

Ve znalosti piva mají Češi překvapivé mezery. Tárou v surovinách i době výroby

17.6.2026 - | Plzeňský Prazdroj

Překvapivě málo Čechů umí bezchybně vyjmenovat všechny klíčové suroviny pro výrobu českého ležáku. Slad z ječmene, chmel, vodu a pivovarské kvasinky dokázalo v aktuálním průzkumu agentury Ipsos[1] správně určit jen necelých 28 % respondentů. Přibližně 64 % lidí dovedlo jmenovat alespoň tři suroviny a naopak 6 % účastníků si nevybavilo ani jednu.

Vůbec nejčastěji si dotazovaní spojují pivo s chmelem, který jmenovali v 89 % případů. Naopak na kvasinky si vzpomnělo jen necelých 41 % dotázaných. „Pivo je přírodní nápoj a český ležák se vaří tradičně ze tří základních surovin, tedy z vody, ječmenného sladu a chmele. Důležitou součástí výroby piva jsou ale i kvasinky, které hrají zásadní roli při přeměně sacharidů na etanol a oxid uhličitý a podílejí se i na vůni piva. Sacharidy získáváme v procesu vaření z ječmenného sladu, který určuje barvu, vůni, plnost, ale i hlavní chuťový profil piva. Hořkost a chmelové aroma piva se dotváří přidáním chmele,“ vysvětluje význam surovin **emeritní vrchní sládek Plzeňského Prazdroje Václav Berka**.

Pivo se za týden nevyrobí

Ani v určení délky celého výrobního procesu piva si nejsou Češi jistí. Jen 18 % respondentů vědělo, že od semínka ječmene po stočené pivo to trvá zhruba tři čtvrtě roku. Příběh každého půllitru totiž startuje brzy na jaře, kdy se seje sladovnický ječmen a raší chmel, a končí až na podzim po sklizni surovin, kdy ležák uvařený z aktuální úrody dozrává v tancích a následně se stáčí do sudů, lahví nebo plechovek. Necelých 70 % lidí celý proces výroby piva odhadlo na tři měsíce a 14 % se domnívá, že pivo lze kompletně vyrobit za pouhý týden.

O samotném vaření ležáku panují mezi Čechy také velké mýty. Že na to sládci v pivovaru potřebují alespoň čtyři a více týdnů, odpovědělo správně necelých 30 % účastníků průzkumu. Naopak 37 % dotazovaných se domnívá, že se to dá stihnout za dva týdny. „Za tak krátkou dobu ležák rozhodně nevznikne. V případě českého ležáku trvá jenom jeho kvašení zhruba 10 až 12 dní a dalších několik týdnů pivo zraje. A když k tomu přičteme dlouhé měsíce, které musí ječmen a chmel ještě předtím strávit na polích, vyjde nám z toho zhruba 280 dní dlouhý proces. Pivo je zkrátka nápoj, který nejde uspěchat ani zrychlit,“ upřesňuje Václav Berka.

Pivní Slow TV ukazuje cestu piva

Doplnit znalosti Čechů o pivo chce osvětový projekt Prazdroje s názvem „Pivo neuspěcháš – 280 dní piva“, do nějž jsou zapojeni zemědělci i pivovarníci. Na stránkách jaksevaripivo.cz už od března probíhá přímý přenos z chmelnice a pole s ječmenem, který sleduje celou zhruba tři

čtvrtě roku dlouhou cestu piva a skončí až podzimním vařením ležáku v plzeňském pivovaru. „Diváci už viděli třeba drátkování a zavádění chmele, růst ječmene, občas srnku nebo traktor. První pivní slow TV má za sebou už víc než 100 dní, a ještě skoro dvakrát tolik je před námi. Právě dlouhý čas, který výroba ležáku zabere, Češi hodně podceňují. Je ale překvapivé, že také váhají, když se zeptáte, z jakých surovin se pivo vyrábí. Věřím, že náš projekt názorně ukáže, že výroba českého národního nápoje je složitý, komplexní a dlouhodobý proces,“ uvádí Václav Berka.

Češi jsou pivní patrioti

Průzkum zjišťoval také povědomí lidí o tom, kolik piva se do Česka dováží. Správnou odpověď, tedy pouhé dvě procenta, vědělo jen 38 % lidí. Téměř dvě třetiny dotázaných se domnívají, že importované pivo tvoří víc než 9 % tuzemské spotřeby. Je ale vidět, že ačkoliv ve znalostech o českém pivu mají Češi mezery, své pivo milují.

[1] Průzkum pro Plzeňský Prazdroj, červen 2026, 1027 respondentů. Sběr dat byl realizován prostřednictvím aplikace Instant Research agentury Ipsos.

Poznámka pro editory:

- Osvětový projekt „280 dní cesty piva“ běží na stránkách cz. Plzeňský Prazdroj se spojil se dvěma partnery, zemědělskou skupinou JTZE a farmou Loužek Obora. Na poli s ječmenem nedaleko Hradce Králové a na chmelnici na Žatecku instaloval kamery, které od března až do září nepřetržitě sledují nejen, jak plodiny rostou, ale také všechny kroky vedoucí k úspěšné sklizni. Kamery tak v přímém přenosu představí všechny klíčové práce, například drátkování a zavádění chmele, průběžnou péči o rostliny nebo sklizeň, která u ječmene probíhá zpravidla v červenci a na chmelnicích od druhé poloviny srpna do září. Na podzim se celý příběh vzniku piva přesune do plzeňského pivovaru. Kamery budou sledovat sladovnu, přípravu sladu a následně i varnu a vlastní výrobu piva. Projekt se v rámci webové stránky jaksevaripivo.cz nesusoustředí jen na přímý přenos trvající zhruba tři čtvrtě roku, ale nabízí i celou řadu informací a souvislostí vztahujících se k pěstování chmele a ječmene i k výrobě piva a oboru pivovarnictví.
- S exportem do téměř 50 zemí celého světa je Plzeňský Prazdroj lídrem mezi výrobci piva v regionu a největším exportérem českého piva.
- Plzeňský Prazdroj získal v roce 2025 v žebříčku aliance Byznys pro společnost TOP Odpovědná firma druhé místo v hlavní kategorii „TOP odpovědná velká firma“ a také první místo v oborové kategorii „TOP odpovědná firma v oblasti reportingu“ nebo druhé místo v kategorii „TOP odpovědná firma: Komunikace pro udržitelnost“.

<https://www.prazdroj.cz/ve-znalosti-piva-maji-cesi-prekvapive-mezery-tapou-v-surovinach-i-dobe-vyroby>