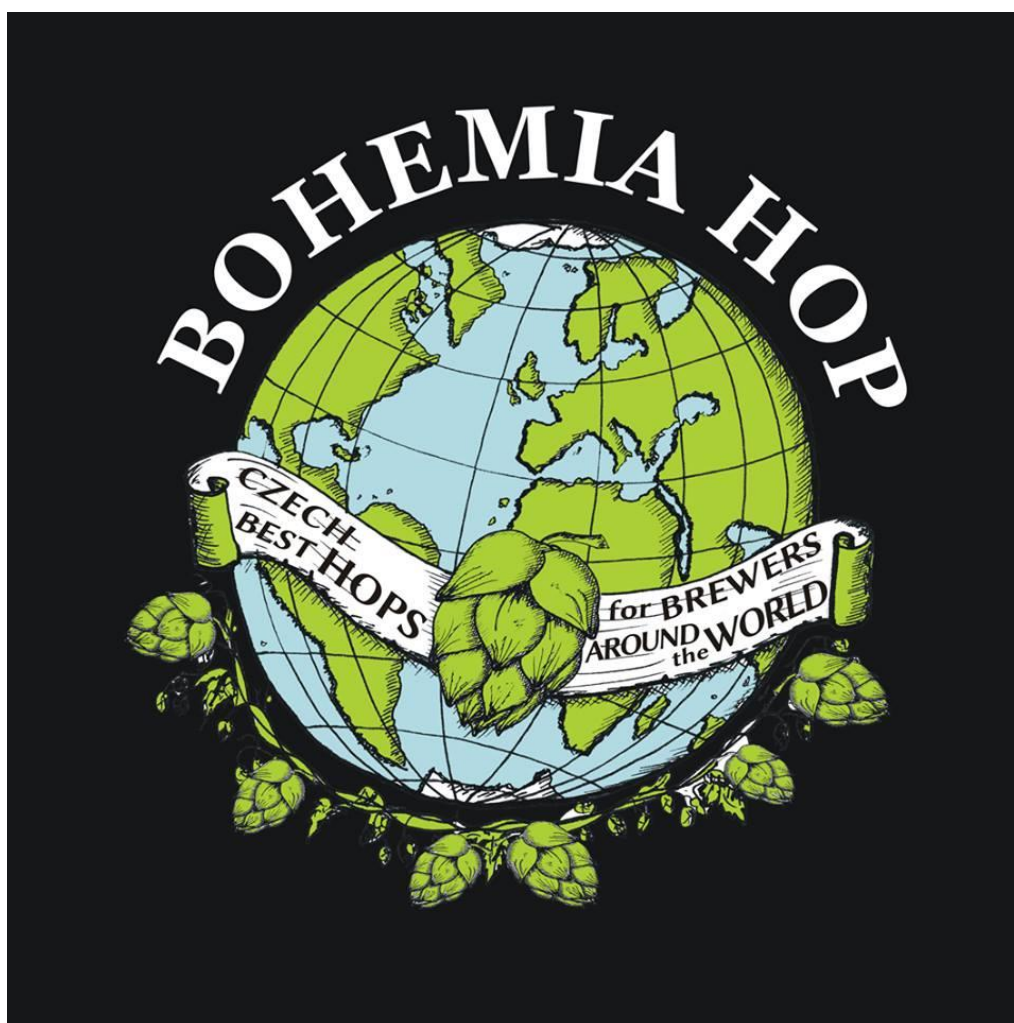


Využití českých odrůd chmele v pivovarnictví

23. ročník semináře – 23. červen 2021, Žatec



Úvod

Bohemia Hop (BH) společně s Chmelařským institutem s. r. o. (CHI) uspořádaly 23. ročník tradičního semináře zaměřeného na použití českých chmelových odrůd v pivovarnictví. Letošní seminář, který se konal 23.6. v aule CHI, byl tak trochu specifický. Po roční pauze vynucené epidemiologickým opatřením reagujícím na šířící se infekci Covid-19, se jednalo o jednu z prvně organizovaných odborných a společenských akcí z pivovarnického prostředí, které se konají na našem území. Mnoho účastníků ocenilo možnost potkat se po dlouhé době s ostatními sládky a odborníky z praxe a prodiskutovat své zkušenosti. Kromě degustace připravených piv z Pokusného pivovaru Chmelařského institutu, která uvařil sládek Jan Hervert, proběhl 2. ročník degustační soutěže Kazbek Cup 2021, během kterého účastníci hodnotili vzorky zaslané do soutěže.

Úvodní slova se ujali a návštěvníky přivítali Zdeněk Rosa, předseda představenstva Bohemia Hop, a.s. a Josef Patzak, ředitel CHI, kteří celou akci zastřešovali. Zdeněk Rosa seznámil účastníky s vývojem ploch chmele v České republice, vývojem porostů chmele v roce 2021 a činností Bohemia Hop v posledním roce.



Panel přednášek a degustací

Dalším vystoupením navázal Vladimír Nesvadba (CHI), který přinesl nové poznatky z oblasti šlechtění a registrace nových českých chmelových odrůd. Tato přednáška byla doplněna první degustací, ve které byla připravena piva uvařená z nově registrovaných českých jemně aromatických odrůd z řady „Saaz“ určených pro použití při výrobě piv s ochranným označením „České pivo“.

Nové odrůdy z řady „Saaz“

Pro představení jednotlivých odrůd a prezentaci jejich charakteristických vlastností v pivu byly připraveny vzorky piv chmelené vždy pouze jednou konkrétní odrůdou (tzv. single-hopped). Pro tyto účely byla navařena piva z odrůd – Saaz Shine, Saaz Comfort, Saaz Brilliant a Saaz Late.

Vzorek	EPM	IBU	Hodnocení	Pořadí
Saaz Shine	12,1	33	2,23	2
Saaz Comfort	12,1	36	2,27	3
Saaz Late	12,2	37	2,98	4
Saaz Brilliant	12,1	32	2,18	1

Pozn: Chmelení - chmelovar + viřivka.

Nové produkty a jejich využití “NE IPA Kazbek PE 45 vs. Kazbek PE 90“



V další přednášce Michal Havrda z pivovaru Pioneer Beer seznámil posluchače s novými chmelovými produkty, které našly své uplatnění spíše v zahraničí. Své praktické zkušenosti pak demonstroval na využití Kazbeku v obohacených granulích PE 45 zpracované v CHMELAŘSTVÍ, družstvo Žatec a dodávané BOHEMIA HOP, a.s., které používá na studené chmelení při výrobě svých velmi dobře hodnocených piv. Ve své prezentaci se nejdříve zaměřil na kvalitativní rozlišnosti. Jako hlavní uvedl charakter hořkosti, která je sensoricky čistší a méně ulpívající, snížení tvorby koloidních zákalů v důsledku snížení obsahu polyfenolů a podpoření ovocného aroma na úkor snížení travnatých a zemitých tónů. Jako hlavní ekonomické výhody zdůraznil zvýšení obsahu silic a alfa hořkých látek a snížení ztrát piva, které v jeho případě byly o 2 % nižší než ztráty, při kterých by použil pro studené chmelení granule PE 90 při dávkování na stejný obsah silic (resp. alfa hořkých látek).

Jeho přednášku podpořilo další kolo degustace, kde bylo možné srovnat dva vzorky piva stylu NE IPA, při kterém se jeden vzorek byl chmelen pouze Kazbekem v granulích PE 90 a druhý vzorek pouze Kazbekem

v granulích PE 45. Na receptuře spolupracoval Michal Havrda společně s Janem Hervertem, který pak piva uvařil.

Vzorek	alfa granulí (EBC 7.5)	EPM	Chmelení I vířivka	Chmelení II hl. kvašení	Chmelení III dokvašování	Chmelení celkem	IBU
Kazbek PE 45	11,50%	14,0	4 g/l	4 g/l	4 g/l	12 g/l	72
Kazbek PE 90	5,22%	14,0	4 g/l	4 g/l	4 g/l	12 g/l	46

Za zmínku určitě stojí uvést, že u vítězných piv z obou kategorií Kazbek Cup 2021 byly pro studené chmelení použity granule PE 45. Hlavní cena tak zůstala v rukou Jana Herverta, sládká Pokusného pivovaru CHI.

Dopady koronavirové krize ve světě a města Žatec a krajiny Žateckého chmele na zápis dědictví UNESCO

V druhé části panelu přednášek Vladimír Šeretka (BH) popsal aktuální situaci na trhu, dopad koronavirové krize na světový pivovarnický sektor a ukázal marketingové nástroje, které jednotlivé pivovary například v Japonsku nebo USA začaly používat, aby se přizpůsobily změně chování zákazníka. Obecný trend v důsledku pandemických opatření je zaměření se na konzumaci piva mimo restaurační zařízení.

V posledním vystoupení Michal Kovařík ze Svazu pěstitelů chmele stručně popsal nominační proces města Žatec a krajiny Žateckého chmele na zápis dědictví UNESCO.

Během těchto dvou přednášek proběhly vyřazovací a finálová fáze degustační soutěže Kazbek Cup 2021, která určila vítěze.

Aktuální pivní trendy s využitím českých novošlechtěnců

Poslední kolo degustace bylo zaměřené na aktuální pivní trendy s využitím českých novošlechtěnců, jejichž registrační proces by měl být dokončen koncem roku 2021 až začátkem roku 2022 – odrůda ERIS byla použita v stylu NE IPA, odrůda CERES v Kveik, odrůda PLUTO v IPL, odrůda SATURN v IPA a dříve registrované odrůdy BLUES a COUNTRY v RED ALE. Jak se ukázalo, tyto nové odrůdy mají velký potenciál uplatnění i v jiných pivních stylech, než které jsou pro české styly tradiční.



Kazbek Cup 2021

Na závěr odborného semináře došlo k vyhlášení vítězů Kazbek Cupu 2021. Do soutěže bylo přihlášeno 22 vzorků z 16-ti pivovarů. Vzorky se hodnotily ve dvou kategoriích – svrchně a spodně kvašených piv. Absolutním vítězem se stejně jako v posledním ročníku stal Jan Hervert z Pokusného pivovaru CHI, který opanoval obě dvě kategorie.



V kategorii spodně kvašených piv uspěl s pivem Kazbek IPL. Druhé a třetí místo získal pivovar Holender s svou Holender 10°, resp. Holender 11°. Do finálového kola se dále dostala piva 12 % Remorkér z pivovaru Loď, R.I.P. z pivovaru PanaCzech a 11 % nefiltrovaný ležák z pivovaru Hradecký Klenot.

V kategorii svrchně kvašených piv největší oblibu získalo pivo NE IPA Kazbek PE45, které bylo velmi těsně následované pivem 12°Vokno Ale z pivovaru Volt. Na třetím místě se umístilo pivo Elbrus z pivovaru Podlesí. Do finálového kola se dále dostala piva Kazbek Kölsch z Experimentálního pivovaru CHI, Primátor APA z Náchoda a APA 11 z pivovaru U Tomana.

Spodně kvašená piva		
Vzorek	Pivovar	Pořadí
Kazbek IPL	Pokusný pivovar CHI	1
Holender 10°	Pivovar Holender	2
Holender 11°	Pivovar Holender	3

Svrchně kvašená piva		
Vzorek	Pivovar	Pořadí
NE IPA Kazbek PE 45	Pokusný pivovar CHI	1
12° Vokno Ale	Pivovar Volt	2
Elbrus	Pivovar Podlesí	3

After Party v Pioneeru

Závěr programu obstarala prohlídka chmelových porostů a zámku na výzkumné farmě Chmelařského institutu ve Stekníku a tradiční after party, která se konala v pivovaru Pioneer, kde ti, co zůstali, měli možnost ochutnat české odrůdy použité v praxi v různých pivních stylech.

Příští rok v Žatci na shledanou