

Stylový Minipivovar Most

REHAU

STYLOVÝ MINIPIVOVAR MOST



Smyslem malých pivovarů je nabídnout zákazníkům nové rozmanité chutě, které budou lákavou alternativou tradičním světlým ležákům. Přestože český milovník piva je spíše konzervativní, je vidět, že se těmto záměrům daří a popularita minipivovarů roste. V roce 2020 byl v Mostě otevřen Minipivovar Most s restaurací. Za tímto nápadem stojí Martin Trčka, vystudovaný stavař, ale také známý český reprezentant v jachtingu, účastník olympijských her v roce 2004 v Athénách a 2008 v Pekingu, a jeho společník Martin Kulík. Námořnímu jachtingu se Martin Trčka věnuje i nadále, kromě toho ale úspěšně podniká i v oboru pivovarnickém: pivo z Minipivovaru Most získalo po necelém roce vaření zlatou pečef.

ČISTÝ DESIGN A PODLAHOVÉ VYTÁPĚNÍ

Architekturu Minipivovaru Most má na svědomí pražské studio ADR, projekt zpracovala projekční kancelář Bomart a dodavatelem stavby byla firma ABS, stavební společnost, s. r. o. Bílina. Na zelené louce postavený objekt obdélníkového půdorysu je z provozních důvodů rozdělen na dvě části. V té první se nachází restaurace s výčepem a ve druhé je pivovar, kanceláře, kuchyň a technické místnosti. Restauraci „otevřít“ do vnějšího prostoru bohatě prosklení tvořené

velkoformátovými hliníkovými okenními systémy antracitové barvy. Podstatná část budovy je postavena z režného cihlového zdiva, které je zvenčí obloženo lícovými cihlami. Moderní až minimalistickou architekturu restaurace zdobí krbová kamna, která jsou však jen designovým doplňkem. Vytápění je řešeno pomocí teplovodního celoplošného systému REHAU, jež projektovala firma Termo z Litvínova. „Systém celoplošného vytápění jsme vybrali hlavně proto, že jsme s ním měli dobré zkušenosti u předchozích minipivovarů,“ vysvětluje Martin Trčka, který se již dříve podílel na několika podobných projektech (Pivovar M3). V bohatě proskleném domě by ani jiný systém nebyl z provozního hlediska možný, protože klasické radiátory by nejen zabraly dost místa, ale především by narušily čistotu architektonického řešení. Nehledě na to, že sál je potřeba každý den uklízet, což je u podlahového vytápění věc snadná, na rozdíl od radiátorů nebo konvertorů. V hlavním sále je samozřejmě instalovaná vzduchotechnika, která pomáhá, když je potřeba, i k chlazení. Nicméně oba systémy – podlahové vytápění a vzduchotechnika – pracují nezávisle na sobě. Jediné místo v sále, kde podlahové vytápění chybí, je přímo pod barem, a to z toho důvodu, aby topné potrubí neohřívalo trubky, kterými přitéká pivo z pivovaru.

TEPELNÉ ČERPADLO NAPÁJÍ SYSTÉM RAUTHERM

Zdrojem tepelné energie je tepelné čerpadlo vzduch-voda značky řady Nibe F 2120/20 s možnou výstupní teplotou až 65 °C, které je umístěno v tomto případě na střeše. Celoplošné podlahové vytápění REHAU tvoří systémová deska Varionova s oranžovou trubicí RAUTHERM o průměru 16 x 1,5 mm. Tato trubka je vyrobena z velmi kvalitního, pod tlakem zesíleného polyetylénu PE-Xa, jehož velkou výhodou je výrazně vyšší odolnost vůči opotřebení a bezproblémová prakticky bezztrátová distribuce topného média. Trubky jsou spojovány metodou násuvné objímky, která je zárukou bezpečného provozu po velmi dlouhou dobu. Řízení teploty je prováděno ekvitermně tepelným čerpadlem s vnitřním čidlem ke korekci teploty topné vody, přičemž cílová teplota v místnosti je 20 °C. Plocha restaurace je 138 m² a na jeden metr čtvereční připadá topný výkon 66 W (celková užitná plocha objektu je 450 m²). Systém je krytý 10 cm silnou betonovou vrstvou, která byla na povrchu broušena a následně vyleštěna na finální tloušťku 9,5 cm. Jako sekundární zdroj tepla je v případě potřeby připraven elektrický kotel Protherm, který ale nebyl zatím nikdy



spuštěn. Z pohledu energetické náročnosti minipivovaru připadá podlahovému vytápění vlastně jen zanedbatelná část. Pro zajímavost – pivovar s restaurací této velikost spotřebuje denně skoro 1 MWh. Instalovaný systém podlahového vytápění umožňuje teoreticky i chlazení, pokud by byl k dispozici zdroj chladu (například chladicí modul tepelného čerpadla). Vzhledem k orientaci domu směrem na jih a k velkému prosklení jsou tepelné zisky v horkých letních dnech veliké. K chlazení interiéru v tomto období, jak již bylo řečeno, pomáhá vzduchotechnika a venkovní stínicí žaluzie.

Celoplošný nízkoteplotní systém vytápění RAUTHERM přispívá k pohodové atmosféře restaurace, ve které si ani jiný systém vytápění nelze vlastně představit. Sálavý způsob vytápění je vysoce komfortní a nízkonákladový. Pivovar je naprojektován tak, aby byl teoreticky schopen uvařit denně až 1 000 litrů piva. Vaří se zde klasický 11° český ležák z kvalitních sladů, dále polotmavá dvanáctka (oceněná zlatou pečetí), nebo svrchně kvašený pale ale. Sortiment doplňují sezónní piva. To vše jsou argumenty, které jednoznačně vybízejí k návštěvě.