

E-PIROČNIK
ZA ODRASLE

Priročnik lajfe je:

PIVOŽER



PIVO 101: PIVSKI SLOVARČEK

NAJLEPŠE PIVO JE ...

SLOVENSKE BUTIČNE PIVOVARNE

KAKO JESTI PIVO

Nekaj skrbno
izbranih novic
posebej zate

Enkrat na teden, s
čisto malo reklamami
in obljubimo, da brez
bulšita kot so to na
primer hitre diete.



VSAKO NEDELJO OB 20. URI



OGLED DOVOLJEN TUDI BREZ
STARŠEV ALI SKRBNIKOV

POTEGUJ SE ZA ODLIČNE IZDELKE
NA ŠTUDENTOVH LICITACIJAH



- vsako sredo nova roba
- ceno postaviš sam
- produkti in storitve posebej
za študente

Izklicna cena 1 €!

PRIROČNIK LAJF JE: PIVOŽER
(e-priročnik revije Študent)
2020/2021

Izdajatelj:

Nevtron & Company, d. o. o.
Koprska ulica 72, 1000 Ljubljana

Odgovorni urednik:

Emanuel Vidmar
emanuel.vidmar@nevtron.eu

Glavni urednik:

Matjaž Lesjak
matjaz.lesjak@nevtron.eu

Vsebinska urednica:

Katja Stojić

Vseбина:

Urban Husu, Mija Ivančič, Žiga Kastelic,
Pia Prelec Poljanšek, Katja Stojić,
Sabina Zorman

Oglasno trženje:

Rozalija Hartman
rozalija.hartman@nevtron.eu, 040 628 080

Karmen Pavlič

karmen.pavlic@nevtron.eu, 040 556 565

Katja Stojić

revija.student@nevtron.eu, 040 244 062

Emanuel Vidmar,

emanuel.vidmar@nevtron.eu, 040 262 640

Oblikovanje in prelom:

Sara Krapež

Naslovnica: Pixabay

Lektoriranje:

Katja Stojić

E-priročnik je brezplačnik.

Vso gradivo v e-priročniku Pivožer je avtorsko zaščiteno. Reproduciranje celote ali delov brez pisnega soglasja izdajatelja je prepovedano. Vse znamke, logotipi in slike so zaščiteni in so last njihovih lastnikov oziroma organizacij. Izdajatelj in uredništvo ne odgovarjata za vsebino in resničnost oglasnih vsebin in vsebin, prevzetih s strani drugih organizacij. Prispevke, ki so v priročniku označeni z rubriko Predstavitev, objavljamo v sodelovanju z organizacijami.

KAZALO

Katere vrste piva poznamo?	4
Pivo 101: Pivski slovarček	6
Kronologija nastanka slovenskih pivovar	8
Kje lahko najdeš slovenske pivovarne?	10
Ocenjevanje piva za laike	12
Kako jesti pivo	13
Naj se slavi pivo	14
Varjenje piva doma	16
Najlepše pivo je ...	18
Pivo na dom	20
Ali veš, da ...	21

“

Veš, da imamo v Sloveniji kopico majhnih pivovar, ki ustvarjajo različne vrste piva? Vsaka ima svojo zgodbo, združuje pa jih ljubezen do piva. To pijačo so poznali že stari Egipčani in Mezopotamci, se je pa od takrat seveda precej spremenila. Glavne sestavine piva so voda, slad, hmelj in kvas, poznamo pa tudi že bolj nenavadne vrste piva, kot je na primer brezglutensko. V priročniku boš spoznal kulturo pivovarstva in pivovarne v Sloveniji, manjka pa niti pivski slovarček.

”

ALE

Z večtisočletno zgodovino so piva v skupini ALE močno prisotna v zgodovini ljudstev. Varjena so z uporabo kvasovk, ki fermentirajo pri višjih temperaturah (15 °C in več) in pri vrhu fermentacijske posode, kar pomeni tudi hitrejši proces fermentacije. Po nekaj letih zatišja so se predvsem v tem stoletju vrnili z velikim valom novih kraft pivovarn. Temu primerna je tudi težavnost kvalifikacije, saj se je po stilu angleških pivnic tudi po svetu razširil trend raznolikosti. Vsaka pivovarna ima svoj stil. Okus je odvisen od stila.

RJAVI ALE

Nastali so kot bolj sladka verzija blažjih alov v Angliji. To pa pomeni težko kvalifikacijo, saj ima vsaka pivnica na Otoku svojo vrsto piva.

PALE ALE - IPA

Pale ale in njegov predhodnik IPA sta najbolj poznani ALE vrsti piv. Z visoko vsebnostjo hmelja pride visoka stopnja alkohola in grenkobe.

MOČNI ALE

Poznan tudi kot ječmenovo vino. Pri varjenju se ne uporablja hmelja in ima visoko vsebnost alkohola.

BELGIJSKI ALE

Sem se uvrščajo piva s karakteristikami belgijskih piv. Barva piv sega vse od zlate do temno jantarne in rdeče-rjave. Najbolj znana sta Leffe Blonde in La Trappe Blond.

PŠENIČNO PIVO

Nastane z visoko fermentacijo in spada med najbolj osvežilne. Kljub imenu ni narejeno le iz pšenice, temveč tudi iz drugih žit. Najbolj znana sta Erdinger in Paulaner.

PORTER

Z uporabo črnega slada je dobljena klasična temnorjava barva. Ime je vrsta dobila po nosačih pristanišč v Londonu. Najbolj znan je London Porter.

STOUT

Vrsta temnega piva, ki v sebi skriva več različic. Največkrat z višjim odstotkom alkohola. Najbolj znan je Guinness.



LAGER - LEŽAK

SVETLI LAGER

Najbolj obširna skupina, ki zajema vsako vrsto lagerjev (ameriški, japonski ali evropejski).

TEMNI LAGER

Še preden so pivovarne lahko varile svetle lagerje, so obstajali le temni, ki so se obdržali še do danes. Zelo amatersko bi jim lahko rekli le temno pivo.

PILSNER

Ime je dobilo po izvornem mestu Plzen in kmalu postalo slavno po vsej Evropi. Takrat iz lokalnih sestavin, zdaj pa razširjeno povsod.

BOCK

Močan, temen lager nemškega izvora. Obstaja veliko podvrst, ki so postale že tako pomembne, da jih lahko uvrščamo v svoj razred. To so Doppelbock, Eisbock in Maibock.



Katere vrste piva poznamo?

KLASIFIKACIJA PIV JE IZJEMNO TEŽKA NALOGA, SAJ VSAKA VRSTA NIMA TOČNO DOLOČENIH MEJ, ALI PA SO TE ZABRISANE. TAKO LAHKO V OSNOVI PIVO DELIMO NA PIVA SPODNJEGA IN ZGORNJEGA VRENJA. PIVO JE SESTAVLJENO IZ VODE, SLADA, HMELJA IN KVASA. VSAKA PIVOVARNA PA IMA ŠE NEKAJ SKRIVNIH SESTAVIN IN RAZLIČNIH VERZIJ VARJENJA, KI VSAKEMU PIVU DAJEJO POSEBEN ZNAČAJ.

POSEBNA PIVA

Sem spadajo predvsem piva, ki jih težko spravimo v katero izmed ostalih kategorij. To so sadna piva, piva brez glutena, radlerji, rženo pivo, pivo z začimbami in podobno.

	O'Hara's Irish Pale Ale 2,99€ z DDV Stil: Pale Ale Država: Irsko craft pivo Proizvajalec: Carlow Brewing Company Barva: svetlo Pakiranje: steklenica 0,5 l Alkohol: 5,2% www.beerpro.si »Minister za zdravje opozarja: Prekomerno uživanje alkohola škoduje zdravju!«
--	--



Pivo 101

PIVSKI SLOVARČEK

Verjetno se v vsaki družbi najde nekdo, ki je prav mahnjen na kraft piva in ne neha govoriti o tem, kako je tisti ale poln okusa in kako dober porter je pil zadnjič v tisti mali butični pivovarni! Ti pa ga samo gledaš in ne razumeš niti besedice, o čem govori. Nisi edini! Zato pa smo pripravili mini pivski slovarček for dummies. Da bodo pivski izrazi dostopni vsem, ne samo peščici!

Največji pivovarni na svetu, ki dobesedno obvladujeta svetovni trg piva, sta Anheuser-Busch InBev, drugi pa je nizozemski Heineken (ki je med drugim prevzel edino slovensko industrijsko pivovarno Laško Union). Tako imenovani veliki pivovarji si želijo ugoditi večini in zato so si vsa piva velikih pivovarn tako zelo podobna – iščejo namreč uniformirane okuse. Nasprotnje tega pa so manjše kraft pivovarne, ki iščejo vedno nekaj novega in drugačnega.

KRAFT PIVA – so piva, ki si želijo navdušiti in zadovoljiti tiste, ki pri pitju piva iščejo nekaj več.

KRAFT PIVOVARNE – so tiste, ki ne spadajo med velike industrijske pivovarne. V Sloveniji je kraft pivovarna postala sopomenka za mini pivovarno, kar po slovenski zakonodaji pomeni, da bi morale kraft pivovarne zvariti manj kot dva milijona litrov piva letno, kar pa je zelo izmuzljiva definicija.

ALE – ale so vsa piva, ki so fermentirana na višji temperaturi, kar pomeni med 15 in 24 stopinjami Celzija. Piva ale so slajšega okusa in vsebujejo manj CO₂. Med najbolj znane znamke sodi London Pride.

PORTER – porter je angleška vrsta temnega piva ale. Najbolj znano pivo te vrste je London Porter.

STOUT – stout je temno pivo zvrsti ale. Stout piva so močnejša temna piva. Med stout piva spada tudi Guinness.

LAGER – po slovensko tudi ležak. Lager je najbolj razširjena vrsta piva po svetu. Lager piva so fermentirana na nižji temperaturi ter so lažjega okusa kot ale. Delimo jih na svetlo in temno lager pivo.

PILSNER – pilsner je vrsta piva lager (ležak), ki je značilna za Češko.

LAMBIC – ta vrsta piva je značilna za Belgijo. Od drugih piv se razlikuje po spontani fermentaciji s pomočjo divjih kvasovk in bakterij, po okusu pa se razlikuje, ker je rahlo kisel.

PŠENIČNO PIVO – pri pšeničnih pivih pri izdelavi namesto ječmenovega slada uporabljajo pšenico. Pšenična piva so navadno lažja.



Benediktiner Weissbier
2,32€ z DDV
Stil: Weissbier (Weizen)
Država: Nemško bavarsko pivo
Proizvajalec: Benediktiner
Barva: svetlo
Pakiranje: steklenica 0,5 l
Alkohol: 5,4%
www.beerpro.si

»Minister za zdravje opozarja:
Prekomerno uživanje alkohola škoduje zdravju!«

Kronologija nastanka slovenskih pivovar

Začetki pivovarstva na Slovenskem segajo v 16. in 17. stoletje, tako da imamo že kar dolgo zgodovino proizvodnje te pijače. Ponašamo pa se tudi s številnimi manjšimi pivovarnami, ki so nastale v zadnjem desetletju. Te v sebi združujejo

podjetniško žilico in ljubezen do varjenja piva. Preveri, koliko let ima največja slovenska pivovarna in katere butične pivovarne so nastale v zadnjih letih. Poznaš vse?





Kje lahko najdeš slovenske pivovarne!

Slovenske butične pivovarne najdeš povsod, saj zanimivo niso skoncentrirane samo v prestolnici. Kamnik se na primer lahko pohvali z več pivovarnami. Spodnji zemljevid ti prikazuje, kje se nahajajo manjše (in malo večje) pivovarne, tako da se ob prenehanju ukrepov lahko zapelješ na ogled proizvodnje in si na lastne oči ogledaš, kako nastane pivo. Pivovarne najdeš v skoraj vsaki pokrajini, tako da ti mora biti vsaj ena blizu, ne glede na to, kje živiš!



**PIVOVARNA TEKTONIK
KRAFT - LJUBLJANA**



CRAZY DUCK BREWERY - ŽIRI



**LOO-BLAH-NAH
- LJUBLJANA**



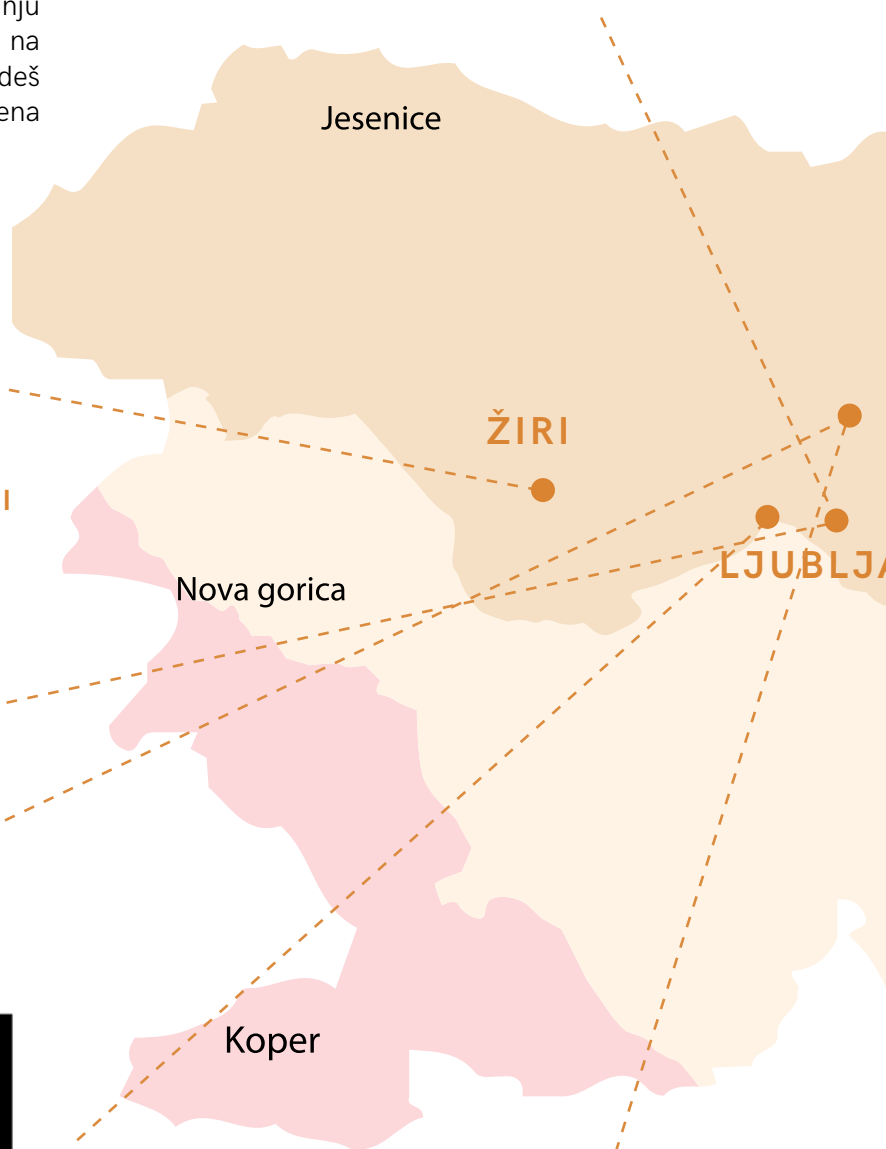
**BARUT BREWING AND
BLENDING - KAMNIK**



**PIVOVARNA KRALJ
- DOBROVA PRI LJUBLJANI**



MAISTER BREWERY - KAMNIK





GREEN GOLD BREWERY
- ŠEMPETER V SAVINJSKI
DOLINI

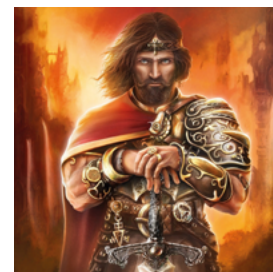


LOBIK BREWERY - RUŠE



FRIZI BEER PIVOVARNA
- CIRKULANE (REGIJA HALOZE)

PIVOVARNA VALJHUN
- ROJE PRI ČATEŽU



PIVOVARNA VIZIR
- ČRNOMELJ





KAKO PRITI DO NAJBOLJŠE OCENE?

Kot omenjeno zelo hladno pivo ne pride do najboljšega izraza. Zato ga je treba pustiti, da se vsaj malo ogreje. Pivski poznavalci tudi vedo, da se pred okušanjem ne kadi, je ali pije česa drugega. Vse to bi vplivalo na zaznavanje piva. Prav tako mora biti pivo nalito v čist in nepoškodovan kozarec. Kot ljudje, mora tudi pivo imeti možnost, da se predstavi v najboljši luči.

Ocenjevanje piva za laike

Po celem svetu potekajo tekmovanja v varjenju piva, kjer to pijačo ocenjujejo pivski poznavalci. Kaj pa pri tem sploh ocenjujejo? Pripravili smo ti hiter seznam najpomembnejših stvari, na katere se osredotočajo.

AROMA

Gre za zaznavanje vonja piva, ko je v kozarcu. Najprej z zaprtimi usti, nato z odprtimi in za konec še z nosom. Ker sta vonj in okus povezana, so ti trije koraki pomembni pri zaznavanju arome piva.

- hmelj
- slad
- kvas
- ostalo (češnje, banane, dim, med itd.)

OKUS

Kaj je mogoče zaznati ob prvem požirku piva? Kot pri aromi je tudi tu pametno imeti vedno isti način okušanja. Pivski poznavalci to običajno počnejo tako: ko je pivo v njihovih ustih, pustijo, da se ogreje in prekrije vsako brbončico. Ko pivo spolzi po grlu, počasi izdihnejo, saj je tudi ta vonj pomemben pri ocenjevanju in skriva drugo dimenzijo obeh vidikov. Zelo ohlajena piva znajo prikriti okus, zato jih lahko pustijo, da se vsaj malenkostno ogrejejo.

- intenzivnost
- sladkoba in grenkoba
- na kaj nas spomni okus

OBČUTEK

Že pri prvem požirku se občuti lastnost, ki jo ima pivo. Vseeno pa je najbolje, če je eden izmed požirkov namenjen le čutnim lastnostim piva. Tekstura piva, prisotnost mehurčkov, koliko alkohola se občuti in polnost piva.

- tekstura
- mehurčki
- alkohol
- polnost piva

VIDEZ

Tu se opazuje izgled piva, ko je v kozarcu in tudi, ko ga ni več. Včasih se lahko že po videzu predvideva, kakšna bo dogodivščina tega kozarca piva. Ni pa pametno, da se vse prepusti le videzu, zato so všteti tudi ostali vidiki.

- pena
- barva
- jasnost

SPLOŠNI VTIS

V zadnji kategoriji je treba razmišljati o skupnem vtisu, ki ga je pustilo pivo. So pričakovanja izpolnjena ali je na koncu nekaj manjkalo?

Kako jesti pivo?



ČEBULNI OBROČKI V PIVSKEM TESTU

Sestavine:

- 4 večje čebule
- 125 g moka
- 1/4 čajne žličke soli
- 1 jajce
- 150 mililitrov piva
- olje (za cvrtje)

Postopek:

5-10 mm rezine olupljene čebule postavi v ledeno vodo za 1,5-2 uri. V posodo stresi presajeno moko, jo posoli in dodaj polovico piva ter jajce. Ko postane zmes gladka, dodaj še drugo polovico piva in pokrij. Testo pusti mirovati do pol ure, da postane tekoče, a gosto.

Čebulne obročke osuši, nato jih razdeli na obročke, ki jih pomočiš v testo. V globlji posodi segrej olje in vanj posamično položi obročke. Cvtje naj traja, dokler obročki ne dobijo zlate barve. Pred serviranjem osuši na papirnati brisački. Ob obročkih lahko postrežeš različne omake, kot na primer tatarsko ali BBQ.

SLADOLED S PIVOM

Sestavine:

- 200 gramov mlečne čokolade
- 180 mililitrov temnega piva
- 250 mililitrov mleka
- 100 gramov sladkorja
- 250 mililitrov smetane za stepanje
- ščepec soli
- 4 rumenjaki
- 1 čajna žlička vaniljeve esence

Postopek:

Zdrobljeno čokolado stresi v ponev. V drugi ponvi segrevaj mleko, ki si mu primešal sol in sladkor. Rumenjake posamično razžvrkljaj in jih dodaj k mleku. Zmes nato nežno in počasi mešaj na zmernem ognju do zgostitve. Zgoščeno zmes preko cedila prelij v ponev s čokolado in segrevaj ter mešaj, dokler se čokolada ne stopi. Dodaj pivo, vaniljevo esenco ter smetano za stepanje. Vsebina ponve naj se malce ohladi in nato jo daj v hladilnik. Ko bo zmes popolnoma ohlajena, jo prelij v primerne posodice ter postavi v hladilno skrinjo.

PIVSKA PIŠČANČJA BEDRA

Sestavine:

- piščančja bedra (na primer 4)
- 2 čajni žlički kumine
- 3/4 čajne žličke soli
- 60 gramov margarine
- 0,5 litra piva (svetlo)
- peteršilj

Postopek:

Piščančja bedra temeljito umij in jih osuši. Nato v meso natri sol, kumino in poper. V večji kozici segrej margarino in počakaj, da se stopi. V kozico zloži začinjena bedra in jih peci na vsaki strani 5-6 minut. Zapečenim bedrom dodaj pivo in pokrij kozico. Jed naj se duši 45-50 minut (dokler ne izhlapi vse pivo). Med čakanjem operi peteršilj in ga osuši ter nasekljaj.

Bedra serviramo v globok krožnik in jih prelijemo s sokom, ki je ostal od dušenja ter posipamo s peteršiljem. Zraven lahko postrežemo krompir v kosih, pretlačen krompir ali riž.

Naj se slavi pivo



O tem, zakaj je mikropivovarjenje v zadnjih 10 letih doživelo preporod tudi na slovenskih tleh, govori veliko različnih teorij. Skupno jim je, da po craft pivu posegajo predvsem mlade generacije – milenijci. Generacije, ki pospešeno iščejo smisel svojega obstoja, skrbijo za planet in rade slišijo ter pripovedujejo (start-up) zgodbe.

Do konca leta 2019 smo po Sloveniji nabrali že precej dogodkov, povezanih s pivom. Še vaške in gasilske veselice so ponekod posodobile točilne pulte. Med najbolj izstopajočimi in/ ali legendarnimi pivskimi dogodki pa so gotovo tile:

Festival

1

Pivo in cvetje

Največja festivalska prireditev v Sloveniji že od leta 1954 dalje. Kombinacija dobre glasbe in piva.

2

Ljubljanski festival piva (»Beer & Whisky« Festival)

Podpreti slovenske pivovarje in uvoznike, omogočiti ljudem dostop do več različnih vrst piva in whisky-ja.

3

Cameralov Festival Mikropivovarjev

V letu 2019 se je odvil že sedmi. Prireja ga bar Cameral, ki želi obiskovalcem približati craft piva in se ob njih družiti še ob spremljavi dobre glasbe in kulinarike.

4

Makro Beer Fest oz. Beer Fest Maribor

Po več kot uspešni seriji festivalov piva v Mariboru in Krškem od leta 2014 dalje, se je Pivarna in njen otrok Makro Beer Fest v letu 2018 prvič odpravila tudi v prestolnico. Dogodek znan tudi kot Štajerski Beerfest.

5

Festival piva in Kranjske klobase

Prvič organiziran v letu 2019, spremljala ga je tudi dobrodela nota.

6

Beer & Burger fest Ljubljana

Pod okriljem Odprte kuhne. Ta festival se na različnih lokacijah in v večkratni letni izvedbi odvija od leta 2014 dalje. Za ljubitelje ta pravih ali pa bolj modernih burgerjev ob požirkih dobrega piva.

7

Komasutra Beer Festival (Green Gold Brewing)

Letošnji bi bil že tretji zapored. Največji pivovarski dogodek leta – več kot 20 vrst piva ob spremljavi dobre glasbe in okusne hrane.

8

Kamniški festival piva

Prvi v letu 2019. Takšen festival bi lahko nosil ime tudi kakšnega drugega kraja, a Kamnik je poseben zato, ker iz tam prihajajo 4 večje in uspešne mikropivovarne.

9

Okusi piva Radovljica

Prvi v letu 2019, ki je pomembno dopolnil prej čokoladno Radovljico. Ob pivski in kulinarčni ponudbi so poskrbeli tudi za šport – odlična kombinacija!

10

Savinja Beer Fest

Od leta 2016 dalje, svoj program pa prilagaja trendom – v letu 2019 so tako vpeljali tudi gin.

VARJENJE PIVA DOMA

Čeprav imamo v Sloveniji obilico butičnih pivovar, nekateri raje posegajo po domačem. Izdelava lastne hrane in pijače je že nekaj časa v porastu, saj zgolj na tak način resnično vemo, kaj vse je na našem krožniku. Tudi naš sogovorec, ki želi ostati anonimen, je eden takih, ki hrano in pijačo raje pripravlja doma, zato nam je zaupal, kako je pivo pripravil kar sam.

SESTAVINE

Osnovne sestavine za domače pivo (v količinah za 10 litrov piva) so:

- hmelj
- 10 litrov vode
- 2 kilograma oluščene in popraženega slada (ječmen ali pšenica)
- med 10 in 50 gramov hmelja (količina hmelja bo določila intenzivnost okusa po hmelju)
- do 10 gramov pivskega kvasa.



PRIPOMOČKI

- dve veliki 20-litrski posodi (dve, ker je treba precejati),
- kuhalnica za mešanje
- cedilo
- lij in zajemalka
- kuhinjski termometer
- razkužilo za pripomočke
- steklenice, pokrovčki in zapiralec za steklenice

POSTOPEK

1. Vse pripomočke, ki jih je uporabil, je najprej dobro očistil in razkužil.
2. V veliko posodo je nalil 10 litrov vode. Medtem ko se je ta segrevala, je dodal sladilo. Ta se mora namakati 20 minut oziroma dokler voda ne doseže 75 stopinj Celzija. Na taki temperaturi je vse skupaj kuhal še 15 minut.

3. Nastalo tekočino je nato precedil skozi gosto cedilo.
4. Dobljeno gladko tekočino je kuhal pol ure. Nato je dodal hmelj in kuhal še pol ure.
5. Tekočino je ponovno precedil. Ker jo je treba čim hitreje ohladiti na približno 10–15 stopinj Celzija, je posodi naredil ledeno kopel v kuhinjskem koritu.
6. Čas je za fermentacijo s kvasom, ki bo izluščen slad spremenil predvsem v alkohol in ogljikov dioksid. Primešal ga je v zvarek in pustil eno uro. Nato je zaprl posodo in jo pustil mirovati 10–12 ur.
7. Pivo je s pomočjo lij in zajemalke prelil v steklenice do vrha ter jih dobro zaprl. Steklenice je pustil na sobni temperaturi, kjer so mirovale še dva tedna.





**BARUT BREWING AND
BLENDING ROADSIDE
PICNIC**



**PIVOVARNA KRALJ LATE
NIGHT HOPPING**



**PIVOVARNA APE SWEET
RED ALE**



**MAISTER BREWERY
GENERAL MAISTER**



NAJLEPŠE PIVO JE ...

V uredništvu smo pripravili tekmovanje, kjer smo ocenjevali, katera pivska steklenica oziroma pločevinka je najlepša. Ocenjevali smo torej grafično podobo etikete in videz piva. Pivovarne smo prosili, da nam pošljejo vzorce svojih steklenic oziroma pločevink. Pri ocenjevanju smo upoštevali dizajn, izstopanje dizajna, ime ter všečnost celote. Predstavljamo ti zmagovalce, ki prejmejo zlato medaljo Študent!



**LOO-BLAH-NAH BELGIAN
QUADRUPEL**



**PIVOVARNA VALJHUN
BOŽJI BES!**



**CRAZY DUCK
BREWERY
SLOVENC**



**PIVOVARNA VIZIR
GRINGO**



**GREEN GOLD BREWING
POVODNI MOŽ**



**LOBIK BREWERY
BATH MAN**

Pivo na dom

V teh časih, ko smo zaprti v svoje brloge in vidimo prijatelje samo na ekranih (s tem ne mislim serije Friends), dostava na dom kraljuje na vseh področjih. Zakaj bi zapustil varno in toplo zavetje svojega doma, če lahko z nekaj kliki preprosto naročiš vse, kar potrebuješ.

Tudi ponudniki piva večinoma že ponujajo dostavo in pivo pripeljejo na dom. Plačila so možna v različnih oblikah in tudi način naročila se razlikuje. Ritual dostave piva na dom pa je mogoče spremeniti kar v mesečni običaj. Nekateri slovenski ponudniki piv namreč omogočajo mesečno naročnino na dostavo piva.

Mesečne naročnine so še posebej priročne za tiste, ki radi eksperimentirajo in poskušajo novosti. Veliko piv pri nas niti ni na voljo, lahko pa pridemo do njih z mesečnimi naročninami. Obstajajo tudi mesečni klubi, v katere se je potrebno včlaniti, ki vsak mesec dostavljajo pivo meseca.



MESEČNA DOSTAVA

Tudi nekatere butične pivovarne pri nas ponujajo mesečno dostavo piva na dom. Zaradi epidemije je seveda prišlo do prave male revolucije spletnih trgovin, ki omogočajo hitro in varno dostavo na dom. Z nakupom pa podpiramo manjša podjetja, ki jih je ta kriza najbolj prizadela.



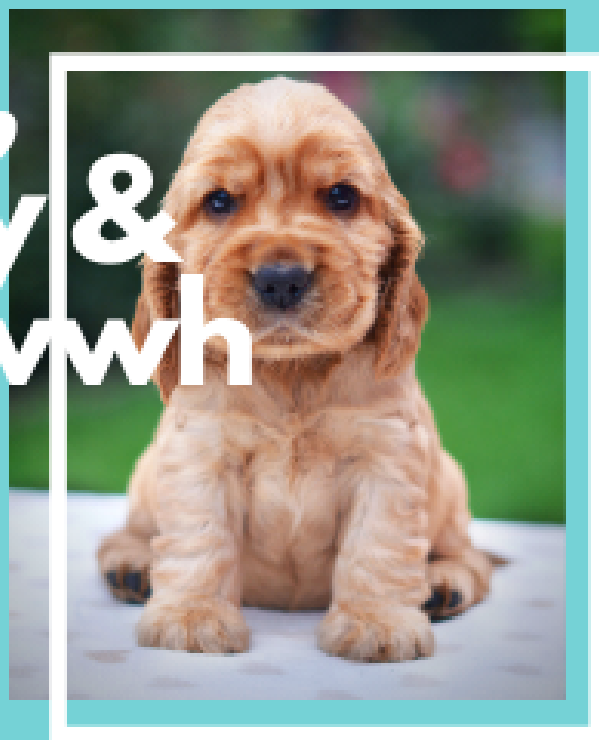
Weihenstephaner Vitos
2,87€ z DDV
Stil: Weizenbock
Država: Nemško bavarsko pivo
Proizvajalec: Weihenstephan
Barva: svetlo
Pakiranje: steklenica 0,5 l
Alkohol: 7,7%
www.beerpro.si

»Minister za zdravje opozarja:
Prekomerno uživanje alkohola škoduje zdravju!«

Ali veš, da ...

- 1 butične pivovarne v povprečju ponujajo kar 12 različnih vrst piva? Pri tem vključujejo različne vrste, temna in svetla piva, lager in ale, najdeš pa lahko tudi nekaj specialnih vrst, ki so značilna samo za določeno pivovarno.
- 2 večina butičnih pivovarn pivo shranjuje v steklenicah? Steklo je zelo prijazno do okolja, saj se lahko reciklira nešteto krat in pri tem ne izgubi svoje kakovosti. Z reciklažo ene steklenice pa prihranimo toliko energije, kot jo v pol ure porabimo za delovanje računalnika!
- 3 je povprečna starost zaposlenih v pivovarnah okoli 30 let?
- 4 se veliko slovenskih pivovarn lahko pohvali z nagradami za pivo oziroma dizajn? Green Gold Brewing se lahko pohvali z dvema zlatima medaljama na European Beer Challenge 2019, zlato nagrado za dizajn pločevinke Comet as you are na tekmovanju Simply Hops 2019, pivo Povodni mož pa je bilo pivo leta 2019 (spojler - to pivo smo kot najlepše ocenili tudi v uredništvu). Lobik Brewery je najboljše ocenjena pivovarna v Sloveniji in na Balkanu preko aplikacije Untappd od leta 2018 in Najboljša nova pivovarna na Ratebeer 2017, pohvalijo se lahko tudi z Najboljšim novim pivom na Ratebeer 2019. Pivovarna Vizir je prejela bronasto medaljo Dublin Irska za pivo Mr. Pride in osvojila 3. mesto za pivo leta na sejmu Gast expo 2020, in sicer za pivo ČrnFest. Maister Brewery pa se lahko pohvali s svojim pivom Rusjan, ki je prejel Bronze Medal na Dublin Craft Beer Cup 2016.
- 5 boš v povprečju za steklenico oziroma pločevinko slovenskega kraft piva odštél med 1 do 5 evrov? Najdražji pa te bodo stali tudi do 27 evrov!
- 6 slovenska butična pivovarna v povprečju proizvede 100 000 litrov na leto? Nekatere večje to tudi krepko presegajo in proizvedejo dobrih 300 000 litrov letno!
- 7 si lahko ogledaš skoraj vse pivovarne, ki smo jih navedli v tem priročniku? Po koncu karantene se odpelji v svojo najbližjo in si na lastne oči oglej, kako nastane pivo!

cute,
fluffy &
awwwh



@revija.student

Štekamo, da rabiš
tudi takšne
vsebine.

JE ŽE ČAS ZA FRIZERJA TI PA BREZ
FICKA?



- produkti in storitve posebej zanimive za študente
- ceno postaviš sam

LICITACIJA ŠTUDENT

