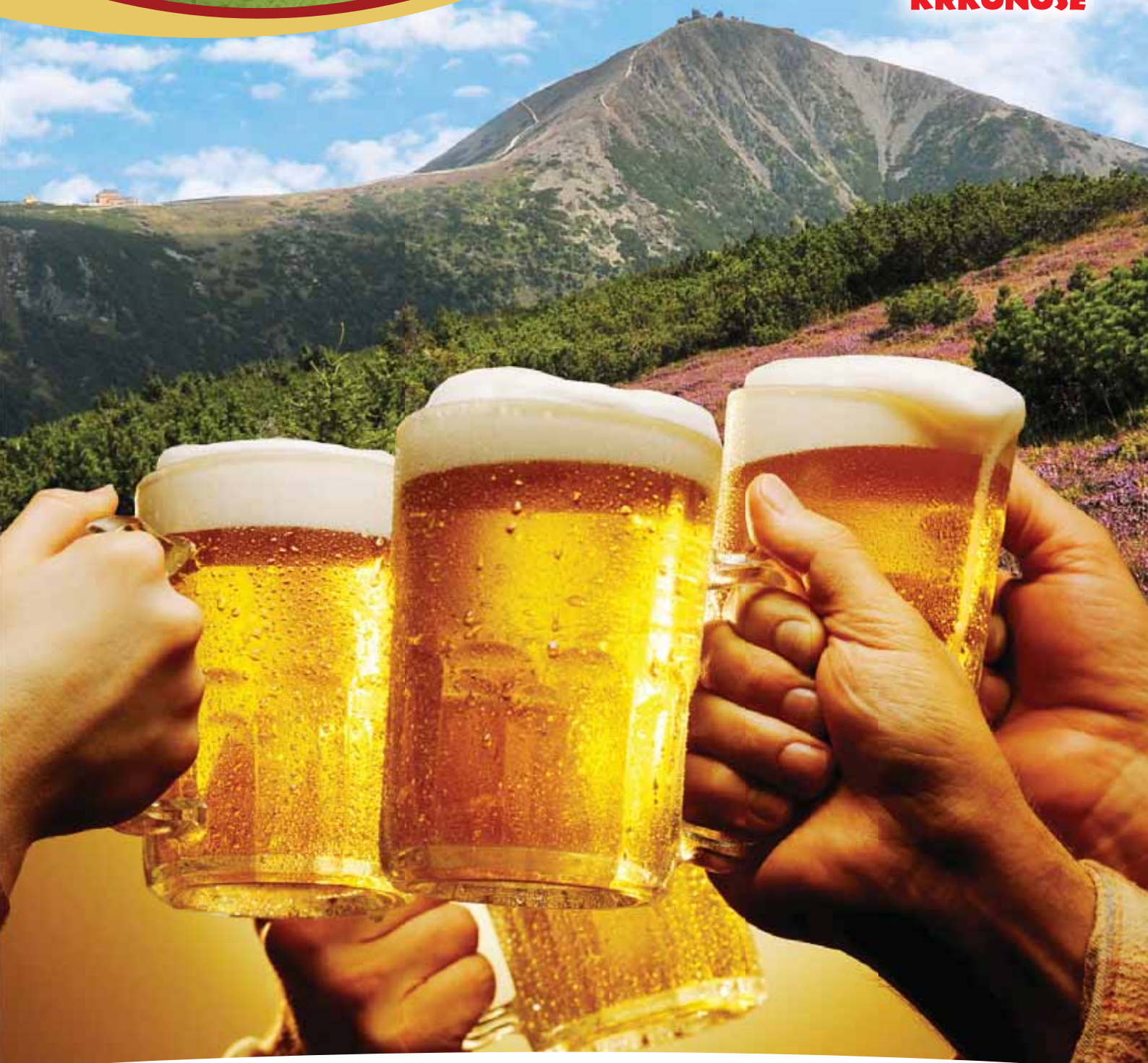
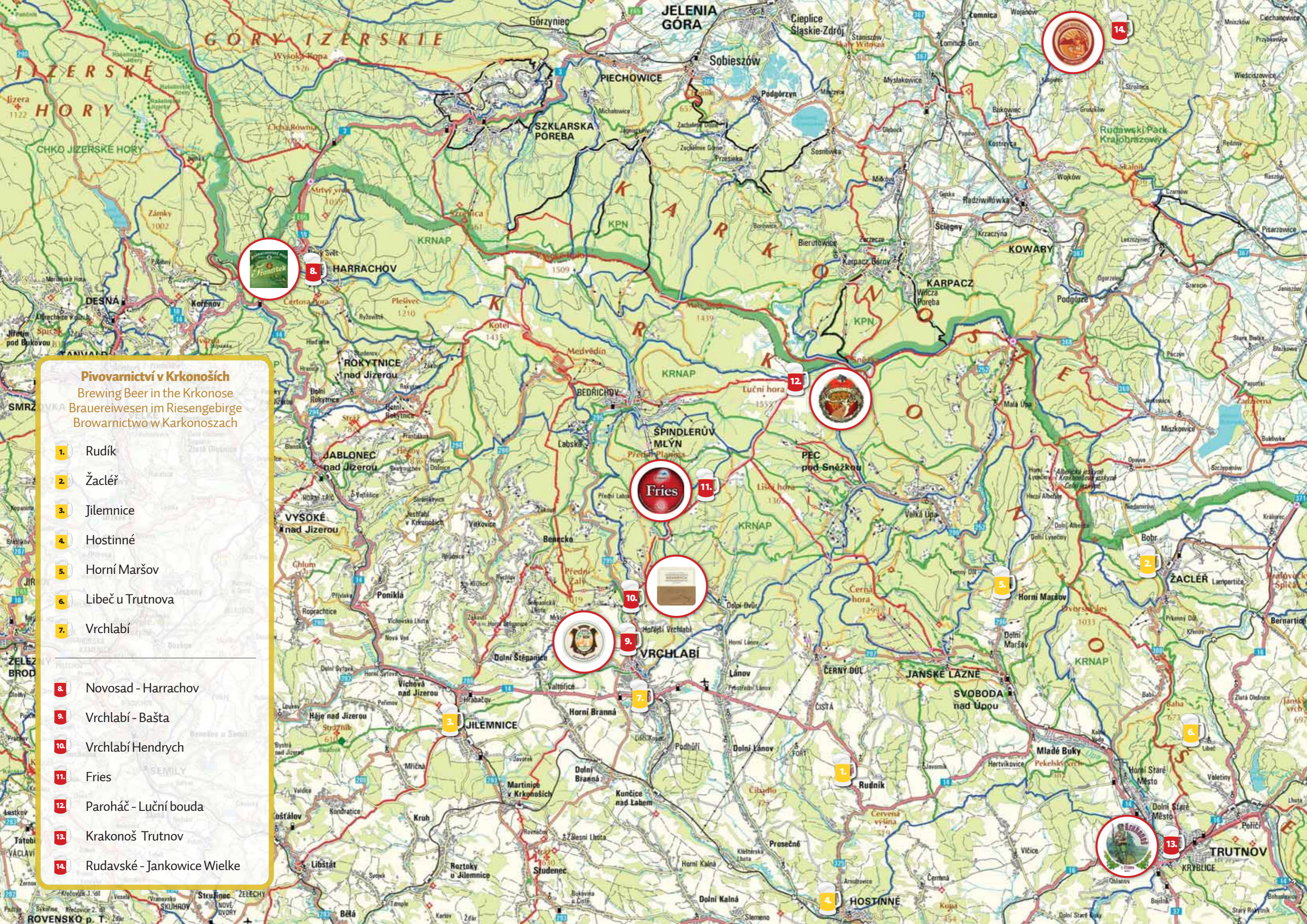


# Browarnictwo w Karkonoszach





### Pivovarnictví v Krkonoších

Brewing Beer in the Krkonoše  
Brauerieiwesen im Riesengebirge  
Browarnictwo w Karkonoszach

- 1. Rudík
  - 2. Žacléř
  - 3. Jilemnice
  - 4. Hostinné
  - 5. Horní Maršov
  - 6. Libeč u Trutnova
  - 7. Vrchlabí
- 
- 8. Novosad - Harrachov
  - 9. Vrchlabí - Bašta
  - 10. Vrchlabí Hendrych
  - 11. Fries
  - 12. Paroháč - Luční bouda
  - 13. Krakonoš Trutnov
  - 14. Rudavské - Jankowice Wielke

„Gdzie się piwo warzy, tam się dobrze darzy, gdzie się piwo pije, tam się dobrze żyje!”

## Piwo musi pochodzić od Boga...

Wieczną tajemnicą pozostanie, kto pierwszy uwarzył piwo. Piwne rzemiosło ma jednak co najmniej pięć tysięcy lat. Wiemy to, bo tyle lat mają najstarsze pisemne i obrazkowe świadectwa o przygotowywaniu i piciu tego napoju. Odświeżające piwo pijano jednak już wiele lat wcześniej.

O piwie, miejscach jego produkcji oraz ciekawostkach związanych z jego piciem wydano już wiele ciekawych publikacji. My przygotowaliśmy dla Państwa krótkie streszczenie historii browarnictwa w Karkonoszach. Pragniemy podzielić się z Państwem naszymi wiadomościami o miejscach, w których warzy się ten boski napój. Warto je odwiedzić i spróbować piwa z czeskich Karkonoszy.

### Krótką wycieczką w głąb historii

Historia warzenia piwa w Czechach sięga wczesnego średniowiecza. Dawni Czesi wyrabiali piwo na własny użytek sposobami domowymi. Przywilej jego produkcji na skalę bardziej masową jako pierwsze miały klasztory. Następni byli panowie feudalni. Dopiero później rozwinęło się browarnictwo mieszczańskie, czy miejskie. Stopniowo wiele browarów szlacheckich, dzięki umiejętności przewidywania właścicieli i szybkiemu zrozumieniu istoty rozwoju browarnictwa, zaczęło przekształcać się w przedsiębiorstwa przemysłowe. Na początku XX wieku browary zaczęły zakładać prywatni inwestorzy, zaczęły też powstawać spółki akcyjne.

### Browarnictwo w Karkonoszach

Na terenie tych najwyższych gór czeskich warzenie piwa ma długie tradycje. Oprócz browarów do dziś produkujących piwo, znajdziemy tu ślady wielu innych, dziś już niestety nieczynnych. Krótko je tu przedstawiamy:

#### Rudník

We wsi Rudník – dawniej Heřmanovy Sejfy – od drugiej połowy XVII wieku warzono piwo z pszenicznego słodu. Browar wybudowano obok pałacu, który w owym czasie nie był już siedzibą właściciela tych dóbr, a służył jako magazyn zboża. Po zmianie właścicieli tych włości w miejscu pierwotnego pałacu wybudowano nowszy browar i gorzelnię. Powstała w nim też piwnica chłodzona lodem, na nowo doprowadzono także wodę do browaru. Dzięki modernizacji urządzeń i świetnej górskiej wodzie browar zaczął pomyślnie się rozwijać. W czasach rozkwitu warzono prawie 22 tys. hektolitrow piwa rocznie. Produkowano piwo jasne, tzw. dziesiątkę (steżenie ekstraktu brzezki nastawnej), jasną dwunastkę – lager i czarną czternastkę (piwo specjalne). Rudnicki browar warzył piwo do roku 1953. W górach i na przedgórzu było ono znane

ze swojej jakości. Po tutejszy napój posyłano powozy aż z Pragi, a nawet ze stolicy piwa – zachodnioczeskiego Pilzna. Był popularny także wśród smakoszy w dalekiej Bawarii. Wraz z powstaniem PGR budynek browaru zaczął służyć do przechowywania zboża, jako zaplecze warsztatów remontowych i miejsce garażowe. W zbiornikach fermentacyjnych przechowywano soki i wina Zakładów Winiarskich w Žamberku (Vinařské závody Žamberk). Przez pewien czas mieścił się tu nawet magazyn jajek. Pod koniec XX wieku grupa entuzjastów wpadła na pomysł wznowienia tradycyjnej produkcji piwa. Plany były ogromne, niestety – na nich się skończyło.

#### Žacléř

Pierwsza wzmianka o warzeniu piwa w Žacléřu pochodzi z końca XVI wieku. Browar stał w górnej części rynku. Na początku XIX wieku wybudowano nowy browar. Piwo rozlewano do beczek i butelek, a następnie dostarczano do gospód i karczm w Žacléřu i okolicy. Później produkcję ograniczono tylko na własny użytek. Po stu latach browar zniszczył pożar, co zakończyło jego działalność. Budynek później wyburzono.

#### Jilemnice

Pierwsze wzmianki o jilemnickim browarnictwie pochodzą z 1384 roku, jednak dopiero w okresie baroku tuż koło miejscowego pałacu powstał mniejszy browar. Pod koniec XIX wieku hrabiowski ród Harrachów, który był właścicielem dóbr jilemnickich, wybudował obok starego browaru obiekt nowy, napędzany maszyną parową. Stary budynek browaru przekształcono w słodownię. Przed pierwszą wojną światową w jilemnickim browarze warzono około 15 tysięcy hektolitrow nadzwyczaj wysokiej jakości piwa rocznie. Przed rozbudowaniem browaru pod koniec XIX wieku roczna produkcja wynosiła niecałą jedną trzecią.



Po wojnie produkcja spadła do 2 tys. hektolitrow i choć następnie zaczęła szybko znowu rosnąć, to nigdy już nie osiągnęła przedwojennego poziomu. Browar w Jilemnicach został, już jako zakład państwowy, zlikwidowany w 1957 roku. Cenny budynek, z powodu braku odpowiedniej opieki, podupadał. Przez pewien czas jego części używano w charakterze magazynu, później w ogóle przestano go wykorzystywać. Remont generalny starego browaru, przeprowadzony w ostatniej dekadzie, umożliwił stworzenie czterech pięknych i dużych sal, z których każda ma trochę odmienną, specyficzną atmosferę. Dla turystów magnesem stały się umieszczone tu wystawy Muzeum Karkonoskiego oraz „Targowisko tradycyjnych rzemiosł”. Szkoda, że dla sąsiedniego „nowego” browaru, kiedyś jakby wyjętego z Hrabalowych „Postrzyżyn”, nie znaleziono dotychczas przeznaczenia.

#### Hostinné

W miejscowości Hostinné, podobnie jak w wielu innych miastach, znajdowały się kiedyś dwa browary. Obok browaru dworskiego był tu browar mieszczański. Prawdopodobnie był on starszy, jego powstanie datuje się na początek XVI wieku. Obiekt dawnego dworskiego browaru można jeszcze oglądać, z mieszczańskiego zachowały się tylko niewielkie pozostałości ścian.

#### Horní Maršov

Pierwsze wzmianki o browarze w Maršovie pochodzą z 1599 roku. Ten, który znany dziś powstał około 1800 r. Jego częścią był wtedy hotel Brauhof, do którego w 1855 roku hrabia Berthold Aichelburg kazał dobudować dużą salę z przeznaczeniem na koncerty i przedstawienia teatralne. Jego syn Alfons Aichelburg w 1879 roku dokończył modernizację browaru z warzelnią na 30 hektolitrow. Szczytowy okres maršovskiego browaru to czasy Czernin-Morzinów i rok 1908 – roczna produkcja osiągnęła wtedy 5300 hektolitrow. W 1926 roku maršovski browar wraz z hotelem kupił Browar Mieszczański w Trutnowie (Měšťanský pivovar), który po dwóch latach ukończył jego produkcję. W Maršovie została tylko rozlewnia. W 1942 roku hotel i część browaru spłonęły. Reszta tego ciekawego obiektu od tamtych czasów niszczeje.

#### Libeč koto Trutnova

Miejscowość Stará Libeč, dawniej Horní (Górna) Libeč, leży nad potokiem Libečský. Właścicielem znajdującego się tu browaru aż do 1887 roku był Browar Mieszczański w Trutnowie. Libečski browar zlikwidowano prawdopodobnie około 1890 roku.

#### Vrchlabí

Jeszcze w drugiej połowie minionego wieku Vrchlabí mogło pochwalić się własnym browarem. Pod koniec XX wieku z wysokiej jakości wody, doprowadzanej tu z Górnego – Hořejšígo – Vrchlabí, warzono piwo marki „Rýbrcul” (a więc „Liczyrzepa”). Później powstał tu zakład produkujący lemoniady. Działalność zakończono pod koniec minionego wieku.

#### Trutnov

W trutnovskim browarze piwo warzy się już od połowy XIII wieku. Nosi ono imię władcy gór – Liczyrzepy, po czesku „Karkonosza” („Krkonoš”), co stanowi odwołanie do tutejszych tradycji. Przywilej warzenia piwa i wyszynku należał do najważniejszych przywilejów miejskich. Trutnov, jako królewskie miasto, udzielił tego prawa tylko 149 domom. Nikomu też nie wolno było warzyć piwa w odległości jednej mili od miasta. W XVI wieku w Trutnowie stały dwa browary. Dolny znajdował się w miejscu dzisiejszego browaru, górny – w okolicy ulicy Školní. W połowie XVI wieku oba spłonęły.



### Trutnov – czasy współczesne

Historia dzisiejszego trutnovskiego Browaru Mieszczańskiego zaczyna się w 1582 roku. W 1900 roku browar zatrudniający 70 osób wyprodukował 81 648 hektolitrow piwa. Eksportowano je nie tylko za granice powiatu, np. do Liberca, ale też za granice kraju – na przykład na Śląsk. W 1923 roku warzono tu po raz pierwszy piwo 14°. W latach 1929–1935 browar rozbudowano, chciano bowiem rozszerzyć produkcję. Dane na temat produkcji i sprzedaży piwa w latach przedwojennych nie są pełne, produkcja jednak nie przekroczyła 100 tys. hektolitrow. Wyraźną postacią związaną z nowszą historią trutnovskiego browaru jest Václav Havel, dawniej opozycjonista, dramaturg i pisarz, później prezydent Czech. Pracował w browarze w latach 70. minionego wieku jako robotnik niewykwalifikowany. Od roku 1994 właścicielem browaru jest trutnovska firma Krakonoš spol. s r.o. Browar warzy piwo z wykorzystaniem klasycznych technologii. Korzysta z wody z własnej studni, wytwarzając pięć rodzajów piwa o łącznej objętości ponad 100 000 hektolitrow rocznie. Częścią kompleksu jest hotel z piwiarnią oraz sklep firmowy z bogatym asortymentem pamiątek, m.in. własną odznaką turystyczną. O stuletnich tradycjach trutnovskiego browarnictwa przypomina herb browaru w połączeniu z herbem miasta. Znajdziemy go koło bocznego wejścia do starego ratusza (dziś wejście do restauracji).



## Vrchlabí – dwa minibrowary

### Minibrowar **Bašta**

**Krkonošský medvěď** – „Karkonoski Niedźwiedź” – o aromacie czeresni zawiera 3,8 % alkoholu. Krkonošský medvěď světlý výčepní (jasny beczkowy) i Krkonošský medvěď tmavý ležák (ciemny lager) mają po 5 % alkoholu. W ostatnim czasie asortyment wzbogacono o piwo specjalne – lager z aromatem miodu oraz Krkonošský medvěď Veselé pivo („Wesołe Piwo”), które ma 7 % alkoholu. Piwa te można wypić w restauracji, której ozdobą są miedziane kadzide. W browarze można też kupić piwo zlewane do butelek.

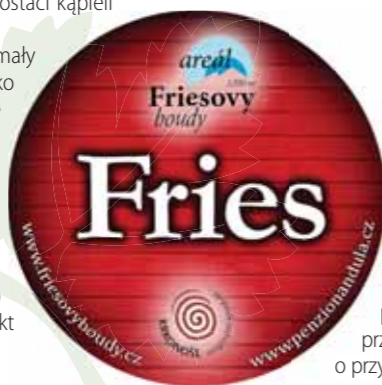
### Minibrowar **Hendrych**

Oferuje tylko żywe, a więc niefiltrowane i niepasteryzowane piwo. Wszystkie piwa warzone są tu na górnej granicy ekstraktu brzezki nastawnej i mocno chmielone. Osiągają wyraźną pełnię i gorzkość, co odróżnia je od konkurencji. Piwo warzone jest systemem klasycznym w podziale na dwa etapy – fermentację główną i wtórną (w osobnych zbiornikach). Przyjemna piwiarnia umożliwi spróbowanie piw: H8 z obniżonym poziomem alkoholu, H11, H13, H16 ALE. Z piwem **Hendrych** można się spotkać także w innych karkonoskich restauracjach, do których dowożone jest w beczkach. Ciekawa jest też możliwość zwiedzania browaru z przewodnikiem, od którego dowiedzieć się można wiele o produkcji tego napoju.

## Zapraszamy też do minibrowarów leżących powyżej 1000 m n.p.m.

### Minibrowar w schronisku **Friesovy boudy**

Na wysokości 1217 m n.p.m. z górskiej wody warzone jest piwo **Fries**. Nie jest ono nigdzie rozwżone – żeby się go napić, trzeba tu przyjść. Po wejściu powyżej granicy lasu przed naszymi oczyma roztoczy się wspaniały widok, a po dotarciu do schroniska Friesovy boudy czekać na nas będzie tradycyjny czeski lager (12°) o złotawym kolorze, przygotowywany z trzech gatunków słołu i chmielu z Žatca (tzw. Žatecký Poloraný Červeňák, Saaz). Można też spróbować piwa półciemnego (13° Polotmavé pivo), należącego do tzw. piw specjalnych, przygotowanego z pięciu gatunków słołu. Ma charakterystyczny aromat o przyjemnym posmaku prażonego słołu i delikatną gorzkość. W ofercie jest



## Prezentujemy rodzinne minibrowary

Przez pewien czas w Karkonoszach jak grzyby po deszczu pojawiają się zaczęły minibrowary. Wzbogaciły i urozmaiciły ofertę turystyczną na tym terenie, bo oprócz możliwości napicia się złotego napoju, oferują też inne ciekawe możliwości jego wykorzystania. Niektórzy właściciele browarów wykorzystali najnowsze badania i fakt występowania tu krystalicznie czystej, górskiej wody. Chętnym oferują kąpiele piwne w rozrzedzonych nieco wodą dziesięciu litrach piwa. Kąpiele takie mają podobno odmładzający wpływ na skórę. Podczas kąpiele można też popijać piwo z żywymi kulturami drożdży, dobrze oddziałującymi na cały układ trawienny. Minibrowary można także zwiedzać i dowiedzieć się w ten sposób, jak powstaje piwo. Zwiedzanie powiązane bywa z degustacją

### Harrachovski minibrowar **NOVOSAD**

Minibrowar w Harrachovie powstał na początku XXI wieku. Przy produkcji zachowane są znane od wieków, tradycyjne procedury warzenia piwa. Wykorzystuje się cztery podstawowe surowce – sód jęczmienny, chmiel, wodę z górskiego strumienia i drożdże browarnicze, dodawane na koniec do zbiorników fermentacyjnych. Harrachovskie piwo František, nazwane tak na cześć właściciela browaru, nie zawiera żadnych konserwantów, dodatków, sztucznych barwników ani innych substancji, których w niefiltrowanym i niepasteryzowanym piwie nie powinno być. Napój ma korzystne działanie nie tylko pite, ale też używany zewnętrznie – w postaci kąpiele piwnej. W ciągu krótkiej historii swojego istnienia ten mały browar zdobył wiele nagród. Wymieńmy jako przykład dwie „Złote piwne pieczęcie” za absolutne zwycięstwo podczas święta piwa w Taborze w latach 2011 i 2012. W obu przypadkach nagrodzony został jasny lager František (světlý ležák František). Harrachovski minibrowar ma też inne medale w kategorii minibrowarów i piw drożdżowych (kvasnicové pivo). Piwo František zdobyło ponadto nagrodę „Produkt libereckiego kraju roku 2008” oraz „Regionalny produkt spożywczy” w 2011 r.



### Minibrowar w schronisku **Luční bouda**

też półciemne aromatyczne piwo typu amerykańskiego (14° Polotmavé, typ Ale), dla którego charakterystyczne jest chmielenie na zimno. Efektem jest karmelowy smak i zapach oraz wyższy procent alkoholu.

Górski hotel Luční bouda leży na wysokości 1410 metrów n.p.m. Znajdujący się w nim minibrowar jest najwyższym browarem w Europie Środkowej. Do produkcji tutejszego piwa wykorzystywana jest woda z mającej tu swoje źródła Białej Łąby. Warzy się tu i serwuje klasyczne piwo jasne i półciemne typu lager (světlý i polotmavý ležák), a także piwa specjalne – ciemne lub pszeniczne (tmavý i pšeničný speciál) oraz piwo górnej fermentacji typu brytyjskiego Indian Pale Ale. Wytwarzane tu piwo nosi nazwę **Paroháč** („Rogacz”), która wzięła się od licznego stada jeleni, pojawiającego się w okolicy tego górskiego schroniska. Ich głos najlepiej słyszalny jest o świcie i o zmroku, wtedy zwierzęta są najbardziej aktywne. Niezapomnianym przeżyciem może być też kąpiel piwna, która podkreśli wrażenia z pobytu wysoko w górach.

### Minibrowar w polskich Karkonoszach

Browarnictwo u polskich sąsiadów nie ma tak bogatej tradycji i takiej historii, jak po czeskiej stronie Karkonoszy. Niedaleko Jeleniej Góry, na terenie gminy Janowice Wielkie, powstał nowoczesny minibrowar Miedzianka. Znany jest z produkcji piw: **Rudawskie, Cycuch Janowicki i Górnik**. Nowoczesny budynek został zaprojektowany tak, żeby podczas spożywania piwa można było obserwować pełną romantyzmu dolinę rzeki Bóbr. Odwiedziny w browarze Miedzianka w Janowicach Wielkich połączyć można ze zwiedzaniem przepięknej Doliny Pałaców i Ogrodów.

## Polecamy wycieczki

Po czeskiej stronie Karkonoszy powstał „Karkonoski szlak piwny” („Krkonošská pivní stezka”). Łączy on miasto Vrchlabí, minibrowar Friesovy boudy oraz minibrowar Luční bouda. Trasa o długości **22 kilometrów** sama w sobie jest miejscem na ciekawy spacer, podczas którego można podziwiać wspaniałą przyrodę i cudne widoki na Karkonosze. Dodatkowym bonusem jest **poznanie ciekawych miejsc i możliwość spróbowania oryginalnych piw o świetnym smaku**. W każdym punkcie na trasie warto wypić co najmniej dwa piwa. Za ich spożycie każdy z browarów da nam pieczętkę, a w ostatnim miejscu czekać na nas będzie pamiątka. A jeśli piwo tak nam zasmakuje, że nie będziemy chcieli iść dalej – w każdym z „piwnych przystanków” na trasie można przenocować „Karkonoski szlak piwny”



## Jak warzy się piwo?

Jęczmień browarny przebieramy i na kilkadziesiąt godzin – z przerwami, podczas których wodę odlewamy – namaczamy. W ten sposób pozwalamy ziarnom wykiełkować. Ziarna rozkładamy warstwą, co jakiś czas je mieszając, żeby kiełkowały dalej. Kiedy liście osiągnie wielkość ziarna, ziarno suszymy, a następnie usuwamy korzonki. Słód śrutujemy, rozdrobiony zacieramy, mieszając z wodą i podgrzewając. Zacier filtrujemy, oddzielając młoto (resztki ziarna) – powstaje brzezka, którą warzymy (gotujemy), dodając chmiel. Gotową brzezkę chmielową schładzamy i, po przelaniu do otwartych fermentorów, szczepimy drożdżami piwowarskimi. Fermentacja (typ dolny) odbywa się w otwartych fermentorach. W efekcie w piwie powstaje alkohol. Drugi etap fermentacji odbywa się w zamkniętym już zbiorniku. Na koniec wystarczy odfiltrować pozostałe drożdże, piwo można też pasteryzować. Czy nie jest to proste?

**Zapraszamy w Karkonosze. Kultura picia piwa ma tu głębokie tradycje. Piwo jest tu bardzo popularne, miejscowi doceniają, że można przy nim posiedzieć, porozmawiać, pobawić się. Prawdziwie boski napój.**

funkcjonuje **od 1 czerwca do 30 września**. Pieczętki można zbierać przez całe cztery miesiące. Ulotkę z informacjami otrzymać można w minibrowarach oraz w Regionalnym Centrum Informacji Turystycznych Karkonosze we Vrchlabí (RTIC Vrchlabí).

**Z polskiej strony Karkonoszy z Karpacza wjechać można kolejką linową na Kopeć.** Stąd czarnym szlakiem docieramy do Domu Śląskiego, dalej idziemy niebieskim szlakiem (Schustlerova cesta) do schroniska Luční bouda. Pokonywać „Karkonoski szlak piwny” możemy też w odwrotną stronę – poszczególne minibrowary oferują możliwość noclegu. Następnie albo pieszo po szlakach, albo korzystając z linii „Karkonoskich cyklobusów” dotrzeć można na granicę i udać się z powrotem do Polski pieszo. Podczas planowania wycieczki pieszej warto przewidzieć na nią dwa – trzy dni. Można zaplanować ją jako przedłużony weekend.

Przeżycia z pobytu w górach, piękne widoki i dobre piwo z pewnością nie pozwolą zapomnieć o wizycie w Karkonoskim Parku Narodowym. Warto odetchnąć tu pełną piersią, zapoznać się z dziełami natury i rąk ludzkich.





**Krkonoše  
svazek měst a obcí**

Zámek 1  
543 01 Vrchlabí  
Tel.: +420 499 405 732  
E-mail: svazek@krkonose.eu  
[www.krkonose.eu](http://www.krkonose.eu)

