Piva v Pivovaru Prachatice pro vás připravuje sládek Tomáš Kovář. V pivovaru se vaří piva plzeňského typu i piva různých světových stylů. Při výrobě se klade velký důraz na hořkost, která je pro piva z prachatického pivovaru typická. Pivo neprochází pasterizací ani filtrací. Roční výstav pivovaru se zatím pohybuje mezi 650 a 800 hektolitry.
Pod technologickou místností viditelnou z výčepu se nachází ležácký sklep, odkud se pivo čepuje. Náš tank je tedy vzdálený pouze 4 metry od čepu, takže je zachována teplota a především chuť piva! To je základní vlastnost (a podmínka) kvalitního pivního zážitku v restauraci Pivovar Prachatice.
Pivo si lze vychutnat v restauraci, ale také odnést domů v PET lahvi či zakoupit sud.

Voda

Pro výrobu lahodných moků z Prachatic používáme vodu, kterou získáváme z Černé hory, nacházející se nad Prachaticemi. Ve dvacátých letech 20. století byly vybudovány v okolí Prachatic jímací nádrže právě na tuto vodu z pramenů Černé hory a Libína. Vodu již dále neupravujeme.





Chmel

Chmel používáme z chmelnic v Žatci. Hlavním zástupcem těchto chmelů je Žatecký poloraný červeňák, který dodává našim českým ležákům příjemnou a silně aromatickou vůni. Z chmelů Vital a Sládek využíváme jejich vyšší obsah alfa kyselin, díky kterým mají naše piva typickou hořkost. Dalším českým chmelem, který využíváme, a dodává pivům z Prachatic jejich jedinečnost, je chmel, jenž vyrostl na stráních Škarezu, v prachatickém regionu. Pro pivní speciály se nebojíme využít chmely i z jiných kontinentů. Ať americké, či australské, jsou tyto chmely nejlepší volbou pro piva typu Ale (Pale Ale, IPA, APA). Z těchto zemí využíváme především chmely Amarilo, Chinook a Galaxy, ale můžete u nás narazit i na vůni chmelu East Kent Golding (EKG) původem z Velké Británie.



Slad

Pro výrobu našich ležáků používáme plzeňský humnový slad z vyhlášené sladovny Ferdinand v Benešově, která je také distributorem speciálních sladů značky Weyermann. Z nabídky těchto sladů využíváme především sladů mnichovských.



Postup výroby

Pivo vaříme v 5 hektolitrové varně s olejovým ohřevem. Kvašení probíhá ve dvou 10hl uzavřených spilkách, díky kterým můžeme v krajním případě naší kapacitu ležáckého sklepa navýšit z 9.500 litrů až na 11.500l. Ležení probíhá v 1000l ležáckých tancích a pro speciální piva máme 3 ležácké tanky s kapacitou 500l. Každý z ležáckých tanků má své vlastní chlazení, což nám umožňuje nastavit pro každé pivo jinou teplotu ležení. Při ležení piva je použit plyn CO_2, který je pivem sám vyprodukován a námi není nijak dodáván. Pro tlakování tanků a hnaní piva přímo na výčep využíváme vzduch z kompresoru, který sice nezaručuje dlouhou výdrž piva, ale zato neovlivní říz a plnost a dodá jedinečnost pivu z Prachatic.