PIVOVAR RUDNÍK žije!

OTEVÍRÁME AREÁL VEŘEJNOSTI

10:00	PROHLÍDKY PIVOVARU celý den každých cca 30 min
11:00	ÚVODNÍ SLOVO
11:30	OTEVŘENÍ VÝSTAVY
13:00	DEBATA O PIVOVARNICTVÍ
14:00	HUDBA
15:00	DEBATA O KRAJINĚ
16:00	HUDBA
17:00	DEBATA O VZNIKU KULTURNÍHO CENTRA V RUDNÍKU
18:00	ŽIVÁ HUDBA - SHIVERS
19:00	OHEŇ

PRÁZDNINOVÉ SETKÁNÍ **18. 7. 2020**

Úvodní slovo

Vítejte na první akci pro veřejnost v areálu bývalého pivovaru v Rudníku. Pivovar v Rudníku se snažíme oživit delší dobu – v roce 2013 jsme uspořádali studentský workshop zabývající se myšlenkou obnovy a pro současného majitele jsme zpracovali studii budoucího využití a stavební povolení na udržovací práce v pivovaru. Od roku 2019, kdy jsme se stali jeho správci, se nám podařilo získat dotaci v rámci Havarijního programu MK ČR na opravu částí krovu a střechy budovy chladného hospodářství. V letošním roce by měly opravy pokračovat. Pevně věříme, že takovýto typ památky má mít nárok na budoucnost.

O nás

Architektonický atelier ilex architects působí pod vedením Josefa Smutného. Více než 20 let se zaměřujeme na zpracování veškerých architektonických a urbanistických projektů, konzultujeme a připravujeme stavební investiční záměry či architektonické soutěže. Posledních 5 let se intezivně věnujeme územnímu plánování a stavbě měst. Součástí naší komplexní činnosti v oboru architektura a urbanismus jsou aktivity zasahující do památkové péče. Projektujeme v Pražské památkové rezervaci i památkové zóně, v objektech vyhlášených kulturní památkou či Národní kulturní památkou.

ILEX ARCHITECTS

www.ilex.cz

Náš tým

Josef Smutný
architekt/director
+420 775 550 017
josef@ilex.cz

Kristýna Šilhánová
financial manager
+420 602 340 665
kristyna@ilex.cz

Petra Zimmermannová
account manager
+420 723 138 551
petra@ilex.cz

Emíla Jarošová
architekt

Dagmar Tománková
architekt

Tadeáš Vávra
architekt

Naše vize

Naším cílem je nalezení nové funkce pivovaru a jeho ekonomická nezávislost při zachování architektonických a památkových hodnot. Přestavba je rozdělena do několika etap, kdy na začátku využíváme nejzachovalejší části objektu, které by do budoucna měli pomoci financovat opravu nejpoškozenějších částí. Kulturně-historické hodnoty pivovaru v Rudníku přesahují hranice samotného areálu. Soubor historických staveb pivovaru představuje významnou součást obce Rudník. Pivovar má podle nás potenciál stát se kulturním a společenským centrem obce.

Otevíráme penzion!

Pomozte nám zachránit pivovar a přijeďte si zarelaxovat a zasportovat do Podkrkonoší!

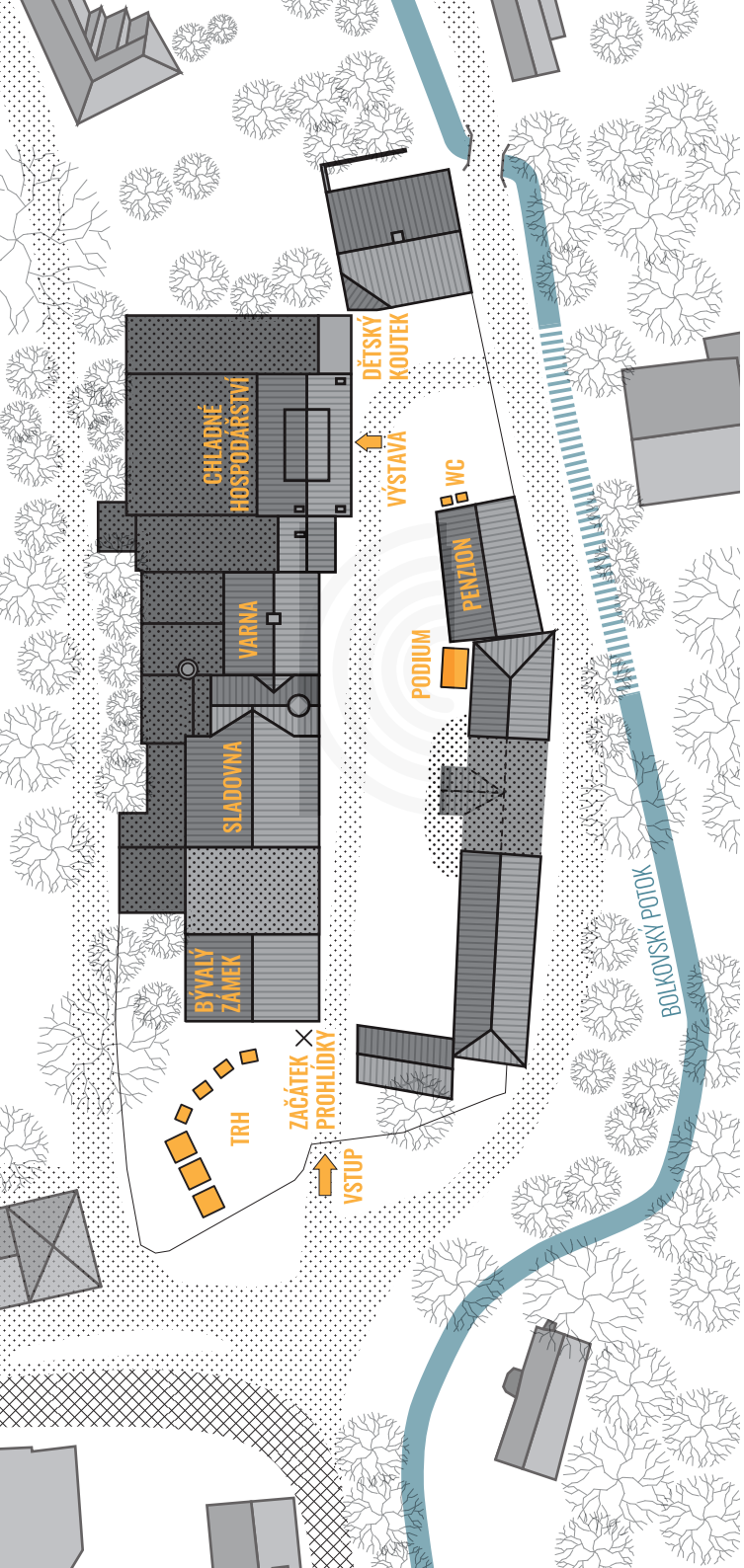
Všechny možnosti pronájmu a podpory najdete zde:

NATÁČENÍ • REKLAMNÍ PLOCHY • KANCELÁŘE
UBYTOVÁNÍ • TRHY A VENKOVNÍ AKCE
SÁL A GALERIE • SKLADY

PARTNEŘI AKCE

OBEC RUDNÍK · MedyChef · PIVOVAR TRAUTENBERK · Vines.cz ORGANIC WINES · BARONA CAFÉ

MAS Krkonoše · kudyznudy.cz · PROPAMÁTKY

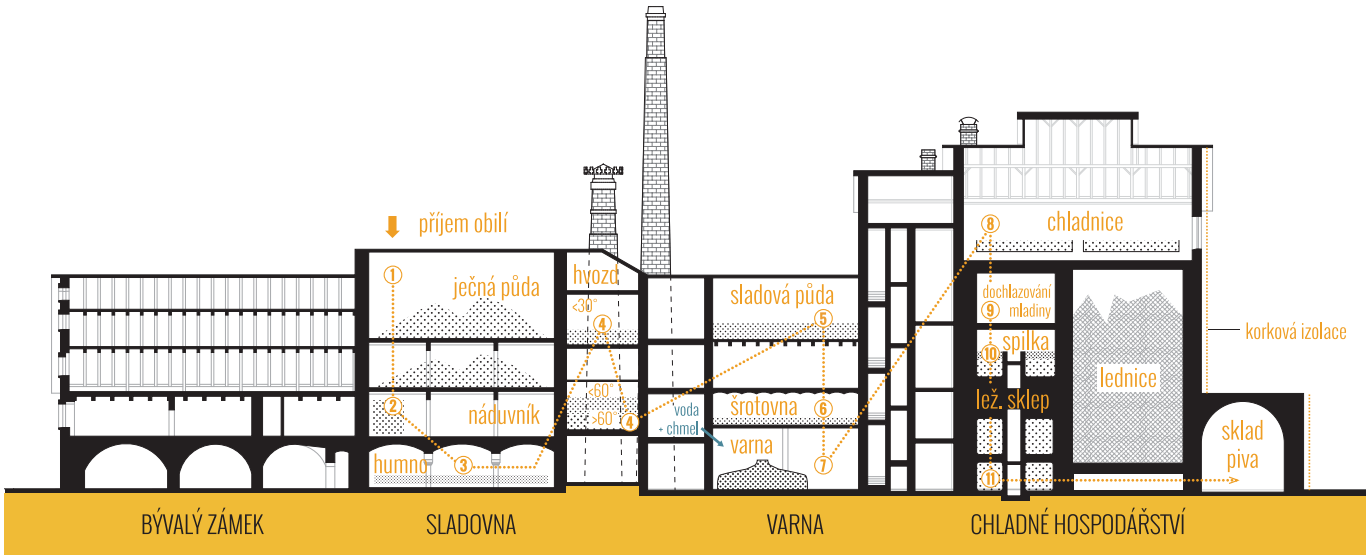


O PIVOVARU

Historie výroby piva v rudnickém pivovaru se datuje již do roku 1560. Původně se vařilo v menším, renesančním objektu bývalé tvrze. V 19. století došlo k rozšíření výroby. Původní provoz byl včleněn do většího objektu a celý proces se rozložil na větší ploše. Výroba se dělí na tři základní provozy: sladovnu, varnu a chladničku.

Na začátku procesu bylo na ječnou půdu sladovny dovezeno zrno (1). To se následně nechalo máčet vodou v náduvníku (2) a poté bylo rozloženo po podlaze humna (klenutý prostor bez přístupu světla a tepla). Zrno tady leželo několik dní a začalo klíčit (3). Po částečném naklíčení bylo přesunuto na hvozd, kde býval započat proces sušení/hvozdění. V zrně postupně probíhaly biologické reakce (do 30°C), následně enzymatické (do 60°C) a nakonec pouze chemické (nad 60°C). Teplotní fáze probíhaly na dvou lískách (dvou podlažích hvozdu) (4). Výsledným produktem byl slad, který se následně nechal ještě několik týdnů vyležet na sladových půdách (5). Dnešní pivovary ho většinou nevyrábějí, ale nechávají si ho dovážet.

Odležený slad se přesouval do šrotovny, kde byl rozšrotován (6) a následně přesunut na varnu, kde se míchal s vodou a nakonec se produkt uvařil s chmelem (7), čímž vznikla „mladina“. Mladina dále pokračovala do objektu chladného hospodářství. Zde se nejdříve v chladícím štoku (8) schladila na teplotu cca 60 °C, následně dochladila na sprchových chladičích na zákvasnou teplotu (9) a posléze samospádem byla stočena na spilku (do otevřených kvasných kádí v chlazeném prostoru), kde probíhalo hlavní kvašení (10). Proces trval několik dní. Vykvašené pivo pak teklo samospádem níže do ležáckých sklepů (11). Zde pivo v klidu zrálo za velmi nízkých teplot a připravovalo se na distribuci do hostinců a k žíznivým zákazníkům.

Provoz areálu chladného hospodářství závisel na dostatku ledu. Led byla v zimě těžená komodita, která se uschovávala v pivovaru v lednici, kde vydržela a mohla být využita na chlazení až po dva roky. Tomu dopomáhalo umístění budovy ve svahu (lednice je tedy z větší části pod terénem). Venkovní fasády byly navíc na našem objektu chladného hospodářství tepelně izolovány korkem. V době vzniku to byla úplně nová technologie a lze předpokládat, že jeho osazení na fasádu bylo jedno z prvních na českém území. O kvalitě a odolnosti materiálu svědčí fakt, že se dodnes na fasádě částečně zachoval.

www.pivovarrudnik.cz