



Náš minipivovar byl založen v dubnu roku 2016.

Pivo vaříme přímo v areálu hotelu Na Jižní – a protože leží v Jižní čtvrti v Přerově, i naše pivo dostalo pojmenování JIŽAN.

Pivo vaříme dvourmutovým způsobem z českých sladů a žateckého chmele. Použitým technologickým postupem a několikanásobným chmelením je docíleno příjemné hořkosti a plnosti piva. Hlavní kvašení probíhá v otevřených kádích a dokvašujeme v ležáckých tancích.

Pivo nefiltrujeme, nepasterujeme, ani jinak neupravujeme. Jedná se o čistě přírodní produkt, ve kterém tak zůstávají zachovány všechny důležité živiny a vitamíny, především vitamín B.

ZE STÁLÉ NABÍDKY MŮŽETE OCHUTNAT TATO PIVA:

GARANT 4,0% Světlé výčepní pivo vařené ze dvou základních sladů - plzeňského a mnichovského.

Plzeňský slad je vyroben z vybraných odrůd jarního ječmene, a slad mnichovský zvýrazňuje barvu a chuť piva, a je to také právě tato surovina, která dělá pěnu krásně hustou a pevnou.

GRUNT 4,4% Světlý ležák, který vaříme ze dvou základních sladů s přídavkem karamelového sladu. Tento ležák je extra chmelený, což pivu přidá na řízu a příjemné hořkosti. Mladé pivo v tanku „leží“ po dobu jednoho měsíce, proto se tomuto typu piv také říká ležák.

SPECIÁLY

GRÓF 4,8% Světlý speciál o vyšším obsahu alkoholu s malým přídavkem karamelového sladu v takovém množství, které zachová pivo stále světlé, ale dodá mu příjemnou plnost a zářivě zlatavou barvu.

GUVERNÉR 4,9% Polotmavý speciál ze dvou základních druhů sladů s vyšším přídavkem sladu karamelového, který do piva vnáší příjemnou karamelovou příchut, jemné sladové aroma, a především mu dává krásnou měděnou barvu.

GRÁL 5,7% Polotmavý speciál, do kterého kromě dvou základních sladů přidáváme také melanoidní slad, který pivu dodá nádherně tmavou barvu, a zajistí plnou chuť. Pro toto pivo necháváme prokvasit větší množství extraktu, čímž docílíme vyššího obsahu alkoholu a plnosti.