

Pivní lístek



Sklář 8°

Osmička Sklář je poctivě vařené pivo na jeden rmut, takové, jaké se historicky v kraji pilo a dříve neodmyslitelně patřilo do každého horkého provozu sklářských hutí. Při tvorbě receptury osmičky jsme kladli důraz na její lehkost. Je určena především k uhašení žízně, lehkost piva je dána i jeho nižší barvou a odpovídající hořkostí. Pro osmičku používáme pouze ječný slad a žatecký granulovaný chmel, který dotváří lehkost piva. Osmičku, stejně jako ostatní druhy našich piv, připravujeme již na varné na jejich pravou stupňovitost.

Pivo na čepu

0,3 l	Sklář 8°	37 Kč
0,5 l	Sklář 8°	48 Kč
1 l	Sklář 8°	96 Kč

Obsah alk.: 3,7 % obj.
Hořkost: 22 EBU, EPM: 8,6° plato
Barva: 5,6 EBC



Luž 10°

Klasickou nepasterovanou světlou desítku Luž vaříme dvou-rmutovou technologií, používáme ječný slad pšenišského typu a žatecké chmely. V porovnání s dvanáctkou u této receptury probíhá kvašení o něco rychleji a ležení piva v tancích trvá zhruba jeden měsíc. Luž má výrazně osvěžující charakter s příjemným delším dozríváním hořkosti.

0,3 l	Luž 10°	39 Kč
0,5 l	Luž 10°	53 Kč
1 l	Luž 10°	106 Kč

Obsah alk.: 4,2 % obj.
Hořkost: 29 EBU, EPM: 10,4° plato
Barva: 9,3 EBC



Hvozd 11°

Náš jediný filtrovaný, nepasterovaný světlý ležák, jedenáctka Hvozd, se vyznačuje zlatavou barvou, která je zvýrazněna jiskrnou čírostit. Jemná filtrace snižuje kvasničnou chuť tohoto piva. Díky tomu, že Hvozd není pasterovaný, zůstává zachována čerstvá a osvěžující chuť. Hořkost i plnost odpovídají dané kategorii piva, tedy 11° ležáků.

0,3 l	Hvozd 11°	45 Kč
0,5 l	Hvozd 11°	59 Kč
1 l	Hvozd 11°	118 Kč

Obsah alk.: 4,5 % obj.
Hořkost: 33 EBU, EPM: 11,1° plato
Barva: 9,3 EBC



Klíč 12°

Premiový nepasterovaný světlý ležák dvanáctku Klíč vaříme tradičním postupem na dva rmuty za využití ječného sladu a žateckých odrůd chmele. Spodní kvašení při nízké teplotě probíhá v otevřené spílce a následuje zrání v ležáckých tancích, které trvá minimálně 40 dnů. Klíč se vyznačuje vyšší hořkostí a plností, což mu v této kombinaci dává vyváženou sladovo-hořkou chuť. Receptura je vytvořena s ohledem na zachování „staročeské“ chuti piva, pro kterou je charakteristická zlatá až jantarová barva a vyšší plnost chuti se sladovým dozríváním.

0,3 l	Klíč 12°	47 Kč
0,5 l	Klíč 12°	64 Kč
1 l	Klíč 12°	128 Kč

Obsah alk.: 4,8 % obj.
Hořkost: 36 EBU, EPM: 12,4° plato
Barva: 12,8 EBC



Sváteční 13°

Sváteční polotmavý ležák vaříme ze tří druhů sladů – ječného, bavorského a karamelového klasickou dvou-rmutovou technologií. Každý ze sladů předává pivu něco jiného. Ječný slad tvoří základní chuťovou osnovu, bavorský zvyšuje vnímání plnosti piva a slad karamelový dokresluje příjemně hořkou chuť vícestupňového polotmavého piva. Jemná hořkost dává vyniknout sladovým tónům piva. Pivo kvasí spodním kvašením v otevřené spílce, následuje dlouhé zrání v ležáckém tanku. Při správném natočení je pivo pokryto vysokou pěnou se slabým karamelovým nádechem, zaujme i svojí jantarovou barvou.

0,3 l	Sváteční 13°	49 Kč
0,5 l	Sváteční 13°	69 Kč
1 l	Sváteční 13°	138 Kč

Obsah alk.: 5,6 % obj.
Hořkost: 38 EBU, EPM: 13,6° plato
Barva: 31 EBC

0,3 l	Příležitostně vařená piva dle aktuální nabídky	59 Kč
0,5 l	Příležitostně vařená piva dle aktuální nabídky	75 Kč
1 l	Příležitostně vařená piva dle aktuální nabídky	150 Kč

0,3 l	Nealkoholické pivo	42 Kč
0,5 l	Nealkoholické pivo	55 Kč
1 l	Nealkoholické pivo	110 Kč

Pivní degustační prkénko

5x 0,1 l	Sklář 8° / Luž 10° / Hvozd 11° / Klíč 12° / Sváteční 13°	149 Kč
----------	--	--------

Beer menu



Sklář 8°

Sklář eight-degree beer is an honestly brewed single-mash beer similar to those that were historically drunk in the region, and which used to be an essential part of the hot work in every glassworks. We emphasised the lightness of this brew when creating its recipe. It is mainly intended for quenching one's thirst and the beer's lightness is also the result of its paler colour and corresponding bitterness. We only use Moravian malt and Žatec granulated hops, which complete the beer's light flavour, for this eight-degree brew. We prepare this beer, like our other types of beer, to its correct alcohol content at the brewhouse.

Beer on tap

0,3 l	Sklář 8°	37 Kč
0,5 l	Sklář 8°	48 Kč
1 l	Sklář 8°	96 Kč

ABV 3,7 %, 22 EBU,
EPM: 8,6° plato, 5,6 EBC



Luž 10°

We brew classic unpasteurised pale ten-degree Luž beer using double-mash technology, with Pilsner type malt and Žatec hops. Compared to the twelve-degree beer, fermentation takes place a little faster for this recipe and the beer usually matures in tanks for approximately 1 month. Luž has a distinctively refreshing character with a pleasant lasting bitter finish.

0,3 l	Luž 10°	39 Kč
0,5 l	Luž 10°	53 Kč
1 l	Luž 10°	106 Kč

ABV 4,2 %, 29 EBU,
EPM: 10,4° plato, 9,3 EBC



Hvozd 11°

The only filtered unpasteurised light lager, eleven-degree Hvozd is distinguished by its gold colour, which is enhanced by its sparkling clarity. The gentle filtration process reduces the yeasty flavour of this beer. Because Hvozd is not pasteurised, it retains its fresh and refreshing flavour. The bitterness and fullness corresponded to the specific category of beer, i.e., 11° lager.

0,3 l	Hvozd 11°	45 Kč
0,5 l	Hvozd 11°	59 Kč
1 l	Hvozd 11°	118 Kč

ABV 4,5 %, 33 EBU,
EPM: 11,1° plato, 10,9 EBC



Klíč 12°

We brew Klíč premium unpasteurised pale twelve-degree lager using traditional double-mash methods with Moravian malt and Žatec hops. The bottom fermentation process takes place at low temperatures in an open fermentation tank and is followed by maturation in lager tanks, lasting for approximately 40 days. Klíč is distinguished by its greater bitterness and fullness, the combination of which provides it with a balanced malt-bitter flavour. The recipe is created with regard to maintaining the "old fashion Bohemian" flavour of the beer, for which a gold to amber colour and a fuller flavour with a malty finish is characteristic.

0,3 l	Klíč 12°	47 Kč
0,5 l	Klíč 12°	64 Kč
1 l	Klíč 12°	128 Kč

ABV 4,8 %, 36 EBU,
EPM: 12,4° plato, 12,8 EBC



Sváteční 13°

Semi-dark Sváteční thirteen-degree lager is brewed using three types of malt – Pilsner, Bavarian and caramel, using classic double-mash methods. Each of these malts provides the beer with something else. The Pilsner malt forms the flavour base; the Bavarian malt increases the beer's fullness and the caramel malt rounds out the pleasant bitter flavour of this higher-degree semi-dark beer. The subtle bitterness allows the malt tones of the beer to stand out. This beer is bottom fermented in an open fermentation tank, followed by long maturation period in a lager tank. When correctly drawn, the beer has a tall head of foam with a light caramel tone and is also distinguished by its amber colour.

0,3 l	Sváteční 13°	49 Kč
0,5 l	Sváteční 13°	69 Kč
1 l	Sváteční 13°	138 Kč

ABV 5,6 %, 38 EBU,
EPM: 13,6° plato, 31 EBC

0,3 l	Specialy brewed beers acc. to actual offer	59 Kč
0,5 l	Specialy brewed beers acc. to actual offer	75 Kč
1 l	Specialy brewed beers acc. to actual offer	150 Kč

0,3 l	Non-alcoholic beer	42 Kč
0,5 l	Non-alcoholic beer	55 Kč
1 l	Non-alcoholic beer	110 Kč

Tasting set of Cvikov brewer

5x 0,1 l	Sklář 8° / Luž 10° / Hvozd 11° / Klíč 12° / Sváteční 13°	149 Kč
----------	--	--------