

## *“Využití českých chmelových odrůd v pivovarnictví“*

*Seminář – 15. dubna 2014, Žatec*



Bohemia Hop

We purchase,  
process and sell  
the highest quality  
Czech hops

[www.bohemiahop.cz](http://www.bohemiahop.cz)



## Úvod

Bohemia Hop ve spolupráci s Chmelařským institutem s.r.o. (CHI) pořádal dne 15. dubna seminář na téma "Využití českých chmelových odrůd v pivovarnictví". Semináře v prostorách CHI se semináře účastnilo téměř 100 odborníků z pivovarského prostředí, kteří se mohli seznámit s novými trendy v pivovarském průmyslu. Součástí akce byla i odborná degustace pív, u kterých bylo použito chmelení českým chmelem.

Program zahrnoval 6 přednášek a 7 kol degustací (včetně dvou kruhových testů)

Seminář zahájil Zdeněk Rosa, předseda představenstva Chmelařství, družstvo Žatec a Bohemia hop a.s., který seznámil účastníky se současným stavem v chmelařském odvětví a popsal novinky ve společnostech Chmelařství a Bohemia Hop.

Program přednášek:

- Představení českých odrůd chmele (Vladimír Nesvadba, Chmelařský institut s.r.o.)
- Praktické a konkrétní poznatky v procesu studeného chmelení (Vladimír Nesvadba)
- Aktuální stav šlechtění nových odrůd v ČR (Vladimír Nesvadba)
- Stárnutí chmele (Karel Krofta, Chmelařský institut s.r.o.)
- Aktuality ze CBC Denver 8-11.4.2014 (Zdeněk Rosa, Bohemia Hop a.s.)
- Sladovnické ječmeny a šlechtění a.s. SELGEN (Pavel Horčíčka. SELGEN a.s.)

Program degustace:

- Představení českých odrůd Harmonie, Rubín, Bohemie, Saaz Late and Vital v pivu;
- Studené chmelení odrůdami Rubín, Harmonie s různou dobou expozice a množstvím chmele
- Trojúhelníkový test: Varianty ŽPČ a Sládek přidané do vířivky
- Ale 11° – studené chmelení odrůdami Rubín, Kazbek a 3 nové genotypy
- Trojúhelníkový test: Premiant – sklizně 2008 and 2013
- Studené chmelení nealkoholických pív odrůdami Kazbek, Harmonie, Premiant, Rubín



## DEGUSTACE

První kolo degustací bylo zaměřeno na hodnocení nových českých odrůd Harmonie, Rubín, Bohemie, Saaz Late a Vital. Čisté odrůdy ve 12°.

Číslo vzorku	Název vzorku	EPM %	IBU hořkost	Body	Pořadí
1	SAAZ Late	12	29	295	1
2	Bohemie	12	31	254	3
3	Harmonie	12	28	250	4-5
4	Rubín	12	33	250	4-5
5	Vital	12	36	284	2

Druhé kolo degustací bylo zaměřené na studené chmelení různou dobou expozice a různou dávkou chmelení.

Způsob chmelení: 1. chmelení – Agnus (40%); 2. chmelení – Bohemie (30%); 3. chmelení – Bohemie (30%). Pro studené chmelení byla použita odrůda Harmonie.

Číslo vzorku	Dávkování chmele [g/l]	Doba expozice [den]	Obliba	Obliba aroma	Pořadí dle oblíbenosti	Pořadí dle aroma
1	1,0	4	3,32	2,11	3	4
2	1,0	12	2,77	2,44	4	3
3	2,5	4	3,74	3,00	1	2
4	2,5	12	3,71	3,77	2	1



**Třetí kolo degustací** bylo . bylo zaměřené na studené chmelení různou dobou expozice a různou dávkou chmelení.

Způsob chmelení: 1. chmelení – Agnus (40%); 2. chmelení – Bohemie (30%); 3. chmelení – Bohemie (30%).  
Pro studené chmelení byla použita odrůda Rubín.

Číslo vzorku	Dávkování chmele [g/l]	Doba expozice [den]	Obliba	Obliba aroma	Pořadí dle oblíbenosti	Pořadí dle aroma
1	1,0	4	3,34	2,24	4	4
2	2,5	4	3,81	2,87	2	2
3	1,0	12	3,85	2,71	1	3
4	2,5	12	3,78	4,00	3	1

**Čtvrté kolo degustace** byl trojúhelníkový test. K porovnání byly připraveny vzorky pív, u kterých byly do vířivky přidány odrůdy Sládek a ŽPČ.

Číslo vzorku	Název vzorku	IBU hořkost	Správně určeno	Špatně určeno
1 a 2	Sládek	41	30	59
3	Saaz	39	-	-

**Páté kolo degustace** bylo zaměřené na Ale 11° chmelené za studena odrůdami Rubín, Kazbek a třemi novými genotypy.

Chmelení za studena: 3,0 gramy chmelových granulí/litr; expozice 10 dní

Číslo vzorku	Název vzorku	IBU	Obliba	Obliba aroma	Pořadí dle oblíbenosti	Pořadí dle aroma
1	5166 - whole leaf hops	38,6	3,01	2,48	5	5
2	5196 - whole leaf hops	37,5	3,62	3,45	1	1
3	5193 - whole leaf hops	37,5	3,43	2,88	2	4
4	Rubín - Pelletes 90	41,2	3,29	3,16	3	2
3	Kazbek - Pellets 90	38,7	3,26	3,06	4	3

**Šesté kolo degustace** byl trojúhelníkový test. K porovnání byly připraveny vzorky piv chmelených odrůdou Premiant ze sklizní 2008 a 2013.

Číslo vzorku	Název vzorku	IBU hořkost	Správně určeno	Špatně určeno
1	2008	30	30	56
2 a 3	2013	28	-	-

**Sedmé kolo degustací** bylo zaměřeno na nealkoholická piva chmelená za studena odrůdami Kazbek, Harmonie, Premiant, Rubín. Jeden vzorek byl standardní bez studeného chmelení.

Chmelení za studena: 1,5 gramů granulí/litr; expozice 14 dní.

Číslo vzorku	Název vzorku	Obliba	Obliba aroma	Pořadí dle oblíbenosti	Pořadí dle aroma
1	Premiant	3,57	2,22	1 - 2	4 - 5
2	Rubín	3,18	2,51	4	3
3	standard	3,15	2,22	5	4 - 5
4	Kazbek	3,57	3,01	1 - 2	1
3	Harmonie	3,37	2,58	3	2

## PROHLÍDKA ŽATECKÉHO PIVOVARU A CHMELAŘSKÉHO INSTITUTU S.R.O.

Na konci semináře se účastníci přemístili do Žateckého pivovaru, který byl založen v roce 1798. Průvodci seznámili účastníky s historií i současností pivovaru. Dále provedli všechny zájemce pivovarskými sklepy a odpovídali na odborné otázky pivovarníků. Dalším programem byla prohlídka laboratoří Chmelařského institutu, kde jim pan Nesvadba ukázal různé metody analýz a doplnil informace o českých odrůdách a novošlechtěncích.

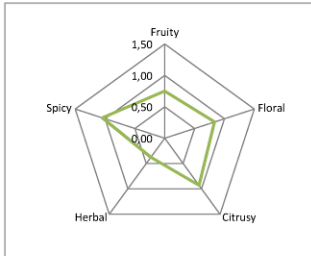
Celý program byl završen společnou recepcí.



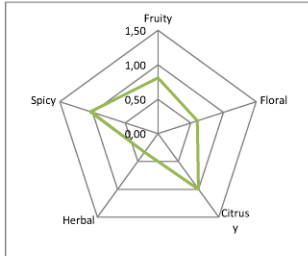
## SENZORICKÝ PROFIL ČESKÝCH ODRŮD

**SAAZ**

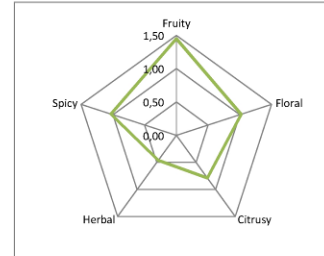
Fruity	Floral	Citrusy	Herbal	Spicy
0,75	0,84	0,93	0,38	1,05


**SAAZ LATE**

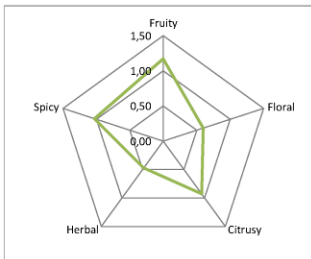
Fruity	Floral	Citrusy	Herbal	Spicy
0,81	0,60	1,00	0,33	1,03


**PREMIANT**

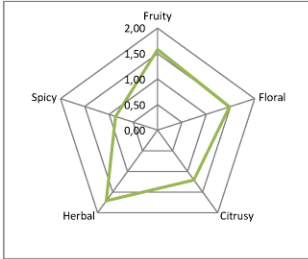
Fruity	Floral	Citrusy	Herbal	Spicy
1,45	1,02	0,79	0,46	1,03


**SLADEK**

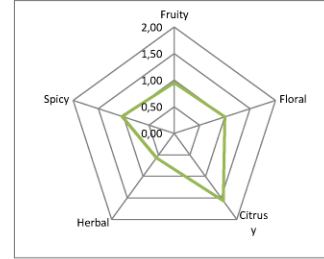
Fruity	Floral	Citrusy	Herbal	Spicy
1,17	0,60	0,93	0,48	1,03


**HARMONIE**

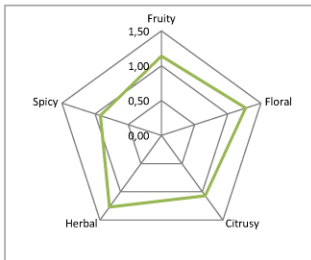
Fruity	Floral	Citrusy	Herbal	Spicy
1,58	1,48	1,21	1,71	0,87


**AGNUS**

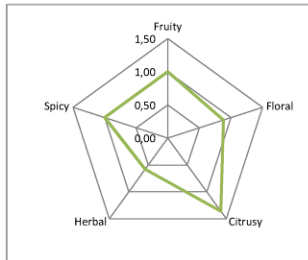
Fruity	Floral	Citrusy	Herbal	Spicy
0,95	1,00	1,57	0,57	1,03


**BOHEMIE**

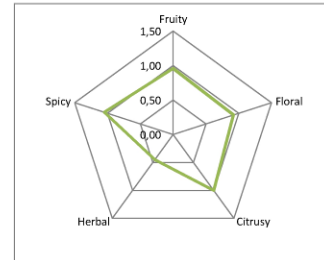
Fruity	Floral	Citrusy	Herbal	Spicy
1,14	1,27	1,07	1,27	0,92


**KAZBEK**

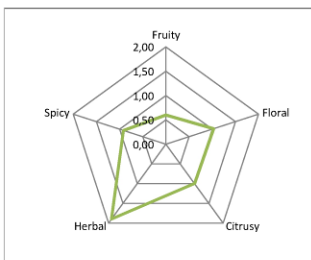
Fruity	Floral	Citrusy	Herbal	Spicy
1,00	0,88	1,36	0,58	1,00


**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

