

Možnost pronájmu

Podkroví pro 70 osob



Salonek pro 25 osob



tel.: +420 607 255 555, 771 143 336

Boží Dar 362 62
info@cervenyvlk.cz
www.cervenyvlk.cz

 pivovarcervenyvlk



ČERVENÝ VLK



pivovar s restaurací

Boží Dar

Naše piva



Červený Vlk

Červeného Vlka připravujeme z pěti druhů sladu, používáme přitom dvourmutovou technologii.

videňský ležák | spodně kvašený vol. 5,4% | 13° | 33 IBU

Slady: videňský humnový, plzeňský, mnichovský, melanoidní a karamelový

Optimální teplota konzumace: 7-9 °C

Chmel přidáváme ve třech dávkách - zpočátku chmelovaru, abychom dosáhli intenzivní hořkosti, v polovině, pro zajištění harmonického dozrání, a na konci, aby mělo pivo ideální chmelové aroma.

Charakter hořkosti je výsledkem spojení chmelů Saaz Late z první a druhé dávky a Kazbek z té třetí.

Božídarský Jelen

Božídarského Jelena připravujeme tradiční českou dvourmutovou technologii.

světlý ležák | spodně kvašený vol. 4,8% | 12° | 32 IBU

Slady: plzeňský, mnichovský

Optimální teplota konzumace: 7-9 °C

Tři dávky pečlivě vybraného chmele přidáváme během chmelovaru postupně. Na počátku používáme chmel Premiant k dosažení intenzity hořkosti, v půlce jednu dávku Žateckého poloraného červeňáku pro harmonické dozrání a na konci jeho druhou várku pro zachování chmelového aroma.

Vyšší hořkost Jelena jsme podtrhli kapkou chmele přidané do vířivé kádě.

Nachmelený Jezevec

Nachmeleného Jezevce připravujeme infuzním rmutováním, které je typické pro tento druh piva.

IPA, silné | svrchně kvašený vol. 6,4% | 14° | 55 IBU

Slady: plzeňský, mnichovský

Optimální teplota konzumace: 9-12 °C

Chmelovar Jezevce začínáme odrůdou Vital, která zajistí správnou hořkost, v polovině přidáme chmel Centennial a na konci odrůdu Citra, abychom zachovali chmelové aroma. Vyšší hořkost piva podtrhneme druhou dávkou chmele Citra, kterou přidáme do vířivé kádě. Jeho třetí dávka, tentokrát přidaná za studena, se postará o nachmelený charakter Jezevce.

Bílý Hranostaj

Bílý Hranostaj je velmi světlé až mléčné pivo. Používáme na něj pouze plzeňský a pšeničný slad, svrchní kvasnice a infuzní varní postup.

pšeničné pivo plné | svrchně kvašený vol. 4,8% | 11° | 15 IBU

Slady: pšeničný humnový, plzeňský

Optimální teplota konzumace: 8-10 °C

Hranostaje připravujeme tak, aby vynikl jeho výsledný, výrazně aromatický charakter. Hořkost ponecháváme na nižší hladině, jak je to pro pšeničná piva typické. Pro mírné chmelení jsme vybrali odrůdy Sládek a Žatecký poloraný červeňák.

Lehký Střízlík

Lehký Střízlík má slámovou barvu, které dosahujeme použitím plzeňského sladu a jednormutovým varním postupem.

výčepní pivo | spodně kvašený vol. 3,0% | 9° | 30 IBU

Slady: plzeňský

Optimální teplota konzumace: 8-11 °C

U Střízlíka dbáme na jeho výsledný lehký a osvěžující, byť stále fortelný charakter. Na začátku a v polovině chmelovaru přidáváme odrůdu Agnus a na konci pak chmel Kazbek. Aby byl Střízlík opravdu lehký, zajišťuje studené chmelení americkou odrůdou Mosaic.



Příběh pivovaru

Pivovar Červený Vlk vznikl v srdci Krušných hor na Božím Daru, jako společná vize dvou přátel a dlouholetých spolupracovníků.

Minipivovar zahájil provoz v květnu 2020, ale myšlenka, koncept budovy a umístění se rodil už od roku 2016.

Záměrem bylo postavit stavbu, která bude zapadat do místní architektury, ale zároveň bude na vysoké technologické úrovni. Součástí pivovaru je i restaurace, která nabízí studenou i teplou kuchyni a pro posezení jsou k dispozici i venkovní terasy.

