

# TISÍCE HODIN POCTIVÉ PRÁCE



Zlata Ptáčková

Mezi nejlepší a nejznámější minipivovary v České republice se **Pivovar Tišnov** se svojí značkou Tišnovské pivo pracoval postupně, krok za krokem. S vařením piva začal **Petr Peška** v roce 2015, přímo v budově u sportovního areálu na Ostrovci rok nato. „Původně jsme pivo vařili asi rok jako létající pivovar v Padochově. První várku tady v Tišnově jsme uvařili 2. září 2016,“ vysvětlil ředitel a vrchní sládek Pivovaru Tišnov.

Zázemí pro svůj pivovar si v blízkosti řeky Svratky jeho majitelé nevybrali náhodou. Pivovar Tišnov si zakládá na čistotě přírodních produktů, pivo vaří podle starého německého zákona o čistotě piva. V Tišnovském pivu konzument nenajde nic jiného než místní vodu z nedalekého hlubinného vrtu, upravený chmel, slad a kvasnice. „Dnes všechny velké pivovary jedou přes úpravnu vody. Není to drahá věc, dá se to lehce ufinancovat, ale my jsme si řekli: když Tišnovské pivo, tak z tišnovské vody.“

## Sociální podnik

S výrobou piva na otevřené spilce začal Peška sám. Nyní má Pivovar Tišnov, ve kterém se vaří jedenáct druhů piv plus pivní speciály v závislosti na ročním období, sedm zaměstnanců. Jedná se o sociální podnik, v němž našly uplatnění osoby znevýhodněné na trhu práce. „Vaříme jak svrchně kvašená, tak spodně kvašená piva. Ze spodně kvašených piv je to klasika v podobě hořké desítky Tišnovák, jednáctky Tišnovanka a dvanáctky Tišnovan. Zároveň jde o piva nejprodávanější. Pak

máme spodně kvašenou tmavou dvanáctku Japp a děláme i takovou specialitu, jako je spodně kvašený Baltic Porter. Jmenuje se Porter Coeli a je to dvacítko,“ vypočítává Peška. Mezi další speciály patří například polotmavé silné pivo Abatyše Barbora 13% a výčepní pivo Biker s nízkým obsahem alkoholu. Ze svrchně kvašených piv vaří pšeničný Mistr Šimon, Američan z Tigálu – American Pale Ale, Ind z Tigálu – India Pale Ale a Patrik z Tigálu – Stout. Na jaře v pivovaru připravují tradiční spodně kvašený světlý ležák s extraktem z kopřiv Mrskáč z Tigálu a řadu sezónních piv uzavírá vánoční Tekutý kapřík z Tigálu. „Ročně vyprodukujeme přibližně 3 000 hektolitřů piva, což je 600 tisíc piv. Jsme na samém vrcholu kapacity.“

Kvalita piv z Pivovaru Tišnov je pravidelně oceňována v soutěžích. Například v roce 2020 získala piva Tišnovan a Abatyše Barbora Zlatou pivní pečeť na 30. ročníku největší a nejstarší pivovarnické degustační soutěže v České republice. Staly se tak nejlepšími pivy v republice ve svých kategoriích. Pivovar Tišnov získal již několikrát titul Pivovar roku v národní degustační soutěži o nejlepší pivovar České a moravské pivní koruny. V soutěži CEBA (Central European Beer Awards) v roce 2019 pak získal hned čtyři medaile a cenu pro nejúspěšnější zahraniční pivovar. „Nejvyšší ocenění, kterého si vážím, je titul Pivo roku 2020 pro Českou republiku za pivo Tišnovan v kategorii český ležák premium. Česká dvanáctka je vždy nejprestižnější a nejobsazovanější kategorie,“ konsta-



Petr Peška, ředitel a vrchní sládek Pivovaru Tišnov.

tuje vrchní sládek. V letošním roce se umístil na třetím místě ve stejné soutěži Porter Coeli v kategorii Porter.

## Ze statistika sládkem

Petr Peška původně sládkem být nechtěl. Je vystudovaný statistik a tento obor i sedm let vyučoval na vysoké škole. Než přičichl k vědě, kterou vaření piva je, ještě působil v oblasti informačních technologií. „Mám rekvalifikační kurz. Je to dobrý základ, natrefíte-li na člověka, který má přehled a umí to. Já to štěstí měl, kurz jsem absolvoval u Pavla Palouše, což je česká hvězda svrchně kvašených piv a nových pivních stylů,“ vyjádřil se Peška. Jak zároveň podotkl, tím, že navíc uměl schopně anglicky, mohl se dále vzdělávat z odborné literatury z celého světa. Pivovarnické a sladovnické práce ho chytily natolik, že nyní působí na pivních soutěžích také jako mezinárodní rozhodčí. „Práce jako taková mě baví, je to lepší než celá IT.“

Tišnovské pivo je možné si zakoupit v sudech anebo ve vratné skleněné lahvi či v PET lahvi. Odběratele má pivovar v Tišnově, Blansku, Kuřimi, Brně či na Vysočině, a to od velkoobchodů s potravinami přes hyper- a supermarkety až po spoustu malých prodejen. „Rád bych, aby se Tišnovské pivo točilo tady v Tišnově. Stále se mě někdo ptá, kde si nás může dát. A já mu říkám, že nejbliže v Blansku nebo na Kutinách. Tak to bych si moc přál do budoucna. Co se týká výstavu, jsme na vrcholu, už nemáme ambici ho zvyšovat,“ dodává Petr Peška.



Sortiment Pivovaru Tišnov.

Foto: archiv Pivovaru Tišnov