



Brněnský pivovar

22. dubna 2016 se studenti třídy H2B zúčastnili, s Mgr. Krajíčkem, odborné exkurze v brněnském pivovaru Starobrno. Průvodce odborné exkurze studenty seznámil s podrobnou historií pivovaru a pak studenti absolvovali prohlídku celého provozu, od vstupních surovin až po finální produkt. Seznámili se s technologií výroby piva a s jeho distribucí. Velká část exkurze probíhala ve dvoře pivovaru a ve výrobních prostorách. Výklad celého postupu při výrobě piva ve výrobních prostorách byl velmi zajímavý. V průběhu exkurze si studenti prošli dvě výrobní haly a seznámil se s postupem výroby piva, se sortimentem, který pivovar Starobrno produkuje a také s historií a vývojem samotného pivovaru, od jeho založení až po současnost.

Pivovar Starobrno v současné době vyrábí kromě běžných druhů piv (obchodní jména Osma, Tradiční, Černé, Řezák, Medium, Ležák a Fríí) také speciální piva Baron Trenck (14°), Červený drak (15°) a Black drak (13°). Starobrno licenčně vyrábí slovenského Zlatého bažanta, dováží piva značky Heineken, Amstel, Murphy's a Edelweiss. Specialitou v nabídce firmy Starobrno je Zelené pivo (13°), které je každoročně nabízeno na Zelený čtvrtek.

Studenti měli možnost seznámit se i s procesem mytí sudů, ve kterých se pivo skladuje. Také si prohlédli prostory lahvárny a shlédli linku na plastové balení piva. Celé exkurze dále pokračovala v malé prodejně pivovaru, kde všichni účastníci obdrželi suvenýr z prohlídky - sklenici na pivo s nápisem Starobrno. V prodejně si mohli studenti zakoupit i další suvenýry. Na závěr exkurze měli studenti možnost neformálně pohovořit s naším průvodcem, který v minulosti v pivovaru pracoval jako sládek.

Exkurze byla velmi přínosná, neboť se studenti seznámili s celým technologickým procesem výroby piva a všechny poznatky z odborné exkurze mohou využít při studiu odborných předmětů.

