

Minipivovar Labuť



GPS: 50°32'5.628"N, 14°8'6.039"E

Vzdálenost od centra: 0.26 km

Bod zájmu: Ostatní

Web: www.minipivovarlabut...

E-mail: info@olor.cz

Telefon: +420 416 534 837

Adresa: Zítkova 784/5, 41201 Litoměřice

Minipivovar je umístěn ve sklepních prostorech bývalého secesního hotelu v historickém jádru města Litoměřice. Sklepy prošly kompletní rekonstrukcí, aby vše vyhovovalo technologickému zázemí pivovaru, a zároveň bylo vytvořeno příjemné prostředí pro hosty. Zdi jsou očištěny na kámen a cihly, moderní dobu připomíná vyhřívaná podlaha a vkusně skrytá výkonná klimatizace. Celý prostor dotváří příjemné přitímí, stoly z masivu a absence čehokoliv navíc.

Pivo značky Labuť je vyráběno za pomoci české výrobní technologie. Vaříme jej podle tradičních receptur z několika druhů sladovnického ječmene a pšenice nejvyšší kvality a chmele převážně ze žatecké oblasti. Pivo podáváme nefiltrované a nepasterizované, aby v něm zůstaly zachovány všechny původní přírodní látky. Pivo je pak hutnější a působí tak blahodárně na lidský organizmus. To můžete poznat na první pohled, jelikož naše piva jsou na vzhled kalná, chuťově plná a dobře pitelná. Každý typ piva tak díky naší receptuře

získává osobitý charakter, kterým chceme ukázat na bohatost a rozmanitost pivovarnictví.

Výstav pivovaru je 600 hl ročně, naší hlavní produkcí je světlý a polotmavý ležák 12°, svrchně kvašený Ale 13°, sezónní vícestupňové speciály, v letních měsících výčepní 10°, v zimě pak jantarová 11°. Pivo stáčíme i do 15 l, 30 l, 50 l sudů. V nabídce jsou 1,5 l Pet lahve.