



VÝSTUPNÍ ZPRÁVA K NEUSKUTEČNĚNÉMU 23. ROČNÍKU KONFERENCE UPLATNĚNÍ ČESKÝCH ODRŮD CHMELE V PIVOVARNICTVÍ

Vzhledem k situaci a omezením, které ovlivňují dění v naší zemi, nebylo možné uskutečnit každoroční setkání na půdě Chmelařského institutu s.r.o. v Žatci. Je již jisté, že 23. ročník konference *Uplatnění českých odrůd chmele v pivovarnictví*, kterou pro vás organizuje společnost **Bohemia Hop, a.s.** společně s **Chmelařským institutem s.r.o.**, bude odložen na rok 2021. Připravená témata přednášek si ponecháme tzv. v šuplíku, abychom vám je mohli přednést při osobním kontaktu, jak jen to bude možné. Sládek pokusného pivovaru Chmelařského institutu s.r.o. Jan Hervert však pro původní termín degustace uvažil několik sérií piv stejně tak jako každý rok. Hledali jsme způsob, jak se s vámi alespoň podělit o dojmy a názory u těchto piv, a našli jsme.

Dne 22.04.2020 proběhla v rámci Bohemia Hop, a.s. degustace piv za přísných opatření a v omezeném počtu degustátorů tj. 6. Každý degustátor pak odevzdal vyplněný degustační lístek se svým komentářem. Zároveň jsme připravili několik degustačních sad a oslovili některé pivovary (zástupce velkých i malých pivovarů) o spolupráci, a těm vzorky zaslali.



První série piv byla tvořena 4 vzorky za použití chmelů z produktové řady odrůd blízkých odrůdě **Žatecký poloraný červeňák** (v anglickém překladu - SAAZ). Pro lepší objasnění a vnímání vlastností konkrétní chmelové odrůdy v pivu byla piva navařena jako *single hop* (100% chmelení danou odrůdou). S odrůdou Žatecký poloraný červeňák se setkal snad každý pivovarník a je to český národní poklad. Odrůda **SAAZ LATE** (2010) slaví tento rok své 10. narozeniny od oficiálního zaregistrování a mezi pivovarníky si do zajista našla za tu dobu své místo. Odrůdy **SAAZ COMFORT** a **SAAZ SHINE** byly zaregistrovány v roce 2019,



BOHEMIA HOP

a tak si své místo v oboru budou muset teprve vydobýt. SAAZ COMFORT se vyznačuje vyšším obsahem alfa hořkých kyselin, které se pohybují v intervalu 5,0 – 6,5 %, a výnosem 1,7 t/ha. Oproti tomu SAAZ SHINE se podobá obsahem alfa hořkých kyselin klasickému Žateckému poloranému červeňáku s úrovní 3,0 – 5,0 %, výnosem se však vymyká. Očekávaný výnos této odrůdy je 2,5 t/ha.

Vzorek	EPM	Hodnocení	Pořadí
SAAZ COMFORT	12,1 %	73	2.
SAAZ SHINE	12,0 %	85	4.
SAAZ LATE	12,1 %	77	3.
ŽPČ/SAAZ	12,0 %	47	1.

První příčku obsadil tradiční Žatecký poloraný červeňák, který působil na hodnotitele příjemnou hořkostí, jemným a čistým chmelovým aroma. Druhé místo obsadila odrůda SAAZ COMFORT, která byla specifická rychlým nástupem hořkosti a příjemným květinovým aroma s ovocnými tóny. SAAZ LATE uzavřel stupínek vítězů třetí příčkou a nejčastěji byl spojován s drsnější hořkostí. Odrůda SAAZ SHINE byla spojována mimo kořenitou vůni také s ovocnou vůní, jemnou hořkostí, která však rychle doznívala.

Druhá série piv měla za cíl zjistit preference použití chmelových odrůd určených pro pěstování na **nízké konstrukci** tzv. *dwarf* (trpasličí) odrůdy. Také v tomto případě byla připravená piva *single hop*. Ze tří registrovaných trpasličích odrůd byly zvoleny odrůdy Country (2018) a Blues (2019). **Country** aromatická odrůda specifická svým jemně chmelovým a travnatým aroma doprovázeného bylinnými a kořenitými tóny. Doporučené využití je v průběhu chmelovaru pro 2. a 3. chmelení ležáckých piv a pivních stylů typu ALE. **Blues** je aromatická odrůda se střední intenzitou chmelové a kořenité vůně. Doporučena je pro 2. a 3. chmelení ležáckých piv i pivních stylů typu ALE.

Odrůda	Alfa hořké kyseliny	Beta hořké kyseliny	Kohumulon (% rel.)	Obsah silic
BLUES	5,0 – 8,5 %	3,0 – 4,5 %	19,0 – 26,0 %	0,6 – 1,5 g/100 g
COUNTRY	3,0 – 4,5 %	1,5 – 2,5 %	18,0 – 28,0 %	0,6 – 1,2 g/100 g



BOHEMIA HOP

Hodnocení jednotlivých spodně kvašených piv je znázorněno v tabulce níže.

Vzorek	EPM	Hodnocení	Pořadí
BLUES	11,2 %	48	2.
COUNTRY	11,4 %	31	1.

Degustátoři umístili na první příčku dle svých preferencí odrůdu Country. Působila v pivě velice vyváženě. Jemná chuť a příjemně doznívající hořkost piva lákala k dalšímu napití. Pozitivní zprávou je, že odrůda Country je nejrozšířenější trpasličí odrůdou v ČR a pěstuje se na několika lokalitách žatecké chmelařské oblasti. Blues byl oproti tomu spojován s trávovým aroma, které bylo doprovázeno až ovocnými tóny.

V poslední sérii nedošlo k žádnému srovnání a hodnocení preferencí, jelikož v poslední sérii bylo představeno pouze jedno pivo. Jan Hervert připravil India Pale Lager za použití českých odrůd Premiant (1996) a **Mimosa** (2019). Mimosa je nově registrovaná odrůda, která se svými vlastnostmi zcela vymyká ostatním českým chmelům. Svým obsahem alfa hořkých kyselin 1,5 – 2,5 % a obsahem beta hořkých kyselin 5,0 – 7,0 % se nepodobá žádné české odrůdě.

Vzorek	EPM
PREMIANT + MIMOSA	12,0 %

U tohoto piva se často objevoval podobný komentář, a to pivo má příjemnou vůni a láká k napití, působí svěže a čerstvě. Aroma v člověku evokuje různé vůně např. citrusovou a kořenitou s chmelovými a travnatými tóny. Dojem po prvním napití vyvolal divokou diskusi a názory degustátorů se různily. Sami jsme proto zvědaví, jaké místo zaujme Mimosa v pivovarnickém světě. Jsme zcela přesvědčeni, že do něj patří.

Závěrem bychom rádi poděkovali Plzeňskému Prazdroji, pivovaru Staropramen, Budějovickému Budvaru, pivovaru Krušovice, pivovaru Starobrno, pivovaru ZUBR, pivovaru Litovel, Rodinnému pivovaru Zichovec, pivovaru Máša, pivovaru Pioneer Beer a dalším degustátorům z řad společností Bohemia Hop, a.s., CHMELAŘSTVÍ, družstvo Žatec a Chmelařského institutu, s.r.o. za spolupráci při hodnocení připravených piv za těchto ztížených podmínek.

Zpracoval: Tomáš Roubík, Bohemia Hop, a.s.