

# Půllitr už mnohde není standard. Hospodští kouzlí s mírami a štvou hosty

10. září 2024



Pivní kultura je v Česku zakořeněná po staletí a její součástí je odjakživa čepování do půllitru nebo třetinky. V poslední době ovšem hosté v nápojových lístcích čím dál častěji narážejí na menší míry, než na jaké jsou zvyklí. Provozovatelé údaj o množství piva záměrně upravují, aby se uchránili před úřady, které za podmírky udělují pokuty.



ilustrační snímek | foto: Profimedia.cz

Čepovaná piva v menší míře, konkrétně 0,47 litru, začala před více než deseti lety čepovat pražská hospůdka U Pinkasů, která je vyhledávaným cílem turistů. A postupně se k nim přidaly další známé pražské podniky. V poslední době se ovšem s uváděnými mírami menšími než je tradiční půllitr nebo třetinka hosté setkávají stále častěji po celém Česku.

„Uvádíme skutečnou minimální míru, nikoho v omyl neuvádíme, tolik ve stručnosti,“ ohradil se na dotaz František Novotný, manažer restaurace U Pinkasů.

## Hostům se to nelíbí

Důvodem může být také fakt, že hospodští vědí, kolik přesně piva jsou schopni garantovat v nápoji, a proto uvádějí tyto míry.

„Čepujeme hladinku na míru, ale vzhledem k tomu těžko odhadnete, jak pivo dojde. Proto deklarovaná tolerance je běžná všude v plzeňských restauracích,“ odepsala na dotaz bohumínská restaurace Radkovna Grill & Beer Restaurant.

**Dobrá zpráva pro pivaře. Prazdroj na rozdíl od minulých let na podzim nezdraží**



Podle ekonoma Tomáše Maiera z ČZU ovšem uvedené míry 0,47 či 0,27 litru spíše hosta rozladí. „Navíc česká pivní kultura si žádá o zápis na seznam UNESCO, tak i proto je smutné, že se tohle s 0,47 litru děje – zvláště pak třeba U Pinkasů, což je nepochybně nejznámější pražská hospoda s čepovanou plzní,“ říká Maier s tím, že při ceně půllitru piva za 67 korun při snížení míry na 0,47 l hospoda na jedné sklenici „vydělá“ už čtyři koruny. Na běžném sudu to dává čtyři stovky,“ zamýšlí se ekonom.

Některé podniky jdou s čepovanými mírami ovšem ještě dál a hostovi servírují pivo o objemu 0,4 litru. „Mnohem více mi vadí, že některé hospody servírují pivo o objemu 0,4 l a často se sklenice tváří jako půllitrové. To je o 20 procent piva méně než běžná míra. Pokud čtyři deci stojí 67 korun, pak běžný půllitr je za 84 korun,“ čílí se Maier.

Největší český pivovar Plzeňský Prazdroj, jenž restaurace a hospody přímo nevládní, doporučuje míry čepovaného piva 0,5 l pro „velké“ a 0,3 l pro pivo „malé“.

„Pro kvalitu českého piva, které je servírované s hustou, krémovou pěnou, je zásadní, aby bylo správně načepované. Ideálně do čisté, mokré a studené sklenice a na jeden záťah. Pak je pěna plná piva a pivo by mělo tzv. dojít na rysku,“ doplňuje tiskový mluvčí Plzeňského Prazdroje Zdeněk Kovář.

**V hospodách i na festivalech. V Česku přibývá míst, kde lze platit kartou**



Pivovary do provozů obvykle dodávají sklo s měrnou jednotkou 0,3, 0,4 a 0,5 litru, ale v zásadě platí, že provozovatel určuje jak cenu, tak i objem čepovaného piva.

„To, co uvede v nabídce, je následně také povinný hostovi dodat. Na