

# Únětická 10,7° S aneb Vladimír by měl radost

**Příběh našeho piva začal v lednu 2010 ve známé hospodě Zlý Časy. Tam jsme se poprvé potkali s naším budoucím sládkem Vladimírem Černoorským. Jak se nám později Vladimír sám přiznal, šel na schůzku s námi trochu v rozpacích.**



Při příležitosti 5. výročí znovuotevření Únětického pivovaru, které již Vladimír sledoval z pivovarského nebe, jsme chtěli uvařit výroční pivo. Dlouho jsme hledali typ piva, který by byl hoden a naplňoval by Vladimírov odkaz. Na základě našich osobních a lety prověřených zkušeností jsme dospěli k závěru, že naše Únětická 10° je vhodná především k celodennímu popíjení třeba při práci na zahradě nebo při sportu. Oproti tomu Únětická 12° je vhodná k nezávaznému večernímu popíjení s reálnou pravděpodobností těžšího rána. Proto jsme na vý-

ročí první várky spojili obě výhody a uvařili jsme výroční desítku s původní stupňovitostí 10,7°, která je vhodná na večírky začínající už ráno. Je plnější než Únětická 10° a má méně alkoholu než Únětická 12°.

Během plodných zimních večerů v restauraci Na Slamníku s majitelem Pavlem Kalusem jsme dospěli k názoru, že tahle restaurace by si zasloužila svoje pivo. Proto jsme se rozhodli výroční 10,7° filtrovat a vařit ji nastálo. Jsme přesvědčeni, že nové Únětické pivo 10,7° S z našeho pivovaru si najde prostor mezi Únětickou 10° a Únětickou 12°. Bude pouze filtrované a na čepu kromě restaurace Na Slamníku také v pivovaru a ve vybraných hospodách. Vladimír by měl radost. ■

**Dej Bůh štěstí!  
Štěpán & Lucie**

**V**ladimír čekal setkání s bohatými lidmi, kteří si k červenému ferrari rozhodli z rozmaru pořídit pivovar a v něm vařit módní piva z celého světa. Pravděpodobně již zvolené prostředí hospody dalo tušit, že pravda bude trochu jinde. Po prvních pár pivech se vyjasnilo, že žádné ferrari nemáme a módní piva vařit nechceme. Velice rychle jsme se shodli, že nosným programem znovuotevřeného pivovaru bude Únětická 10°. Když jsme se ten večer rozcházeli na noční tramvaj, měli jsme pocit, že se známe od dětství, a bylo jasné, že Únětická 10° bude skvělá. Vladimír už prostě takový byl. Období od ledna do května 2011 připomínalo čtyřměsíční nonstop jízdu na horské dráze. Když jsme v červnu narazili první sudy Únětické 10°, Vladimír byl spokojen a my také. V srpnu 2015 nás Vladimír, bohužel, navždy náhle opustil. Jako správný mistr předával své řemeslo již od samého začátku vaření piva v Úněticích svému nástupci Janu Lumbertovi. Dnes můžeme říct, že je předal úspěšně.

1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31

**Poctivá receptura**  
Pivo výčepní světlé, filtrované  
Obsah alkoholu: 4,2 % obj.  
Složení: voda, ječné slady, chmelové produkty.  
Objem: 1,5 l. Nepasterováno.  
Obsahuje lepek. Skladovat v chladu a temnu. Minimální trvanlivost do doby uyznačené na okraji.

**Plněno v pivovaru**  
Výrobce: Únětický pivovar a.s.  
Rýznerova 19, Únětice  
www.unetickyypivovar.cz

1710 2011

**Únětické Pivo 10,7° S**

O příběhu Únětického pivovaru se dočtete v pohádce:  
**KVAŠAN A CHMELÍK ZAŠAHUJÍ  
TAJEMSTVÍ SKŘÍTKŮ Z ÚNĚTICKÉHO PIVOVARU**

Naše pivo píše ty nejlepší příběhy. V prodeji v pivovarském hostinci.

2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 | 2024

Dej Bůh štěstí