

# TIP NA VÍKEND: Černokostelecké vysmolení

Vloženo: 17.10.2014

Již tuto sobotu 18.5. proběhne v unikátních prostorách zrekonstruovaného pivovaru v Kostelci nad Černými Lesy již 2.ročník akce nazvané **Černokostelecké vysmolení**, kde se Vám představí toto tradiční bednářské řemeslo.



## ***Že nevíte, co je smolení?***

*Smolení se používá v bednářství a má 2 obory pivovarnický a vinařský.*

*Sudaři smolí dubové sudy z důvodu desinfekce sudu a aby pivo nepřišlo do přímého kontaktu se dřevem a dostalo řádný říz.*

*Používají se 3 smoly: kanadská, americká, čínská a příměsí.*

*Smola se musí uvařit (na 200°C) a poté ji sudaři vlijí otvory do sudu, kde se musí vyvátet, aby se rovnoměrně rozprostřela a vytvořila ochranný film. Přebytková smola se ze sudu vylíje.*

*Sudy se smolí pravidelně 2x ročně - na jaře a na podzim*

Akce Černokostelecké vysmolení bude probíhat po celý den a návštěvníci budou moci ochutnat 4 druhy speciálně navařených piv z čerstvě vysmolených sudů.

Bude se jednat o tyto druhy nakouřených piv:

\*tradiční světlá desítka z Varnsdorfu

\*světlý kounický ležák

\*2 nakuřované speciály z minipivovaru Parník



Mimo jiné Vás čekají další doprovodné akce jako například řemeslné trhy, výstava autoveteránů, prohlídka pivovarského muzea, šermířská bitva o pivovar a další akce.

**Kde bude akce probíhat:** Pivovar v Kostelci nad Černými Lesy, Českobrodská 17, 281 63 Kostelec nad Černými Lesy [www.pivovarkostelec.cz](http://www.pivovarkostelec.cz), GPS souřadnice:50,004310 14,866650

