

Ječmen letos potrápilo horko. Na výrobu piva bude potřeba více sladu

2.10.2026 - | Plzeňský Prazdroj

Plzeňský Prazdroj v těchto dnech zpracovává první dodávky sladovnického ječmene z letošní sklizně. Pivovar začíná ve vlastní sladovně s přípravou sladu, klíčové suroviny pro výrobu piva. Aby pokryl celou produkci, potřebuje ročně 140 tisíc tun ječmene, které pořizuje od českých a moravských farmářů. Jejich úrodu přitom letos výrazně ovlivnilo horké a suché počasí, což se promítlo do nižšího obsahu škrobu v zrně. Při vaření piva tak bude třeba používat vyšší dávky sladu než obvykle. Objem ani kvalitu piva to ale neovlivní, Prazdroj totiž díky vlastní sladovně dokáže připravit slad na míru dle typu piva.

„Pocasí letos ječmeni moc nepřálo. První výsledky laboratorních analýz ukazují, že obsahuje více bílkovin na úkor škrobu. Pro sladování a následnou výrobu piva to znamená, že z něj získáme o něco méně extraktu a na dosažení požadované stupňovitosti piva proto budeme potřebovat více sladu než obvykle. Nepředstavuje to ale žádné ohrožení výroby piva – sladu budeme mít dostatek,“ říká Michal Šneberger, vedoucí sladovny plzeňského pivovaru.

Každé zrno pod kontrolou

Ječmen se do sladovny naváží zhruba od konce srpna. Každá dodávka ječmene ještě před zpracováním ve sladovně prochází v Prazdroji detailní kontrolou. Z každého kamionu odebere vzorek ječmene speciální robotická ruka, která dopraví zrna rovnou do sladovnické laboratoře. Tam se sleduje nejen klíčivost zrn, ale například i vlhkost, obsah bílkovin a škrobu nebo jejich velikost. Teprve ječmen, který splní požadované parametry, může pokračovat do sladovny.

Rozdílné charakteristiky letošní úrody kromě toho mohou sladovníci částečně zohlednit přímo během výroby. *„Určitými technologickými kroky můžeme vlastnosti výsledného sladu ovlivnit a dopady slabších parametrů zmírnit. Jednou z možností je například snížení teploty vody, v níž se zrno namáčí,“* vysvětluje Michal Šneberger. Za celý letošní rok přitom Prazdroj ve svých dvou sladovnách vyrobí zhruba 120 tisíc tun sladu.

Certifikovaný ječmen z domácích polí

Z letošní sklizně nakoupí Prazdroj 140 tisíc tun ječmene, z toho 96 tisíc tun pro plzeňskou sladovnu a 44 tisíc tun pro sladovnu v Nošovicích. Ječmen přitom odebírá přímo od 140 zemědělců z Česka z pěstební plochy přibližně 30 000 hektarů. Zrno z nové sklizně se začíná sladovat zpravidla v říjnu a jeho zpracování pokračuje až do další sklizně v následujícím roce. Od letoška navíc veškerý ječmen, který Prazdroj nakupuje od zemědělců napřímo, pochází z udržitelného zemědělství certifikovaného podle standardů Sustainable Agriculture Initiative Platform (SAI, <https://saiplatform.org/>).

Přípravu letošního sladu je možné sledovat živě

Slad je základní stavební kámen chuti piva, který mu dodává barvu, říz, plnost i pěnivost. *„Z ječmene se vyrábí tak, že se nejprve namočí v obřích nádobách zvaných náduvníky. Poté se nechá klíčit, například v tzv. saladinových skříních. To nelze uspěchat a trvá to zhruba 5 dní. Následně, když je ječmen naklíčený, se celý proces zastaví a zelený slad se usuší na hvozdu. To trvá zhruba 17 hodin.*

Teplota hvozdění přitom určuje barvu sladu. A pak je ještě potřeba nechat hotový slad odpočinout,” dodává Michal Šneberger. Teprve potom se slad dopraví na varnu, kde ho sládci ve šrotovníku rozšrotují a použijí na vaření piva.

Celý proces výroby letošního sladu a následné vaření plzeňského piva mohou lidé poprvé v historii sledovat v přímém přenosu. Na webu www.jaksevaripivo.cz už od jara běží slow TV, která mapuje celý proces výroby piva od zrníčka ječmene po hotové pivo. Pivní fanoušci tak můžou v dalších týdnech v reálném čase pozorovat třeba navážení ječmene do sila, máčení ječmene nebo jeho klíčení na saladinových skříních. V průběhu října se pak kamery přesunou na varnu plzeňského pivovaru.

Poznámka pro editory:

- *Sladovnický ječmen je významnou plodinou pro celé české zemědělství. Pěstuje se na 172 889 hektarech, tedy na ploše téměř 11x větší, než zabírají tuzemské vinice a 38krát větší než české chmelnice. Klimatická změna a stále častější výkyvy počasí jsou ale pro ječmen a jeho pěstitele hrozbou. Za posledních třicet let se pěstební plocha ječmene v tuzemsku snížila skoro o polovinu, aktuálně zaujímá přes 7 % tuzemské orné půdy.*
- *Prazdroj má jako jeden z mála pivovarů v Česku vlastní sladovny a jako vůbec jediný dokáže sladem pokrýt celou svoji produkci. Ostatní pivovary musí minimálně část sladu nakupovat z průmyslových sladoven. To mu dovoluje udržet si dokonalou kontrolu nad kvalitou piva od naprostého začátku.*
- *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.*
- *Takzvaná nová sladovna v areálu plzeňského pivovaru je v provozu od roku 1988, kdy nahradila čtyři starší sladovnické provozy, které postupně fungovaly už od roku 1842. Sladovna v Pivovaru Radegast pak funguje od roku 1976.*
- *Pro slad Prazdroj nejčastěji využívá odrůdy ječmene Bojos, LG Stamgast, Francin, Laudis 550, Manta a LG Slovan. Z nich pak připravuje slady na míru pro svá piva vyráběná v pivovarech v Plzni, Velkých Popovicích i Nošovicích.*
- *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/jecmen-letos-potrapilo-horko-na-vyrobu-piva-bude-potreba-vice-sladu>