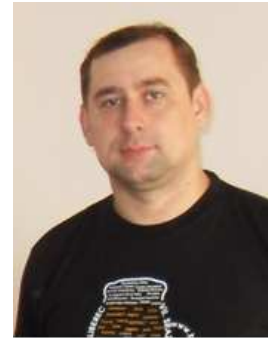




**Domáci minipivovar
NOVOMEŠŤAN M&L
NOVÉ MESTO n.V.
Zal.: 2005**



Používaná technológia	3 nádobová varňa na 50L (vystieraco/mladinová, rmutovacia a scedzovacia) priamy ohrev plynom, protiprúdny chladič, rmutové čerpadlo, elektrický ovládací pult, elektrické miešadlá motorový šrotovník, nerezová spilka 60L
Spôsob výroby piva	Zo základných surovín, 1 až 2 rmutovo, resp. infúzne – podľa druhu piva
Druhy a značky vyrábaných pív	Nosnou značkou je Vartáš s názvom rôznych druhov <ul style="list-style-type: none"> - Vartáš 11° svetlé - Varáš St.Patrick 12° svetlé, 12° rauch - Vartáš Veronique 12° polotmavé - Vartáš Mnešický Vincko 13° tmavé rauch - Vartáš Fruhlingsweisse 12° svetlé pšeničné - Vartáš Mnesitzer Export 12° svetlé - Vartáš Weihnachtsweizenbitter 14° sv. pšeničné - Vartáš Herbstbräu 11° polotmavé - Vartáš Hop Hope 14° polotmavé
Účasť na degustačných súťažiach	Den D homebrewingu Praha 2008 Slovak homebrewing Star 2009 Slovak homebrewing Star 2010 Karpacki konkurs piw domowych 2010 Prague International Homebrew Award 2010 <ul style="list-style-type: none"> - Vartáš Mnešický Vincko Rauch 2.miesto - Vartáš Herbstweizen 2.miesto - Vartáš Jesenné pšeničné pivo 3.miesto Kostecké chmelovárek 2010, 2011 Podzimní setkání homebrewingu Hukvlady 2010
Rôzne informácie	Pivo po hlavnom kvasení leží v 15L sudoch – následne je stáčané do 0,5L sklenených fľaš, 5L súdkov, 15L KEG sudov a plastových PET fľaš V budúcnosti mám v pláne pivovar umiestniť ako trvalý do plánovaného rodinného domu (v súčasnosti ho musím pred varením rozzložiť a následne po varení zložiť)
Kontaktné údaje	Adresa: Malinovského 6, Nové Mesto nad Váhom Telefón: 0905 745 842 e-mail: hanzel@hp-plasty.sk

