



Pivovar Rychtář, a.s.

Kvalitní české pivo

Pivovar Rychtář byl založen v roce 1913. Pivo se stále vyrábí klasickou technologií, prakticky nezměněnou po celou dobu existence pivovaru z kvalitních českých surovin. Pivovar standardně vyrábí 7 druhů piva. Za svou existenci získal pivovar již mnoho ocenění a certifikátů.

Pivovar Rychtář na území Hlinecka provozuje podnikovou prodejnu piva přímo před areálem pivovaru. Běžně se se sortimentem setkáte téměř ve všech prodejnách v regionu a s čepovaným pivem v mnoha restauracích v oblasti Hlinecka i mimo něj. V podnikové prodejně naleznete také mnoho dalších doplňkových produktů. Pivovar také již řadu let pořádá exkurze s průvodcem, který návštěvníka zavede do výrobních prostor.

Pivovar Rychtář získal velkou oblibu také za pořádání každoročního programu Léto s Rychtářem, konaného v amfiteátru Rychtář. Amfiteátr se stává tradiční zastávkou v letních turné populárních hudebních skupin. Příjemné prostředí, zajímavý kulturní program, prvotřídní pivo a kvalitní zázemí učinily z amfiteátru vyhledávané koncertní místo pro lidi nejen ze širokého okolí.

Certifikovány značkou „Kvalita z Hlinecka“ byly níže uvedené produkty:

- Rychtář Fojt
- Rychtář Grunt
- Rychtář Premium
- Rychtář 15° Speciál
- Rychtář Rataj
- Rychtář Natur
- Rychtář Fojt nefiltrovaný



Kontakt:
Pivovar Rychtář, a.s.
Resslova 260
539 01 Hlinsko
Tel.: 469 311 471, 469 311 383
E-mail: pivo@rychtar.cz
www.rychtar.cz





Rychtář Fojt je světlé výčepní pivo s obsahem alkoholu 4%. Pivo se vyznačuje jemnou hořkostí, dobrým řízem a pěnivostí.

Rychtář Grunt je charakteristický jemnou hořkostí, vysokou pitelností a pěnivostí s obsahem alkoholu 4,5%.

Rychtář Premium je světlý ležák s obsahem alkoholu 5%. Pivo s příjemnou výraznou hořkostí, typicky plné chuti s vysokým řízem a výbornou pěnivostí.

Rychtář 15° Speciál je speciální světlé pivo, obsah alkoholu 6,5%. Speciální pivo s lahodnou jemnou hořkostí, vysokou plností a bohatou pěnou.

Rychtář Rataj je čtyřikrát chmelený ležák s obsahem alkoholu 4,8%, při jehož výrobě se používá speciální odrůda aromatického chmele a také metoda tzv. „chmelení za studena“, kdy se chmel přidává do piva dodatečně až v průběhu jeho dokvašování v ležáckém sklepě. Výsledkem je aroma čerstvého chmele, skvěle vyvážená chuť se sladovou plností a svěží intenzivnější hořkostí.

Rychtář Natur je nefiltrovaný světlý ležák s obsahem alkoholu 4,8% alkoholu. Speciální světlý ležák se vyznačuje lehkým zákalem způsobeným kulturními kvasinkami s příjemnou hořkostí, vysokým řízem a výrobnou pěnivostí.

Rychtář Fojt nefiltrovaný je méně alkoholické pivo, ideální pro teplejší letní měsíce. Díky vynechání filtrace obsahuje množství pivařských kvasinek, které pivu dodávají na plnosti a svojí chutí vhodně doplňují příjemnou chmelovou hořkost.