento speciál prochází lehkou filtrací, v jeho rozmanité příchuti lze seznat aromatické stopy švestek, slív i fíků. Jde o typické trapistické pivo teplé hnědé barvy s barevnými podtóny bordeaux. V tomto sametově jemném pivu je možno vychutnat také chmelové doznívání. Je vhodný k sýrům. Trvanlivost 2 roky.

Westmalle tripel 	svrchně kvašený	8-12°C	zlatožlutá	Westmalle	9.5%
--	-----------------	--------	------------	-----------	------


Jedná se o "ale", klášterní trapistický tripel. Triple - neboli trojitá verze má 20 procent extraktu původní mladiny, přičemž ke sladu se přidává, jak je v Belgii zvykem kandovaný bílý cukr. Chmelí se anglickým Fuggles, několika druhy německých chmelů a žateckým červeňákem. Pivo zraje jeden až tři měsíce v tancích, pak se znovu očkuje kvasnicemi a přidává se invertovaný cukr. Nakonec se stáčí do lahví, kde je znovu zakvašeno a dokváší v lahvi asi 4 týdny. Westmalle tripel je pivo kulaté, složitě se slabě citronovou příchutí. Nejlepší je údajně rok a půl staré, ale skvělé jsou i mnohem starší ročníky. Tento zlatý ležák je vyráběn mnichy v klášteře v provincii Antverpy ze tří sladů. Vyniká souzvukem síly, pitelnosti a komplexnosti vůně a chuti. Vyznačuje se svěží vůní žateckého chmele a ovocnou příchutí pomerančové kůry se stopami bylinné hořkosti při doznívání. Excelentní lahodné pivo, které se hodí jako vynikající aperitiv, ale i jako digestiv.

Westmalle dubbel 	svrchně kvašený	8-12°C	hnědá	Westmalle	7%
--	-----------------	--------	-------	-----------	----


Westmallský Dubbel – trapistické pivo měděné barvy, které prochází druhotnou fermentací v lahvi. Pivo zakrývá krémová pěna s vůní sladu, jež na sklenici vykresluje nádhernou krajku. Jeho chuť je bohatá a komplexní, ovocná a kořeněná s koncem, který v ústech zanechává čerstvou hořkost. Toto pivo vyvážené kvality a jemnosti doznívá dlouze a suše. Trvanlivost 2 roky.

Trappistes Rochefort 8 	svrchně kvašený	12°C	žlutohnědá	Rochefort (Saint-Rémy)	9,2%
--	-----------------	------	------------	------------------------	------


Skvělý trapista, který je v první dvacítky nejlepších piv světa. Prochází dvojím kvašením. Vůně švestek, hřebíčku, sladké rozinky se špetkou alkoholu. Chuť je komplexní směs tmavé třešně, višně, švestky a rozinky. Po zahřátí piva se v ústech rozlévá další symfonie složitých chutí. Extrémně bohatá chuť, odlišná a méně sladká než Rochefort 10. Trapistické pivo Rochefort je silně fermentované hnědé pivo, které se vaří a stáčí do lahví v klášteře Saint-Rémy v Rochefort. Poměrně skromné prostory pivovaru umožňují mnichům a jejich spolupracovníkům plně kontrolovat proces výroby. Domácí charakter tohoto piva bývá oceňován především zkušenými degustátory. Tato piva mají jedinečnou chuť, která je ještě zvýrazněna při podávání při teplotě 12 - 14 stupňů. Na výrobu piva se užívají speciálně vybrané druhy obilí z Austrálie, Portugalska, Polska, Slovinska a Bavorska. V Belgii se z něj se připravují dva druhy sladů, pšezněný a mnichovský. Chmelí se dvěma druhy chmele, Styrian Goldings a Hallertau. Užívají se dva druhy kvasné kultury. Dále dva druhy kandysovaného cukru, tmavý se přidává přímo do varu a bílý pak do lahví při stáčení. Užití kandysovaného cukru pochází ze zemědělské tradice belgického pivovarnictví. Používá se pouze jako kvasný materiál, nikoliv jako sladidlo. Je důležitý nejen k udržení stability pěny, ale dává pivu specifické aroma, chuť a konzistenci. Tmavý kandysovaný cukr dodává pivu příchutí rumového másla. Světlý se podobně jako u šampaňského přidává do láhve, což pivu zajistí dodatečnou bouřlivou fermentaci.

 Trappistes Rochefort 10	svrchně kvašený	12°C	červenohnědá	Rochefort (Saint-Rémy)	11.3%
--	-----------------	------	--------------	------------------------	-------


Rochefortské číslo deset má 11,3% alkoholu, je nejsilnější z trapistických piv a nemá se pít dříve než po deseti týdnech od lahvování. Podle stupňovitosti se jedná o čtyřadvacítka. Ječné víno, vhodné k archivaci, zraje pět i více let a jeho chuť dozrává zhruba po dvou letech. Jak píše Michael Jackson, je to „vynikající pivo s bohatou, hlubokou čokoládovou chutí na patře“. V žebříčcích beeradvocate a ratebeer je už léta stále v první desítce nejlepších piv světa. Je to mohutné, plné a chuťově složité pivo. Má sytou tmnou barvu. V chuti nalezneme kandované ovoce, banány, jemně pomeranč a koření. Především pak výraznou suchost hořké čokolády. V dozrívání je znát chuť fíků a medu. Pivo je velmi hebké, karamelové, krémové s hřejivým alkoholovým dozríváním. U starších ročníků se zvyrazňuje chuť po sušeném ovoci, především rozinky a datle. Zvýrazní se i chuť po rumovém másle. Voda na výrobu je čerpaná ze studny uvnitř kláštera.

 Chimay peres trappistes Bruin („Red“)	svrchně kvašený	10-12°C	tmavá-měděná	Chimay	7%
--	-----------------	---------	--------------	--------	----

Pivo měděné barvy s hedvábným karamelovým aroma, hořkosladkým dozríváním a s vůní, která je výsledkem příjemně zkombinovaného chmele a kvasu. Nejstarší pivo ze Chimay, které se vyrábí od roku 1862, je specifické především svou výraznou a přitažlivou měděnou barvou. Pivo zakrývá krémová pěna s jemnou meruňkovou vůní, kterou získává při fermentaci. Aroma je pak v dokonalé harmonii s hedvábnou chutí tohoto piva na jazyku a jeho osvěžující hořkostí. Na patře pak můžeme vnímat příjemné sevření, které je v dokonalém souladu s ostatními kvalitami tohoto piva. Příjemně trpká chuť na patře harmonicky doplňuje chuťové kvality piva, zejména je-li podáváno vychlazené na 10-12 ° C. Pivo má 15,75% extraktu původní mladiny a 7% alkoholu. Má se za to, že tento druh piva se nejlépe hodí k filozofické náladě nebo jednání. Trvanlivost min. 5 let.

 Chimay peres trappistes (ročník na etiketě) „Blue“	svrchně kvašený	15-18°C	tmavěhnědá	Chimay	9%
---	-----------------	---------	------------	--------	----


Tenhle unikátní kousek byl uvedený na trh v roce 1948 jako vánoční pivo. Ale jeho okamžitý a rostoucí úspěch vedl k celoroční výrobě a Chimay Blue se stalo puncem celé výrobní řady opatství. Chimay modré se nejvíce podobá portskému vínu s ročníkovým označením. Je nejsilnější ze všech typů piv Chimay. Aroma portského vína se vyvíjí, nechá-li se pivo dozrávat nejméně pět let! Analýzy prokázaly, že skutečně v pětiletém Blue cap vyžrály aldehydy podobné těm, které jsou v portském víně. Toto aromatické, živé, bohaté pivo má jedinečnou sametovou chuť se štiplavějším náznakem tymiánu, má také kořeněnou chuť, nese aroma po vonném dřevu a muškátu při dozrívání. Hodí se výborně k sýrům. Má se za to, že tento druh piva dokonale uklidňuje ve stresové situaci, odstraňuje depresivní náladu. Chimay Blue Cap je archivní pivo, které bude s léty stále lepší a lepší. Skladovat by se mělo při 18ti stupních Celsia a v takové teplotě také podávat. Trvanlivost min. 15 let.

Orval 	svrchně kvašený	12°C	oranžová	Orval	6,2%
---	--------------------	------	----------	-------	------


Orval - trapistická verze Ale, pocházející z trapistického kláštera v provincii Luxembourg je nazývána královnou trapistů. Toto pivo vyrobené svrchním kvašením, nefiltrované, je po běžném chmelovaru ještě při kvašení, dochmelováno za studena. Tato technologie pravděpodobně pochází z Anglie. Aroma připomíná otevřený pytel chmele. Používá se chmel z Hallertau a kentský Goldings. Polodivoké kvasinky Brettanomyces dodávají chuti piva lehké výrazné tělo a v doznívání svěží nakyslost. Do sladového rmutu se přidává bílý kandovaný cukr. Pivo má výraznou oranžovou barvu. Orval je pro skutečné odborníky a znalce. Sládek v Orvalu říká, že Orval rád dělá pouze jediný druh piva, zato zcela dokonalý. První sládek tohoto pivovaru byl Němec Pappenheimer, který pravděpodobně společně s Belgičanem Honoré Van Zandem přivedl na svět toto tolik typické pivo. Kombinace způsobů výroby, kterou přinesli do Orval, je na světě nevídaná. Tato výroba pak vydává pivo, jehož aroma a chuti jsou blíže chmelu a kvasu než sladu. Pivo, stejně jako originální sklenice, láhev a etiketa, jsou zastavením 30-tých let v dnešních dobách. Voda na výrobu piva se bere ze studny uvnitř kláštera. Orval je nejstarším z klášterních belgických pivovarů a prošel v průběhu času náročnou rekonstrukcí. Trvanlivost piva min. 5 let.

DEUS 	svrchně kvašený - speciální	7°C	zlatá	Bosteels	11,5%
--	-----------------------------------	-----	-------	----------	-------


DEUS - Absolutní belgická specialita „pivní šampaňské“. Tento exkluzivní pivní sekt zraje nejdříve v sudech – poté je převezen do francouzské oblasti Épernay (Champagne), kde se mu dostává stejné péče jako světoznámému vínu z tohoto kraje. Sekt je stočen do šampaňských lahví a naočkován šampaňskými kvasinkami. Dozrává ve sklepeních francouzské oblasti Champagne. Obden sklepmistři láhve otáčejí a protřepávají. Tento cyklus trvá symbolických devět měsíců. Na konci zrání se kvasinky v hrdle podchladí a „odstřelí“. DEUS je pivním sektem nejlepších „michelinských“ restaurací. Znalci ho cení nad standardní révové šampaňské. Cena se liší podle ročníku. Teplota servírování 7°C. Barva zlatá. Svrchně kvašené. Obsah alkoholu 11.5%. Komplexní buket zahrnuje plnou škálu tónů jablek, máty, tymiánu, citrónu, zázvoru, hrušky, sladu, chmelu, nového koření a hřebíčku. Chuť je delikátní a komplexní. Ideální je servírovat v originálních sklenicích pro sekt tzv. "flétny" pro vyniknutí zlatavého vzhledu, jasné jiskřivosti a drobné perlivosti jemných bublinek. Doporučený k jídlu: aperitiv, sýry, ryby, mořské plody. Vhodný jako přípitek pro zvláštní příležitosti nebo jako netradiční dar. Trvanlivost piva 5 let. Dárkové balení 0.77l + 2 sklenice

HOPUS 	svrchně kvašený - speciální	7°C	zlatá	Lefebvre	8,3%
---	-----------------------------------	-----	-------	----------	------


Hopus je jedinečné hořké pivo snoubící v názvu chmel (hop – angl.) a práci (opus – latin.). Při jeho pití si vychutnáte vzácný, silný a opravdový chmel. 5 různých druhů českého, slovenského a německého chmele, promyšleně dávkovaných, vytvoří unikátní vůni a hořkost. Vhodný jako aperitiv, k sýrům, masu.... k širokému spektru pokrmů.

ALTENMÜNSTER 	Německé klášterní pivo	10°C	světlá zlatožlutá	Allgäuer Brauhaus	4,9%
--	------------------------------	------	-------------------	----------------------	------


Pšeničné kvasnicové nefiltrované pivo se vyznačuje hutnou krémovou pěnou, barvou s jantarovým odstínem a výtečnou lehkou, zaoblenou bohatou sladovo-ovocnou chutí s typickým kvasnicovým aroma.

AFFLIGEM BLOND 	svrchně kvašené „ale“	8-10°C	zlatá	Affligem	6,8%
--	-----------------------	--------	-------	----------	------


Proslulý belgický pivní klenot pochází z vlámského městečka Opwijk, kde místní pivovar úspěšně navazuje na dlouholetou tradici výroby piva, kterou mistrně ovládali mniši z tamějšího opatství již ve středověku. Světlé Affligem Blond má typickou zlatavou barvu, je nasládlé s jemnou zakulaceností a slabou nahořklou chutí. I když je pivovar Affligem vybaven moderními technologiemi, pivo se tu vaří tradičními postupy a podle starých receptur, které jsou dochovány ještě z dob, kdy pivo vařili mniši ve svém opatství. I proto si nejen v Belgii, ale i v jiných zemích získalo tak velkou oblibu.

PALM 	svrchně kvašené	5°C	jantarová	Palm	5,2%
--	-----------------	-----	-----------	------	------


Svrchně kvašené pivo jantarové barvy s velice jemným chmelovým aroma. Toto pivo je oblíbené především díky absolutní rovnováze hořkých a nasládlých chuťových tónů. Pro každodenní hašení žízně, či k širokému spektru pokrmů. Pivo se po dozrání na závěr zchlazuje na 0 °C - chladový zákal se odfiltrává.

SCALDIS amber 	Svrchně kvašené Poddruh amber	9°C	jantarová	Dubuisson	12%
---	----------------------------------	-----	-----------	-----------	-----

Toto úžasné pivo (známé také jako Bush) se považuje za nejsilnější belgické s obsahem alkoholu 12% Vyniká svojí specifickou silnou chutí. Řadíme ho mezi zástupce piv amber z pivovaru Dubuisson, kde se vyrábí od roku 1769. Vhodný k posezení. Pro náročné pivaře.

Premium Kriek 	svrchně kvašený (lambic)	8°C	červená	Van Honsebrouck	3,2 %
---	--------------------------	-----	---------	-----------------	-------

Premium Kriek je belgický speciál vyrobený z tradičního Gueuze Lambicu, do něhož je přidána čerstvá šťáva z černých třešní a cukru. Kouzlo této speciality tak symbolizuje nejen tmavě červená charakteristická barva, především však příjemná ovocná třešňová příchuť. Premium Kriek se profiluje jako osvěžující ovocný speciál s obsahem alkoholu 3,2%. Trvanlivost 2 roky.

Brigand 	svrchně kvašený	8°C	žlutá	Van Honsebrouck	9%
---	-----------------	-----	-------	-----------------	----

Toto silné a vyvážené pivo má velice rozmanitou chuť a vůni připomínající směsici citrusových plodů a především

chmele a koření. Vhodný k sýrům výrazných chutí. Trvanlivost 2 roky.

Franziskaner Weissbier Naturtrüb



svrchně kvašený

8°C

oranžovo-žlutá

Spaten-Franziskaner-Bräu

5%

Světlé pšeničné svrchně kvašené pivo, nefiltrované, vařeno dle bavorské receptury od roku 1516 . Velice vyvážený a adekvátní říz a sušší konec dává tomuto pivu opravdu krásný celkový dojem skvělé pšenice. Trvanlivost: 8 měsíců.

Franziskaner Weissbier Dunkel



svrchně kvašený

8°C

oranžovo-hnědá

Spaten-Franziskaner-Bräu

5%

Tmavé pšeničné svrchně kvašené pivo, nefiltrované, vařeno dle bavorské receptury od roku 1516 . Chuť středně plná, sladová se silným řízem. Trvanlivost: 8 měsíců.

SLOVNÍK

Ale je druh svrchně kvašeného piva vyráběného s použitím ječného sladu a kvasnic *saccharomyces cerevisiae*. Tyto kvasnice umožňují pivu kvasit rychle, dostává sladší, plnou chuť s ovocným nádechem. U většiny ale se přidává i chmel, kvůli vyvážení sladkosti sladu a také pomáhá pivo konzervovat. Před zavedením chmele do Anglie z Nizozemska v 15. století byl název "ale" používán výhradně pro popis nechmelených kvašených nápojů, výraz "pivo" bylo postupně zavedeno pro várku s přidáním chmele. Pivo obecně potřebuje zhořčující prostředek vyrovnávající sladkost sladu, a který působí jako konzervační

prostředek. U ale je tímto prostředkem typicky tzv. gruit, směs bylin a nebo koření, které se přidává do mladiny místo chmele. Ve středověku bylo ale spolu s chlebem jedna ze základních potravin.

Lambic - speciální světlé, málo hořké, spontánně kvašené pivo vyráběné s použitím ječného sladu, nesladovaného ječmene, pšenice a starého českého chmele. Výrobní technologie je velmi stará a výroba Lambicu je velmi dlouhá, nejsou výjimkou piva jejichž výroba trvá až 6 let. Chuť se vyznačuje silně kyselým základem. Nejsou výjimkou piva jejichž pH je 3,00. Slouží většinou jako základ pro výrobu ovocných piv jako **Kriek** s přídavkem třešní, **Framboise** s přídavkem malin. Přídavkem karamelového cukru vzniká pak **Faro**. Řezáním a až několikaletým zráním vzniká z Lambicu Gueuze, velmi jemný charakterem spíše připomínající víno. Vaří se pouze v Belgii.

Trapistická piva

Trapistická piva jsou kategorií sama pro sebe. Jsou vařena mnichy, kteří více než na kvantitu dbají na kvalitu svých produktů a právě to piva činí tak zvláštními a jedinečnými. Trapisté vaří piva špičkové kvality pod neustálou kontrolou ze stoprocentně přírodních surovin. Aby se pivo mohlo honosit značkou „Trappist Ale“, musí splňovat přesně daná kritéria. Pivo musí být uvařeno trapistickými mnichy nebo alespoň pod jejich kontrolou v jejich opatstvích, pivovar musí být závislý na klášteře, firemní kultura se musí řídit danými pravidly řádu a větší podíl ze zisku musí být věnován na dobročinné účely. Tato klášterní piva jsou svrchně kvašená, zpravidla s vyšším obsahem alkoholu. Výroba trvá dva až tři měsíce a sekundární kvašení probíhá povětšinou v lahvích. Charakterem se blíží belgickým pivům typu Ale či ječným vínům.

Opatská piva

Mnoho z belgických pivovarů se snažilo a snaží zachytit ve svých produktech styl trapistických piv, avšak ať jsou jakkoli blízko svému cíli, označení „trapista“ je určeno jen šesti vyvoleným. Těm ostatním, splňujícím určitá kritéria, náleží označení pivo opatské – tzv. abdiqbier, abbey beer či bière d'abbaye. Opatské pivo - to je silné pivo typu ale, které se vaří mimo území klášterů, buď v pivovarech, které mají historickou spojitost s některým opatstvím (stále existujícím či již dávno minulým; opatství si tyto pivovary najímala) nebo se jedná o nezávislé pivovary, které koupily licenci na užívání daného názvu piva. V obou případech, však producenti musí odvádět poplatky, které pomáhají financovat charitativní činnost i provoz opatství. Termín „abdiqbier“ se dále také volně užívá pro označení piv stejného či podobného typu, které jsou však vyráběna v běžných komerčních pivovarech. Abbey beer - silné opatské pivo s ovocným aroma.

<http://www.geops.cz/zajezdy/informace-podrobne/belgicka-piva/>

text níže:

Belgická piva

V 11. století prý každé belgické městečko mělo svůj pivovar a produkovalo vlastní pivo. Na konci 19.století jich bylo ještě více než 3 000. Belgická piva se dají rozdělit do 3 základních skupin na piva trapistická, lambiky a bílá piva.

Trapistická piva jsou vysoce ceněna již od středověku, kdy je začali vařit mniši. Ale jejich původ sahá do římských dob. Pivo se nejprve vařilo v domácnostech, než se výroby ujaly kláštery a začaly do piva přidávat chmel. Dnes belgickému pivnímu trhu vévodí 5 klášterů, i když se výrobě věnují i laici. Trapistická piva mají bohatou kvasnicovou chuť a jedná se o piva mající od 6,2 do 11 % alkoholu.

Nejznámějším a nejrozšířenějším trapistickým pivem je Chimay, který se vaří v Hainautu, největším klášterním pivovaru v Belgii, a existuje ve 3 různých verzích a nechává se několik let uležet. Chimay se servíruje ve sklenicích na nožičce, které bývají součástí dárkových balení. Nejsilnějším trapistickým pivem v Belgii je Westvleteren z Yper.

Lambiky pocházejí z údolí řeky Senne u Bruselu. Tento druh piva má staletou tradici. Lambiky se na rozdíl od většiny piv vyrábějí spontánním kvašením. Nádoby s omladinou se nechávají stát pod zčásti otevřenou střechou pivovaru a kvasinky přítomné ve vzduchu pouze tohoto belgického regionu vyvolávají fermentaci. Na rozdíl od přísně sterilního prostředí ostatních pivovarů mají sklepy s dozrávajícím lambikem výjimku z hygienických pravidel EU.

Lambiky zrají v sudech z neošetřeného dřeva až 5 let. Vzniká tak mírně nakyslý nápoj s průměrným obsahem alkoholu 5 objemových procent. Řezáním mladšího a staršího lambiku se rodí gueuze. Tento typ piva vyniká typickým řízem, šumivým charakterem a topinkovou lehce nakyslou chutí. Před konzumací leží gueuze až 2 roky ve sklepeních barů a restaurací. Nejznámější a nejrozšířenější lambik je třešňový Kriek, který vzniká přidáním třešní, které se nechají v pivu nějakou dobu macerovat i s peckami. Běžné jsou i malinové lambiky.

Bílá piva (blanche nebo witbier) se říká osvěžujícím pšeničným pivům, protože při jejich kvašení vzniká bílý zákal. Bílá piva se vyznačují nakyslou, osvěžující chutí a jsou lehká relativně nízko alkoholová (kolem 5 objemových procent). Často se servírují s plátkem citronu. Nejznámější a nejrozšířenější bílé pivo je Hoegaarden pojmenovaný podle regionu v západní části Belgie .

Malý pivařský slovníček :

Blond je světlé pivo blízké našim pivům

Red nebo Amber je pivo s přídavkem praženého sladu

Bruin obsahuje hodně praženého sladu a málo chmele

Dubbel se vaří ze 2 druhů sladu nebo z dvojnásobného množství ječného sladu ve srovnání s pivem blond.

Trippel obsahuje 3 typy sladu nebo prošlo trojím kvašením, díky kterému má i nad 10 % alkoholu

Quardupel je z více druhů sladů a prochází čtyřnásobným kvašením

Mezi **pivní kuriozity** patří **pivo Kwak**, svrchně kvašené pivo jantarové barvy, které se servíruje ve sklenici připomíná baňku z chemické laboratoře v dřevěném stojánku. V Gentu, ale možná i někde jinde je s tímto pivem spojen takový rituál. Když si objednáte pivo Kwak, musíte obsluze odevzdat boty a ta je vytáhne v drátěném košíku ke stropu a vrátí vám je, až pivo Kwak, které může mít až 1,25l , vypijete.

Mezi **piva s velkým obsahem alkoholu a veselými názvy** patří Duvel (d'ábel), La Guillotine (gilotína) s obsahem alkoholu 9,3 % a **Delirium Tremens**, který má na etiketě růžového slona v modrém pozadí.

Pivní sekt Deus pivovarníci Bosteels posílají zrát do francouzských sklepů, kde kvasí v lahvích klasickou šampaňskou metodou

Mongozo je kokosové pivo, které se do Belgie dostalo z Keni a servíruje se do rozpůlených skořápek kokosového ořechu. V Keni toto pivo vaří jen ženy.

Pro konzervativní pivaře doporučuji pivo Jupiler nebo Stella Artois, které se blíží našim ležákům tzv. pilsaňského typu.

Jak pít belgické pivo

Každý druh piv někdy i jednotlivé značky piva mají své vlastní tvary sklenic, ale většinou mají sklenice objem 0,25-0,4 l. Asi nejvýjimečnější sklenici má pivo Kwak, jehož sklenice připomíná baňku z chemické laboratoře v dřevěném stojánku. K pivu se v Belgii často něco přikusuje, nejčastěji krajíc chleba se smetanovým sýrem a ředkvičkami.

Jinak Belgičané pijí pivo i k černým mušlím (**Moules et Frits**), které patří k nejznámějším belgickým specialitám. Jedná se o černé mušle dušené v bílém víně se šalotkou a řapíkatým celerem, často tam bývá ještě smetana, ale vždy se servírují s hranolkami, které jsou správně opečené a říká se, že Belgičané je umí nejlépe ze všech. V Belgii se **hranolky** prodávají často samotné jako rychlé občerstvení jen s různými omáčkami a pivem.

Piva Stella Artois a Hoegaarden můžete ochutnat i u nás, protože tento pivovar vlastní i náš Staropramen.