

“Využití českých chmelů v pivovarnictví”

Seminář – 28. Duben 2016, Žatec (Saaz)



Bohemia Hop

We purchase,
process and sell
the highest quality
Czech hops

www.bohemiahop.cz



INTRODUCTION

Bohemia Hop společně s Chmelařským institutem s. r. o. (CHI s.r.o.) pořádaly 19. ročník tradičního semináře zaměřeného na použití českých chmelových odrůd v pivovarnictví. Letošního semináře, který se konal 28. 4. 2016 v aule CHI s.r.o., se účastnilo téměř 100 lidí. Mnoho účastníků oceňuje každoročně možnost potkat se s ostatními sládky a odborníky z praxe, se kterými diskutují a sdílejí své zkušenosti. Pro všechny zúčastněné byla připravena piva z Pokusného pivovaru, která uvařil sládek Jan Hervert (CH s.r.o.)

Úvodní slovo se ujali Mgr. Zdeněk Rosa (BH) a Dr. Josef Patzak (CHI s.r.o.). Dále následovaly 4 kola přednášek podpořená 4 koly degustací.

Oblasti přednášek:

- Metody analýz chmele EBC 7.4; EBC 7.5; EBC 7.7; HSI a vývoj alfy v čase (Karel Krofta, CHI s.r.o.)
- Novinky ve šlechtění chmele (Vladimír Nesvadba, CHI s.r.o.)
- Stabilita a stárnutí piva (Martin Slabý, VÚPS)
- Aktuální situace chmele v ČR a ve světě (Zdeněk Rosa, Bohemia Hop a.s.)



Degustační kola:

- Světlý ležák 11% EPM – srovnání různých hořkostí u odrůd Sládek a ŽPČ
- Polotmavá piva – Rubin, Harmonie, Bohemie
- ALE 14% EPM – studené chmelení odrůdami z šlechtitelského programu
- ALE 14% EPM – studené chmelení Kazbek, srovnání paster/nepaster, doba stočení, hlávky/granule pro studené chmelení

DEGUSTACE

1. Kolo degustace

Světlý ležák 11,3 % EPM; spodně kvašený; odrůdy ŽPČ (Saaz) vs. Sládek; srovnání piv s různou hořkostí (IBU)

| Sample | aroma | | biterness | | Final impression | |
|---------------|--------|---------|-----------|---------|------------------|---------|
| | points | ranking | points | ranking | points | ranking |
| Saaz 33 IBU | | | | | 231 | 1-2 |
| Saaz 39 IBU | | | | | 231 | 1-2 |
| Saaz 44 IBU | | | | | 181 | 3 |
| Sládek 32 IBU | | | | | 139 | 3 |
| Sládek 37 IBU | | | | | 147 | 2 |
| Sládek 41 IBU | | | | | 153 | 1 |

Výsledky u odrůdy Sládek byly těsné. Přesto se projevilo, že u této odrůdy jsou preferovaná piva s vyšší hořkostí. Naopak u odrůdy ŽPČ bylo patrné, že preferovanější piva měla nižší počet jednotek hořkosti IBU.

2. Kolo degustace

Polotmavý ležák, spodně kvašený; 11,3 % EPM;

| Sample | aroma | | biterness | | Final impression | |
|-----------------|--------|---------|-----------|---------|------------------|---------|
| | points | ranking | points | ranking | points | ranking |
| Harmonie 27 IBU | | | | | 156 | 1 |
| Bohemie 31 IBU | | | | | 175 | 2 |
| Rubín 30 IBU | | | | | 193 | 3 |

U druhého kola bylo velice dobře hodnoceno pivo, které použilo odrůdu Harmonie. Tím se potvrdily naše předchozí zkušenosti, že tato odrůda má perspektivní uplatnění mimo jiné i při výrobě polotmavých piv.





3. Kolo degustace

ALE; svrchně kvašený; 13 % EPM; pro mladé pivo použitý Agnus a Kazbek.

Studené chmelení: 3 g/l; 10 days; 2 °C

| Sample | aroma | | biterness | | Final impression |
|---------|--------|---------|-----------|---------|-----------------------|
| | points | ranking | points | ranking | number of preferences |
| Pluto | | | | | 1,8,5,2,6,4,9,7 |
| Slunce | | | | | 1,8,3 |
| Ceres | | | | | 6,3 |
| Uran | | | | | 5,2,4 |
| Saturn | | | | | 7 |
| Jupiter | | | | | 5,7 |
| Země | | | | | 1,8,2,6,3,4,9 |

Během tohoto degustačního kola se hodnotila piva, kde pro studené chmelení byly použité odrůdy ze současného šlechtitelského programu. Místo číselného označení odrůdy byly provizorně použité názvy planet ze Sluneční soustavy. Hodnocení probíhalo tak, že každý stůl vybral 3 odrůdy, které nejvíce preferoval. Četnost výběru podle č. Stouž lze vidět v tabulce. S postupem času se měnily sensorické vlastnosti jednotlivých piv a tím se i měnilo pořadí. Během této degustace probíhala nejvášivnější diskuze. Mezi těmito odrůdami je několik velmi perspektivních genotypů.

The fourth round

ALE; svrchně kv.; 14,4 -14,6 % EPM; mladé pivo Agnus a Kazbek; studené chmelení Kazbek

Studené chmelení: 3 g/l; 10 dní; 2 °C, granule/suché hlávky

Stáčení : čerstvé pivo/před měsícem

Ošetření: Pasterizované/nepasterizované

| Sample | aroma | | biterness | | Final impression | |
|--|--------|---------|-----------|---------|------------------|---------|
| | points | ranking | points | ranking | points | ranking |
| Old beer, pasteur.; whole leaf hops | | | | | | |
| Old beer, pasteur.; pellets | | | | | | |
| Old beer, no-pasteur.; whole leaf hops | | | | | | |
| Old beer, no-pasteur.; pellets | | | | | | |
| fresh beer, no-pasteur.; whole leaf hops | | | | | | |
| fresh beer, no-pasteur.; pellets | | | | | | |

Všechny výsledky zatím nejsou zpracované. Hned jak je zpracujeme, doplníme je do zprávy a vydáme na našich webových stránkách

TOUR OF UNESCO

Po semináři využila většina účastníků možnost navštívit stare chmelové sušárny, balírny a sklady, které usilují o zapsání na seznam ochrany kulturního dědictví UNESCO. Průvodcovství se velmi hezky zhostil pan Bažant z architektonické kanceláře Huml & Vaníček, který mluvil o historii jednotlivých budov, které jsme měli možnost i navštívit.

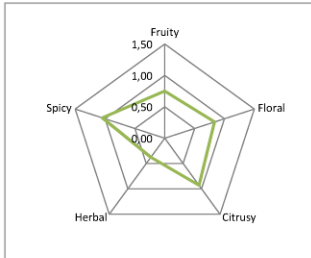
Závěr celé akce probíhal již tradičně na Chrámu chmele a piva. Za rok zase na viděnou!



SENSORY PROFILE OF CZECH HOP VARIETIES

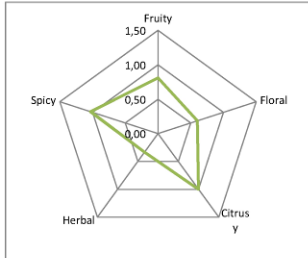
SAAZ

| Fruity | Floral | Citrusy | Herbal | Spicy |
|--------|--------|---------|--------|-------|
| 0,75 | 0,84 | 0,93 | 0,38 | 1,05 |



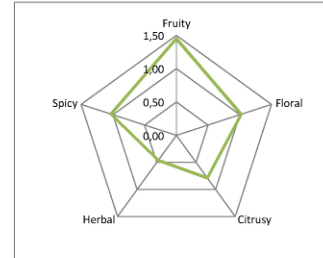
SAAZ LATE

| Fruity | Floral | Citrusy | Herbal | Spicy |
|--------|--------|---------|--------|-------|
| 0,81 | 0,60 | 1,00 | 0,33 | 1,03 |



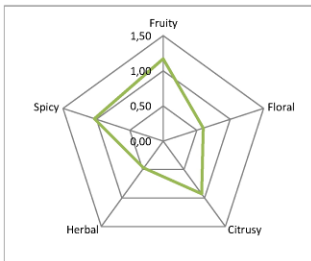
PREMIANT

| Fruity | Floral | Citrusy | Herbal | Spicy |
|--------|--------|---------|--------|-------|
| 1,45 | 1,02 | 0,79 | 0,46 | 1,03 |



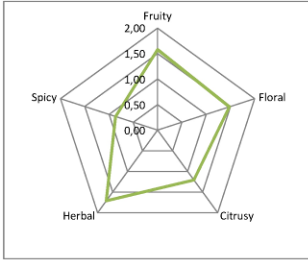
SLADEK

| Fruity | Floral | Citrusy | Herbal | Spicy |
|--------|--------|---------|--------|-------|
| 1,17 | 0,60 | 0,93 | 0,48 | 1,03 |



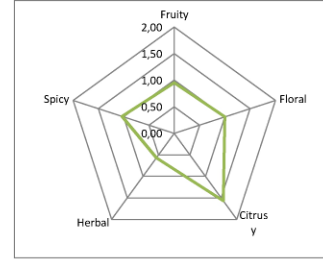
HARMONIE

| Fruity | Floral | Citrusy | Herbal | Spicy |
|--------|--------|---------|--------|-------|
| 1,58 | 1,48 | 1,21 | 1,71 | 0,87 |



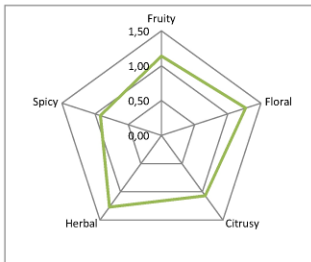
AGNUS

| Fruity | Floral | Citrusy | Herbal | Spicy |
|--------|--------|---------|--------|-------|
| 0,95 | 1,00 | 1,57 | 0,57 | 1,03 |



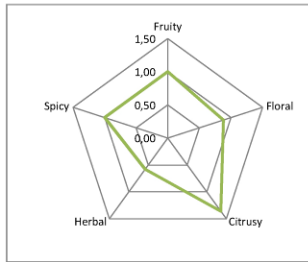
BOHEMIE

| Fruity | Floral | Citrusy | Herbal | Spicy |
|--------|--------|---------|--------|-------|
| 1,14 | 1,27 | 1,07 | 1,27 | 0,92 |



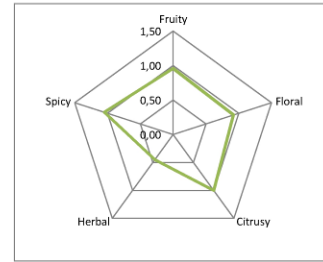
KAZBEK

| Fruity | Floral | Citrusy | Herbal | Spicy |
|--------|--------|---------|--------|-------|
| 1,00 | 0,88 | 1,36 | 0,58 | 1,00 |



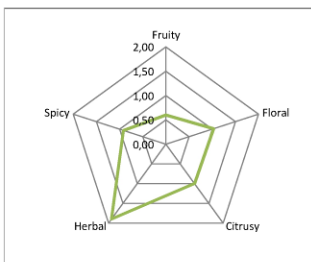
BOR

| Fruity | Floral | Citrusy | Herbal | Spicy |
|--------|--------|---------|--------|-------|
| 0,96 | 0,92 | 1,00 | 0,45 | 1,05 |



RUBIN

| Fruity | Floral | Citrusy | Herbal | Spicy |
|--------|--------|---------|--------|-------|
| 0,60 | 1,03 | 1,00 | 1,90 | 0,92 |



VITAL

| Fruity | Floral | Citrusy | Herbal | Spicy |
|--------|--------|---------|--------|-------|
| 2,00 | 1,49 | 1,36 | 1,34 | 0,78 |

