



POZVÁNKA

Vážení přátelé,

společnosti **Bohemia Hop a.s.** a **Chmelařský institut s.r.o.** si Vás dovolují pozvat k tradičnímu setkání v Žatci.

Setkání se skládá z kombinace přednášek o využití českých chmelů v pivovarnictví a aktuality z českého chmelařství. Piva pro degustaci jsou vařena v pokusném pivovaru Chmelařského institutu s.r.o. v Žatci z širokého sortimentu českých odrůd chmele včetně výběru nových genotypů.

20. ročník konference „Uplatnění českých odrůd chmele v pivovarnictví“

Termín: **29.3.2017 od 9.30 hod.**

Místo konání: **Chmelařský institut s.r.o.
Kadaňská 2525, Žatec**

Za hostitele zvou: **Mgr. Zdeněk Rosa, BA**
předseda představenstva Bohemia Hop a.s.

Ing. Josef Patzak, Ph.D.
jednatel Chmelařský institut s.r.o.

V případě jakýchkoli dotazů nás kontaktujte:

Tomáš Roubík
roubik@bohemiahop.cz
+420 727 941 270
+420 415 733 216



PROGRAM

- 09:00 hod.** PREZENCE
- 09:30 hod.** ZAHÁJENÍ
- 10:00 hod.** 1. DEGUSTACE
Různé doby chmelení u piv ležáckého typu (ŽPČ a Sládek)
- 10:30 hod.** 1. přednáška
Novinky ve šlechtění chmele
Ing. Vladimír Nesvadba, Ph.D., Chmelařský institut s.r.o.
- 11:00 hod.** 2. DEGUSTACE
Ležáky chmelené odrůdami Vital, Agnus a nově registrovanou odrůdou Gaia
- 11:30 hod.** 2. přednáška
Vlastní zkušenosti při použití českých odrůd chmele
Pavel Palouš, sládek Zámeckého pivovaru ve Frýdlantu
-
- 12:00 hod.** **OBĚD A PŘESTÁVKA**
-
- 13:00 hod.** 3. DEGUSTACE
Season ALE za použití odrůdy Kazbek a představení novošlechtěnců



13:30 hod.

3. přednáška

Metody analýzy chmele

Ing. Karel Krofta, Ph.D., Chmelařský institut s.r.o.

13:30 hod.

4. DEGUSTACE

Black ALE a Pale ALE za použití odrůd Kazbek a nově registrované odrůdy Boomerang

14:00 hod.

4. Přednáška

Aktuální situace chmele v ČR a ve světě, přiblížení problematiky reakční doby pro poskytnutí nových či stávajících odrůd

Mgr. Zdeněk Rosa, BA, Bohemia Hop a.s.

15:00 hod.

Oficiální ukončení konference

15:00 hod.

Návštěva zpracovatelské linky ve CHMELAŘSTVÍ, družstvo Žatec, Mostecká 2580, 438 19 Žatec

17:00 hod.

Večerní program

Chmelařská společenská hra v prostorách chmelařského muzea v Žatci a posezení u zlatavého moku v Chrámu chmele a piva v Žatci

PŘIHLÁŠENÍ

Přihlášení bude probíhat pomocí přihlašovacího formuláře na <http://bohemiahop.cz/cz/registrace>. Po vyplnění všech povinných údajů se dostanete k jednotlivým částem připraveného programu. Pokud máte zájem se zúčastnit uvedených částí programu je nutné zaškrtnout možnost „**Zúčastním se**“. Pokud o některou uvedenou část programu zájem nemáte, necháte pole neoznačené.

Registrace jednotlivce

Společnosti Bohemia Hop a.s. a Chmelařský institut, s.r.o. pro Vás pořádají dne 29.03.2017 v 9:30 již 20.ročník konference "Uplatnění českých odrůd chmele v pivovarnictví".

Nyní už stačí jen vyplnit přihlašovací formulář. Po vyplnění tohoto formuláře obdržíte potvrzovací email o registraci.

Těšíme se na Vás v Žatci.

Jméno *

Příjmení *

Telefon *

Email *

Společnost *

Pracovní pozice *

Poznámky

Degustace Zúčastním se

Návštěva zpracovatelské linky Zúčastním se

Večerní program Zúčastním se

Zpět

Registrovat