



24. ročník semináře

Využití českých odrůd chmele v pivovarnictví

Žatec, 6. duben, 2022





Úvodní slovo

První dubnový týden pořádala společnost Bohemia Hop, a.s. (BH) společně s Chmelařským institutem s.r.o. (CHI) již 24. ročník tradičního semináře zaměřeného na využití českých chmelových odrůd v pivovarnictví. Letošního ročníku se účastnilo téměř 100 sládků a odborníků z pivovarského prostředí.

Po úvodních slovech Zdeňka Rosy, předsedy představenstva Bohemia Hop, a.s. a Josefa Patzaka, ředitele CHI, kteří celou akci zastřešovali, následoval panel odborných přednášek, který byl doprovázen degustačními koly k daným tématům.

Kromě degustace připravených piv z Pokusného pivovaru Chmelařského institutu, která uvařil sládek Jan Hvert, proběhl 3.ročník degustační soutěže Kazbek Cup 2022, během kterého účastníci hodnotili vzorky zaslané do soutěže.





Panel přednášek a degustací

Téma zahajovací přednášky bylo zaměřené na srovnání analýz chmelových pryskyřic. V úvodní části Gabriela Fritschová (CHI) popsala metodiky stanovení alfa hořkých látek dle metod EBC 7.4, EBC 7.5 a EBC 7.7. a vysvětlila, proč se jednotlivé metody nedají mezi sebou přepočítávat. Ve druhé části Jan Podsedník (BH) navázal na předřečníci a ukázal statistické výstupy a srovnání jednotlivých metod v jednotlivých ročnících. Posluchači tak měli srovnání rozdílů v hodnotách alfa hořkých látek dle metod stanovení alfa hořkých látek, a dále mohli vidět, že jednotlivé rozdíly při srovnání metod se liší také dle ročníku sklizně.



V prvním kole degustací byla hodnocena piva, kde byly použity pro první a druhé chmelení hořké odrůdy Vital, Agnus a Rubín. Před koncem chmelovaru byl u všech tří vzorků použit Žatecký poloraný červeňák. Největší oblibě se těšil vzorek chmelený odrůdou Vital. Piva chmelená odrůdami Rubín a Agnus získala stejný počet bodů.

Vzorek	EPM	IBU	Body	Pořadí
Vital	11,7	38	1,7	1
Agnus	11,5	38	2,1	2- 3
Rubín	11,5	40	2,1	2 - 3



Velké pozornosti se dočkala přednáška Michala Havrdy (Pioneer Beer) zaměřená na vlivy různých parametrů na studené chmelení. Ve své prezentaci srovnal výhody a nevýhody mezi statickými a dynamickými systémy chmelení za studena. Podrobně rozebral biotransformační procesy aromatických látek chmele v jednotlivých fázích studeného chmelení a svá tvrzení ukázal na příkladech uvolnění některých látek pomocí enzymů kvasinek. Závěrem poukázal na fakt, že závislost sensorické intenzity chmelového aroma na množství chmele není lineární a od určité dávky se již nezvyšuje. Pro docílení vyššího aroma a kvalitnějšího charakteru tak doporučuje rozdělení chmelení na více dávek s menším množstvím (Double, Triple Dry Hopping).



Na přednášku navázalo další kolo degustace. Přítomní měli možnost srovnat a ohodnotit piva, kde studené chmelení bylo provedeno v různých fázích a v různém množství. Pro tuto ukázkou byla připravena piva stylu IPL, kde pro chmelení za studena byla použita odrůda Kazbek, a svrchně kvašená piva stylu Pale Ale, kde byla použita odrůda Saturn.

Vzorek	Studené chmelení	
	Začátek kvašení	Konec kvašení
A	6 g/l	-
B	3 g/l	3 g/l
C	-	6 g/l



Vzorek	EPM	IBU	Body	Pořadí
Kazbek A	12,6	62	1,98	2
Kazbek B	12,4	56	1,85	1
Kazbek C	12,5	50	2,16	3

Vzorek	EPM	IBU	Body	Pořadí
Saturn A	12,9	33	1,49	1
Saturn B	12,8	35	1,8	2
Saturn C	12,7	36	2,67	3

Výsledky hodnocení vzorků Kazbek IPL potvrdily hypotézy a zjištění, které byly prezentovány v předchozí přednášce. Největší oblibě se tak měly vzorky, kde chmelení za studena bylo rozděleno do více fází. U vzorků Saturn ALE se ukázalo, že tuto odrůdu je vhodné použít v dynamické fázi chmelení za studena, nebo ji opět rozdělit do více fází.



Po obědové pauze se slova ujal Štěpán Kříž (Pivovar Hostomice) a popsal své zkušenosti s používáním chmelových „puků“, tzv. Plug Hops, zpracovaných ve CHMELAŘSTVÍ, družstvo Žatec. Ve svém pivovaru stále používá při výrobě piva hlávkový chmel. Původní produkty lisovaného chmele bylo možné lisovat pouze do Bohemia Hop, a.s. – www.bohemiahop.cz



větších balení. Pokud se nezpracují včas, může u těchto výrobků postupem času docházet k oxidačním procesům a rychlejšímu stárnutí chmele. Chmelové puky jsou baleny v kilových balení (10 x 100 gramů) a vakuované v hliníkových obalech. Takto balené množství se dobře dávkuje a skladuje. Ohledně technického využití a kvality jsou srovnatelné s originálním způsobem balení lisovaného hlávkového chmele.

V závěrečné odborné degustaci byly představeny nově registrované odrůdy v různých pivních stylech. Vladimír Nesvadba (CHI) okomentoval jejich využití a sensorické přínosy pro pivo. Odrůdy Eris a Juno byly použité pro studené chmelení stylu IPL, kde se projeví svou ovocnou, sladkou a citrusovou vůní s bylinnými tóny. Pro tmavý ležák byla pro základ použita odrůda Harmonie a dále pro studené chmelení odrůda Jupiter, která se profiluje dřevitou a kořenitou vůní s tóny ovoce a citrusů. Do piva stylu NE IPA byla použita odrůda Pluto, pro kterou je charakteristická výrazná ovocná a dřevitá vůně.

Vzorek	EPM	IBU	Varna	Vířivka	Studené chmelení
IPL	8,4	41,0	Saaz Shine	Eris + Juno	Eris + Juno (5 g/l)
Dark Lager	13,2	38,0	Harmonie	Jupiter	Jupiter (4 g/l)
NE IPA	15,6	40,0	-	Pluto	Pluto

Blok přednášek uzavřel Josef Patzak (CHI), který popsal proces výroby a certifikace sadby chmele. Během celého dne bylo možné ochutnat piva z řady Saaz Shine, Saaz Brilliant a Saaz Comfort, která po celou dobu semináře byla na čepu Chmelařského institutu s.r.o.





Kazbek Cup 2022

Na závěr odborného semináře došlo k vyhlášení vítězů Kazbek Cupu 2022. Do soutěže bylo přihláшено 22 vzorků z 16-ti pivovarů. Vzorky se hodnotily ve dvou kategoriích – svrchně a spodně kvašených piv. Absolutním vítězem se stejně jako v posledních ročníkách stal Jan Hervert z Pokusného pivovaru CHI, který jednu kategorii vyhrál a ve druhé se jeho pivo umístilo na druhém místě.

V kategorii spodně kvašených piv uspěl s pivem Ru-Ka pivovar Radouš. Druhé místo získalo pivo Single hop Kazbek z pokusného pivovaru Chmelařského institutu s.r.o. a třetí příčku získal pivovar Volt se svým 12°SH Ležák.

Svrchně kvašené		
Pivo	Pivovar	Umístění
Single hop Kazbek	Pokusný pivovar CHI	1
12° Vokno Ale	Volt	2
Elbrus	Podlesí	3





V kategorii svrchně kvašených piv největší oblibu získalo pivo Single hop Kazbek z Chmelařského institutu s.r.o., které bylo velmi těsně následované pivem 12°Vokno Ale z pivovaru Volt. Na třetím místě se umístilo pivo Elbrus z pivovaru Podlesí. Výsledky tak byly stejné jako v předchozím roce.

Spodně kvašené		
Pivo	Pivovar	Umístění
Ru-Ka	Radouš	1
Single hop Kazbek	Pokusný pivovar CHI	2
12° SH Ležák	Volt	3





After Party v Pioneeru

Závěr programu obstarala prohlídka chmelového majáku a návštěvnického okruhu chrámu chmele a piva. Dále následovala tradiční after party, která se konala v pivovaru Pioneer, kde ti, co zůstali, měli možnost nejen ochutnat české odrůdy použité v praxi v různých pivních stylech, ale i si zahrát hospodský kvíz organizovaný chmelařským muzeem.



Příští rok v Žatci na shledanou...