

“Využití českých chmelových odrůd v pivovarnictví“

Chmelařský seminář – 22.duben 2015, Žatec (Saaz)



Bohemia Hop

We purchase,
process and sell
the highest quality
Czech hops

www.bohemiahop.cz



ÚVOD

Bohemia Hop (BH) ve spolupráci s Chmelařským institutem s.r.o. (CHI) pořádali dne 22.dubna 2015 seminář na téma "Využití českých chmelových odrůd v pivovarnictví". Semináře, který se konal v prostorách CHI, se zúčastnilo téměř 100 odborníků z pivovarského prostředí, kteří byli obeznámeni s novými trendy v pivovarském průmyslu. Součástí akce byla i degustace piv, která byla zaměřená na aplikaci "chmelení za studena".

Úvodního slova se ujali organizátoři akce pan Zdeněk Rosa, předseda představenstva BH, a Josef Patzak, ředitel CHI, kteří přivítali účastníky a zahájili seminář. Program zahrnoval 5 přednášek a 5 kol degustací.



Témata přednášek byla:

- Novinky ve šlechtění chmele (Vladimír Nesvadba, CHI s.r.o.)
- Druhy piva a možnosti jejich chmelení (Aleš Dvořák, Budějovický Budvar, n.p.)
- Stručný přehled vegetačního roku chmele (Josef Ježek, CHI s.r.o.)
- Zelený chmel – vlastnosti a využití v pivovarech (Karel Krofta, CHI s.r.o.)
- Aktuality z Craft Brewers Conference v Portlandu 2015 (Zdeněk Rosa, Bohemia Hop a.s.)

Program degustace:

- Chmelení za studena speciálního pšeničného piva
- Ležák 12% EPM – chmelení odrůdou Saaz Late
- Speciální ležák 15% EPM – chmelení za studena různými odrůdami a chmelovými produkty
- ALE 14% EPM – porovnání chmelení za studena odrůdou Kazbek se zahraničními odrůdami
- ALE 14% EPM – porovnání chmelení za studena odrůdou Kazbek s novými genotypy



**DEGUSTACE****První kolo**

Pšeničné pivo; svrchní kvašení; 13,7 % EPM; chmelovar – 1. chmelení Sládek, 2. chmelení Kazbek (10 min před koncem chmelovaru).

Originální pivo 19,6 IBU

Chmeleno za studena: 4 dny, 4 °C

Kazbek, čerstvé hlávky 8 g/l; 22,1 IBU

Kazbek, pellets 90 3 g/l; 22,8 IBU

vzorek	aroma		hořkost		Celkový dojem	
	body	pořadí	body	pořadí	body	pořadí
Kazbek – čerstvé hlávky	143	1	175	3	168	3
Kazbek – bez st. chm.	168	2	166	2	157	1
Kazbek - pellets P90	179	3	152	1	164	2

Výsledky byly velmi těsné. Ukázalo se, že čerstvé hlávky měly velmi dobrý dopad na aroma v pivu.

Druhé kolo

Pale lager, spodní kvašení; 12 % EPM; chmeleno pouze odrůdou Saaz Late

Saaz Late, čerstvé hlávky 28,0 IBU

Saaz Late, suchý chmel 30,9 IBU

Saaz Late, pellets 90 35,2 IBU

vzorek	aroma		hořkost		Celkový dojem	
	body	pořadí	body	pořadí	body	pořadí
Saaz Late – čerstvé hlávky	189	3	185	3	189	3
Saaz Late – suchý chmel	168	1	157	1	150	1
Saaz Late - pellets 90	182	2	181	2	185	2

V tomto kole jednoznačně zvítězilo ve všech ohledech pivo, kde byly použité sušené chmelové hlávky pro chmelení za studena. Na druhém místě se umístilo pivo, kde byly použité granule P90, které ovlivnily příjemně hlavně hořkost piva.

Třetí kolo

Speciální ležák, spodní kvašení; 15 % EPM; chmelovar – 1. chm. Agnus, 2. chm. Sládek, 3. chm. ŽPČ (10 min před koncem chmelovaru).

Originální pivo 39,8 IBU

Chmelení za studena 3 days, 4 °C

ŽPČ, čerstvý chmel 5,3 g/l; 41,9 IBU

Kazbek, pellets 90 1,5 g/l; 42,6 IBU

vzorek	aroma		hořkost		Celkový dojem	
	body	pořadí	body	pořadí	body	pořadí
without dry hopping	197	3	166	2	169	2
Kazbek - pellets P90	158	1	152	1	136	1
Saaz - fresh hops	163	2	198	3	203	3

Třetí kolo mělo rovněž jasného vítěze. Nejlépe bylo hodnocené pivo, kde byly použity pro chmelení za studena granule odrůdy Kazbek. Odrůda ŽPČ měla sice velice příznivý vliv na celkové aroma, nikoliv však na celkový dojem piva, který byl ovlivněn především vyšší hořkostí.



Čtvrté kolo

ALE; svrchní kvašení; 14 % EPM; chmelovar – 1. chm. Agnus, 2. chm. Sladek, 3. chm. Kazbek. Pro chmelení za studena byly použité sušené chmelové hlávky.

Chmelení za studena: 4 dny, 4 °C

Kazbek, dry hops 3 g/l; 61,8 IBU
 Cascade, dry hops 3 g/l; 61,6 IBU
 Amarillo, dry hops 3 g/l; 60,2 IBU
 Polaris, dry hops 3 g/l; 62,0 IBU

vzorek	aroma		hořkost		Celkový dojem	
	body	pořadí	body	pořadí	body	pořadí
Kazbek	201	3	224	3	229	3
Cascade	181	2	184	2	186	2
Amarillo	153	1	170	1	160	1
Polaris	294	4	276	4	285	4

Toto degustační kolo se těšilo velkému zájmu a prokázalo, že odrůdy Kazbek a Cascade si jsou velice blízké v porovnání chmelení za studena. Nejlépe si vedlavšak vedla odrůda Amarillo, nejhůře pak jednoznačně dopadla odrůda Polaris.

Pozn: Toto kolo bylo velice ovlivněné vysokým obsahem kvasnic v originálním pivu, které negativně ovlivnily celkový dojem z piva. Zásadně tak ovlivnily nepříjemnou hořkost testovaných piv.



The fifth round

ALE; svrchní kvašení; 14 % EPM; chmelovar – 1. chm. Agnus, 2. chm. Sladek, 3. chm. Kazbek. Pro chmelení za studena byly použité sušené chmelové hlávky.

Chmelení za studena 4 days, 4 °C

Kazbek, dry hops 3 g/l; 61,8 IBU

NŠ 30/226, dry hops 3 g/l; 62,8 IBU

NŠ 29/133, dry hops 3 g/l; 61,8 IBU

NŠ 33/140, dry hops 3 g/l; 64,9 IBU

vzorek	aroma		hořkost		Celkový dojem	
	body	pořadí	body	pořadí	body	pořadí
NS 30/226	177	2	194	2	188	2
NS 29/123	147	1	169	1	160	1
NS 33/140	241	4	238	4	249	4
Kazbek	227	3	228	3	227	3

Poslední kolo bylo zaměřené na výstupy z šlechtitelského programu CHI s.r.o. Účatníci se tak mohli seznámit s velmi perspektivními odrůdami, které by mohli najít v budoucnu své iplatnění. Nejlépe si vedl novošlechtěnc s označením NŠ 29/123, u kterého degustátoři hodnotili především příjemné broskvové aroma.



NÁVŠTĚVA RODINNÉ FARMY V LENEŠÍČÍCH

Po skončení semináře většina účastníků využila možnosti návštěvy farmy rodiny Dtrichů. Karel Dtrich ml., majitel farmy, přivítal návštěvníky a vysvětlil jim praktickou stránku z pohledu pěstitele chmele. Na farmě bylo možné vidět i technologie, které se používají pro kultivaci, sklizeň a posklizňové úpravy chmele. Byli jsme velice mile překvapeni zájmem pivovníků, kteří stále pokládali nové dotazy k dané problematice.

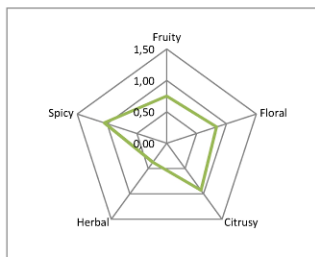
Celá akce byla zakončena společným rautem a volnou zábavou na Chrámu chmele a piva v Žatci. Za rok zase nashledanou!!!



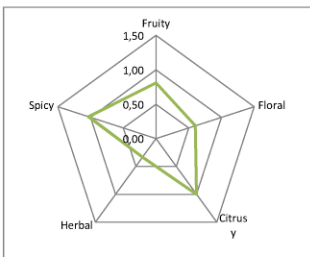
SENSORY PROFILE OF CZECH HOP VARIETIES

SAAZ

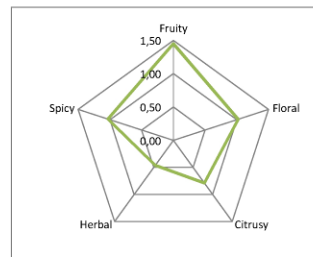
Fruity	Floral	Citrusy	Herbal	Spicy
0,75	0,84	0,93	0,38	1,05


SAAZ LATE

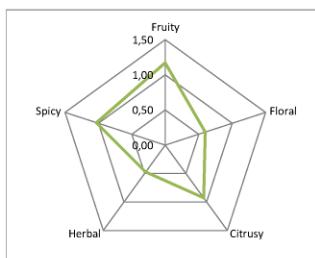
Fruity	Floral	Citrusy	Herbal	Spicy
0,81	0,60	1,00	0,33	1,03


PREMIANT

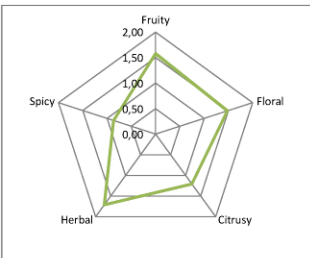
Fruity	Floral	Citrusy	Herbal	Spicy
1,45	1,02	0,79	0,46	1,03


SLADEK

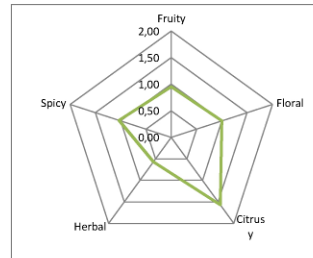
Fruity	Floral	Citrusy	Herbal	Spicy
1,17	0,60	0,93	0,48	1,03


HARMONIE

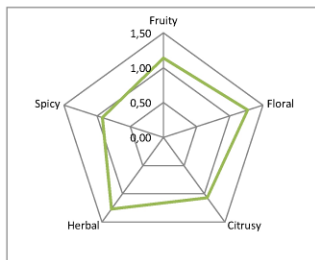
Fruity	Floral	Citrusy	Herbal	Spicy
1,58	1,48	1,21	1,71	0,87


AGNUS

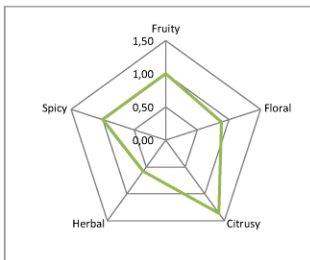
Fruity	Floral	Citrusy	Herbal	Spicy
0,95	1,00	1,57	0,57	1,03


BOHEMIE

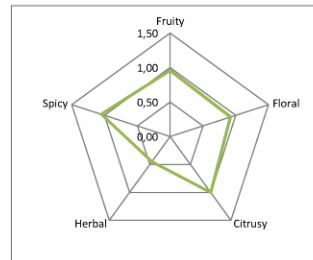
Fruity	Floral	Citrusy	Herbal	Spicy
1,14	1,27	1,07	1,27	0,92


KAZBEK

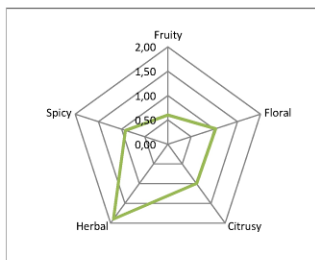
Fruity	Floral	Citrusy	Herbal	Spicy
1,00	0,88	1,36	0,58	1,00


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

