

“Využití českých chmelů v pivovarnictví”

20. ročník semináře – 29. březen 2017, Žatec (Saaz)



Úvod

Bohemia Hop společně s Chmelařským institutem s. r. o. (CHI) pořádaly jubilejní 20. ročník tradičního semináře zaměřeného na použití českých chmelových odrůd v pivovarnictví. Letošní seminář, který se konal 29. 3. 2017 v aule CHI a kde byly představeny 2 nově zaregistrované české odrůdy (GAIA a BOOMERANG), nalákala přes 100 registrovaných účastníků. Jedná se tak o jednu z největších odborných a společenských akcí svého druhu, které se konají na našem území. Mnoho účastníků oceňuje každoročně možnost potkat se s ostatními sládky a odborníky z praxe a prodiskutovat 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:

- Novinky ve šlechtění chmele (Vladimír Nesvadba, CHI)
- Vlastní zkušenosti s českými odrůdami chmele a novošlechtěnci (Pavel Palouš, Zámecký pivovar ve Frýdlantu)
- Metody analýzy chmele a jejich porovnání (Karel Krofta, CHI)
- Aktuální situace chmele v ČR a ve světě, přiblížení reakční doby pro poskytnutí nových či stávajících odrůd (Zdeněk Rosa, Bohemia Hop a.s.)



Degustační kola:

- Světlý ležák 12% EPM – srovnání různých způsobů (3 chmelení; do předku; do vířivky) chmelení u odrůd Sládek a ŽPČ
- Světlý ležák 12% EPM – chmelení odrůdami Agnus, Vital a nově registrovanou odrůdou Gaia
- Season Ale 10% EPM – studené chmelení odrůdami z šlechtitelského programu
- Black Ale a Pale Ale 14% EPM – studené chmelení Kazbek, novošlechtěnech a nově registrovaná odrůda Boomerang

DEGUSTACE

1 kolo – Světlý ležák 12° EPM

Tradiční 1 (5. minuta = 1/3; 40. minuta = 1/3; 80. minuta = 1/3)

Na začátek 2 (5. minuta 100 % dávky chmele)

whirpool (80. minuta + vířivá kád')

Chmelovar 90 minut

Vzorek	aroma		hořkost		celkový dojem	
	body	pořadí	body	pořadí	body	pořadí
ŽPČ - dávka na začátek					180	1
ŽPČ - dávka na konec + whirpool					196	2
ŽPČ - tradiční 3 dávky chmelení					204	3
Sládek - tradiční 3 dávky chmelení					217	3
Sládek - na konec + whirpool					189	1
Sládek - dávka na začátek					192	2

2. kolo – Světlý ležák 12° EPM

Chmelení: chmelení 3x, hlávky

Hořkosti: VITAL = 35,6 IBU; GAIA = 33,1 IBU; AGNUS = 36,8 IBU

Vzorek	aroma		hořkost		celkový dojem	
	body	pořadí	body	pořadí	body	pořadí
Agnus					194	1
Vital					204	2
Gaia					214	3

3. kolo – Season Ale 10° EPM

Studené chmelení: 2,0 g/L (hlávky); 14 dní; teplota 10 -> 2 °C,

5520 (Slunce) = 39 IBU; 5489 (Orion) = 40,9 IBU; 5527 (Ceres) = 44,4 IBU; 5571 (Eris) = 41,9 IBU

Vzorek	aroma		hořkost		celkový dojem	
	body	pořadí	body	pořadí	body	pořadí
5520					228	2
5489					250	3
5527					199	1
5571					272	4

4. kolo – IPA (15,1 EPM) + IBA (16,5° EPM)

Chmelení za studena: 3 g/L; 14dní; teplota 2 °C

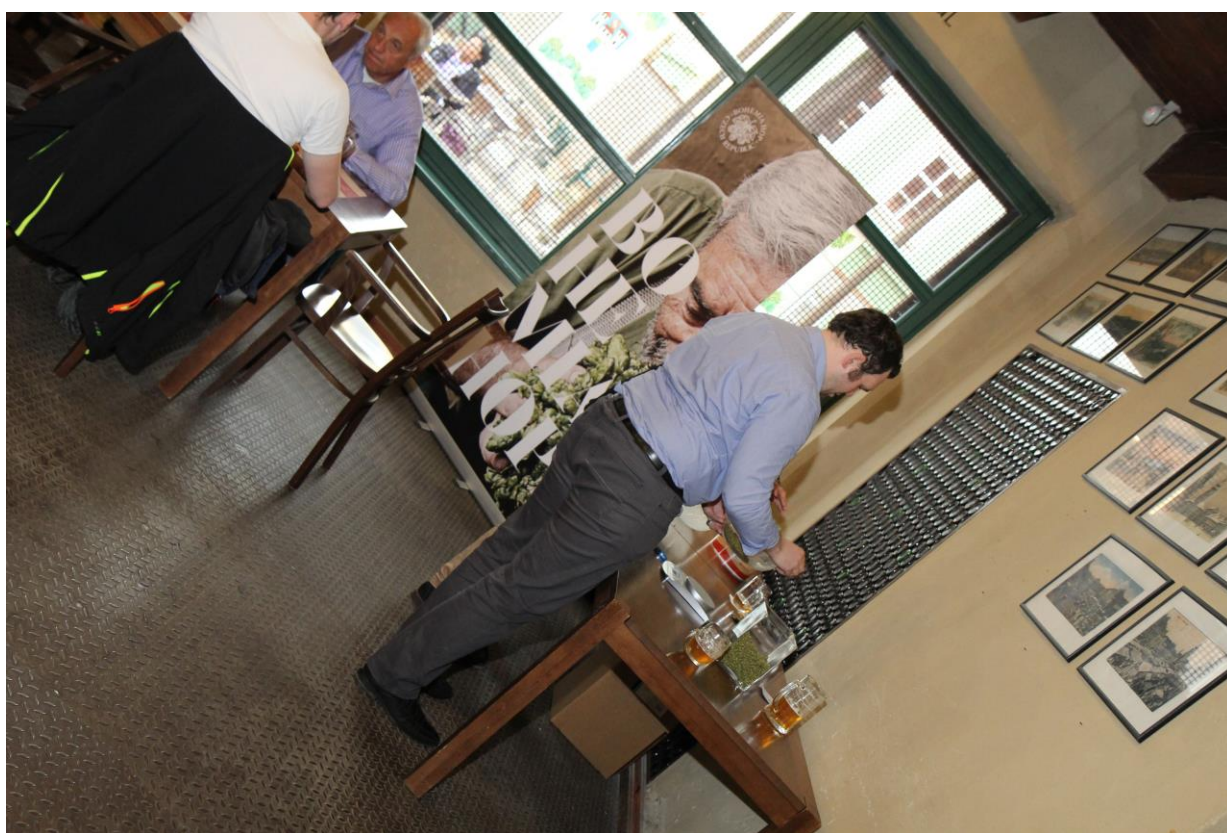
Vzorek	aroma		hořkost		celkový dojem	
	body	pořadí	body	pořadí	body	pořadí
IPA - Kazbek					139	1
IPA - 5580					166	2
IPA - Boomerang					242	3
IBA - Kazbek					170	2
IBA - 5580					148	1
IBA - Boomerang					234	3



VEČERNÍ PROGRAM NA CHRÁMU CHMELE A PIVA A VE CHMELAŘSKÉM MUZEU

Po skončení programu navštívili degustátoři zpracovatelskou linku chmele. Závodem je provedl p. Milan Strnad. Večer se účastníci sešli v restauraci na Chrámu chmele a piva. Večerní program byl zpestřen soutěží, při které si mohli všichni ověřit své teoretické znalosti z oboru chmelařství a zúročit praktické zkušenosti při odměřování surovin pro výrobu piva.

Celý den proběhl v přátelské atmosféře a všem děkujeme za pozitivní ohlasy. Za rok zase na viděnou!



Vypracoval: Ing. Jan Podsedník, ml