

Obří náduvníky míří do Plzně. Stanou se základem nové máčírny ječmene v Plzeňském Prazdroji

5.8.2026 - | Plzeňský Prazdroj

Transportem obřích náduvníků, speciálních nádob na máčení ječmene, odstartovala výstavba zcela nové máčírny ječmene ve sladovně plzeňského pivovaru. Investice v hodnotě bezmála čtvrt miliardy korun přinese nejen zvýšení kapacity máčírny, ale současně přispěje k výrazným úsporám vody.

Srdcem nové máčírny se stane 8 kónických nerezových náduvníků, z nichž každý měří v průměru 5,7 metru a pojme zhruba 62,5 tuny suchého ječmenného zrna. V nových náduvnících Prazdroj nainstaluje moderní pračku zrn, která oproti stávající technologii dokáže uspořit asi 500 litrů vody na tunu zpracovávaného ječmene. *„Jde o šnekové zařízení, v němž protisměrně proudí voda a ječmen, který se tím důkladně vyčistí a zbaví se všech látek zpomalujících klíčení. Tento šnek dokáže nahradit takzvané první máčení ječmene, které v pivovaru dosud používáme, což výrazně sníží spotřebu vody,”* vysvětluje **vedoucí plzeňské sladovny Michal Šneberger**. Při loňské produkci plzeňské sladovny 87 000 tun sladu by využití nové pračky zrna znamenalo úsporu zhruba 43 500 m³ vody. To je množství, které by naplnilo přes 17 olympijských plaveckých bazénů a obyvatelům nedalekých Rokycan by vystačilo přibližně na měsíc.

Osm nadměrných nákladů

Přeprava náduvníků z Olomouce, kde se vyrábí, do pivovaru v Plzni představuje náročný logistický úkol. Jednotlivé díly náduvníků totiž měří v průměru 5,7 metru a výška nákladu činí 4,7 metru. Převáží se během noci a postupně do konce října do pivovaru přijede 16 naložených kamionů. *„Samotný nerezový náduvník váží v celku 15 tun a podpěrné konstrukce dalších zhruba 8 tun. Vzhledem k velikosti máčecích nádob je proto převážíme po částech na speciálních přepravních rámech ve spolupráci se společností APB, která se specializuje na přepravu nadměrných nákladů. Každý transport má do detailu naplánovanou cestu. Je totiž tak velký, že jej po celou dobu přepravy doprovází policie a umožňuje mu například průjezd i v protisměru v místech, kde by transport jinak neprojel. Doprovod konvoje během cesty také dočasně odstraňuje dopravní značky třeba na ostrůvcích přechodů nebo v okolí kruhových objezdů, které svým umístěním průjezdu konvoje brání,”* popisuje **Jiří Vacek, jednatel společnosti PROJECT MALT spol. s r. o.**, která náduvníky pro Prazdroj vyrobila a projektuje a vyrábí i zbývající technologii do nové máčírny včetně koncepčního řešení elektroinstalace a automatizace.

Nové náduvníky budou oproti stávající technologii uzavřené a díky vestavěným mycím hlavicím se nebudou čistit ručně, což přispěje i ke zvýšení bezpečnosti práce. *„S instalací náduvníků začneme letos na podzim a v září příštího roku již uvedeme novou máčírnu do provozu. Její kapacita bude zhruba o 15 % vyšší než v současnosti, což představuje první krok k budoucí modernizaci celé sladovny v plzeňském pivovaru,”* doplňuje Michal Šneberger.

Současná sladovna v areálu plzeňského pivovaru je v provozu od roku 1988, kdy nahradila čtyři starší sladovnické provozy, které postupně fungovaly už od roku 1842. Novou máčírnu Prazdroj vybuduje hned vedle stávající sladovny ve zcela nové budově. *„Po dokončení nové máčírny chceme postupně modernizovat i celou budovu současné sladovny. Další krokem by mělo být pořízení*

moderního dvoulískového tandemového kruhového hvozdu, na němž se suší naklíčený ječmen,“ upřesňuje Michal Šneberger.

Na máčírně začíná výroba sladu

Máčení ječmene představuje první důležitou fází výroby sladu. V průběhu ní se zrna v náduvnících zalévá vodou s cílem zvýšit jeho vlhkost z původních zhruba 15 % až na 44 %, což je nezbytné pro nastartování enzymatických reakcí a následné klíčení ječmene. Druhou fází představuje samotné klíčení a konečně ve třetí etapě se při hvozdnění předem namočený a naklíčený ječmen suší na výsledný slad.

Plzeňský Prazdroj má jako jeden z mála pivovarů v Česku vlastní sladovny v plzeňském pivovaru i v pivovaru Radegast, a jako vůbec jediný dokáže sladem pokrýt celou svoji produkci piva. Ostatní pivovary musí minimálně část sladu nakupovat z průmyslových sladoven. *„To nám umožňuje udržet si dokonalou kontrolu nad kvalitou našeho piva od naprostého začátku. Dokážeme připravit slad přesně tak, jak to vyžaduje příslušný styl piva, které chceme uvařit,*“ popisuje Michal Šneberger.

Sladovny Prazdroje v Plzni a Nošovicích vyprodukují zhruba 90 % veškerého sladu, který se vyrobí přímo v některém z tuzemských pivovarů. Na celkové výrobě sladu v Česku, která zahrnuje i průmyslové sladovny, se pak Prazdroj podílí zhruba čtvrtinou. V roce 2025 přitom Prazdroj v Česku vyrobil celkově 124 tisíc tun sladu, což představuje historicky nejvyšší produkci této klíčové pivní suroviny.

<https://www.prazdroj.cz/obri-naduvniky-miri-do-plzne-stanou-se-zakladem-nove-macirny-jecmene-v-plzenskem-prazdroji>