

STATUT Soutěž a přehlídka piv z minipivovarů Ústeckého kraje

PIVO ÚSTECKÉHO KRAJE 2023 Soutěž 12.5.2023

Dovolte, abychom vás pozvali na **II. ročník PIVO ÚSTECKÉHO KRAJE**, který je pořádán pro minipivovary s působností v Ústeckém kraji. Tato akce je pod záštitou hejtmána Ústeckého kraje Jana Schillera.

Samotné hodnocení proběhne v pátek 12. května 2023 od 10hodin, **slavnostní vyhlášení výsledků v sobotu 13. května 2023**. Předání ocenění proběhne v rámci akce Ústecký pivní jarmark (Kostelní náměstí, Ústí nad Labem), za přítomnosti pivovarských odborníků, zástupců Ústeckého kraje a široké veřejnosti.

I. Pořadatel:

Městská kulturní zařízení v Litoměřicích, příspěvková organizace
Na valech 2028, 412 01 Litoměřice
IČ: 44557141, DIČ: CZ44557141
středisko Zahrada Čech
Na Vinici 948/13, 412 01 Litoměřice

II. Poslání a cíl:

Odborně posoudit piva z minipivovarů Ústeckého kraje, podpořit rozvoj pivovarnictví, výroby a prodeje piva, včetně jeho rozumné spotřeby, zprostředkovat spotřebitelům kontakt s minipivovary. Zprostředkovat osobní výměnu zkušeností a poznatků z pivovarského oboru. Posloužit k navázání a k prohloubení výrobních, obchodních a společenských vztahů mezi minipivovary, obchodníky a spotřebiteli.

III. Degustace

Odborné degustace se konají za účasti odborníků z oblasti pivovarnictví a kontroly kvality piva.
Ing. Michaela Mezerová – SZPI (Státní zemědělská a potravinářská inspekce)
Ing. Miloš Hrabák – Českomoravský svaz minipivovarů
Ing. Jaromír Fiala – Výzkumný ústav pivovarský a sladařský
Ing. Aleš Dvořák – obchodní sládek, pivní someliér a mezinárodní profesionální degustátor
Ladislav Jakl – Prezident První pivní extraligy
Bc. Petr Ulrych – inspektor SZPI (Státní zemědělská a potravinářská inspekce)

Odborný garant degustací je Mgr. Monika Linková.

IV. Podmínky účasti v soutěži:

Účastnit se mohou pouze minipivovary s provozovnou v Ústeckém kraji, které splní podmínky tohoto statutu – roční výstav maximálně 10 000 hl.

Zaslání závazné přihlášky do 25. dubna 2023

Přihlášku lze vyplnit elektronicky a odeslat na e-mail: info@zahrada-cech.cz nebo poštou na adresu: MKZ Litoměřice – Zahrada Čech, Na Vinici 948/13, 412 01 Litoměřice.

Přijetí přihlášky bude vždy potvrzeno.

Přihláška obsahuje údaje o výrobcí a následující údaje o pivech přihlášených do jednotlivých kategorií:

- název piva
- kategorie

- EPM % hm. (extrakt původní mladiny)
- objem alkoholu (% obj.)

Předání všech druhů degustačních vzorků v objemu **8 litrů od každého přihlášeného vzorku** (ve skle, plechu, či v plastu) nejpozději do **8. května 2023** na adrese: **MKZ Litoměřice – Zahrada Čech, Na Vinici 948/13, 412 01 Litoměřice.**

Kontaktní osoby:

Mgr. Aneta Šmídková, aneta.smidkova@mkz-ltm.cz, tel. + 420 771 125 847

Způsob úhrady poplatku převodem na účet 123-4085320297/0100 dle splatnosti faktury za přihlášené vzorky.

do 3 vzorků 650,- Kč + DPH za každý přihlášený vzorek

nad 3 vzorky 450,- Kč + DPH za každý přihlášený vzorek

Vyhlášeno bude pouze umístění finalistů jednotlivých soutěží.

V. Specifikace kategorií 2023:

1. Světlé výčepní pivo

Světlé pivo výčepní má nižší až střední plnost. Hořkost je nižší až střední, vůně může být slabě esterová, chmelová a sladová. Úroveň diacetylu velmi nízká až nízká. V chuti by měla být vyrovnaná hořkost s nižší plností a vyšším řízem. Výčepní pivo je spodně kvašené.

Extrakt původní mladiny: 7,00 - 10,99 % hm.

Obsah alkoholu: 2,0 – 4,9 % obj.

2. Český světlý ležák

Světlý ležák charakterizuje vyrovnaná střední až vyšší plnost, světle zlatá až lehce jantarová barva. Vyznačuje se jemnou, střední až vyšší hořkostí, aroma chmele ve vůni je vítáno a může být doplněno sladovými a slabě kvasničnými tóny. Nepřipouští se jiné chmelení než v chmelovaru (styl IPL). Úroveň diacetylu velmi nízká až nízká. V chuti by měla být výrazná vyrovnaná hořkost se střední až vyšší plností a vysokým řízem, přípustná je obilná a kvasničná chuť. Ležák je spodně kvašený.

Extrakt původní mladiny: 11,00 – 12,99 % hm.

Obsah alkoholu: 4,5 – 5,5 % obj.

3. Silné světlé pivo

spodně kvašené, plné tělo s dobře vyrovnanou hořkostí a vyšším obsahem alkoholu, který by neměl v celkovém vjemu dominovat. Barva žlutá až lehce jantarová. Chmelová vůně může být výrazná s lehce kvasničnými, ovocnými a esterovými tóny. V chuti by měla být výrazná sladová plnost v harmonii se střední až vyšší hořkostí s příjemným dozníváním. Přípustná je velmi nízká úroveň diacetylu.

Extrakt původní mladiny: min. 13,00 % hm.

Obsah alkoholu: min. 5,9 % obj.

4. Silné tmavé pivo

Silná piva tmavá jsou charakterizována vyšší plností se sladkou sladovou, karamelovou až praženou chutí. Barva tmavohnědá, může být černá. Nižší až střední hořkost by měla ladit s vyšší sladovostí.

Extrakt původní mladiny: min. 13,00 % hm.

Obsah alkoholu: min. 5,9 % obj.

5. Tmavý ležák

Tmavý ležák českého typu je charakterizován střední až vysokou plností s nasládlou sladovou, karamelovou až praženou chutí. Barva tmavohnědá, může být černá. Střední hořkost by měla ladit s vyšší plností. Pivo je vyrobené z tmavých sladů, sladů karamelových, případně barevných sladů ve směsi se světlými slady. Tmavý ležák je spodně kvašený.

Extrakt původní mladiny: 11,00 – 12,99 % hm.

Obsah alkoholu: 4,5 – 5,5 % obj.

6. Pšeničné pivo

Pšeničné pivo se vyznačuje jemně sladkou sladovou chutí s výrazným kvasničným, esterovým a ovocným (banán, citrusy, hřebíček, koriandr či vanilka) dozvukem se silným zákalem. Hořkost je velmi nízká a neměla by rušit chlebnatou, pšeničnou a plnou chuť piva. Barva u světlého stylu bývá převážně světlá až slámová u piv s vyšší stupňovitostí může být až jantarová. Při stylu polotmavého pšeničného piva může být barva vyšší a chuť s nádechem karamelu. Tmavé pšeničné pivo může mít chuť s nádechem karamelu a pražených a barvicích sladů. Zákal a obsah kvasinek v pivu je vysoký. Pšeničné pivo musí být vyrobeno s podílem extraktu z použitého pšeničného sladu vyšším než jedna třetina hmotnosti celkově dodaného extraktu.

Extrakt původní stupňovitosti: nestanoveno

Obsah alkoholu: min. 1,2 – 8,0 % obj.

7. American Pale Ale (APA)

American Pale Ale je svrchně kvašené pivo, se světlou, zlatavou až jantarovou barvou. Piva jsou svěží, méně až středně plná s mírným sladovým aroma s nízkými karamelovými tóny, které jsou doprovázeno výraznou chmelovou vůní s citrusovými, ovocnými nebo květinovými tóny. V chuti jsou zřejmé ovocné estery s doznívajícím dlouhotrvajícím chmelovou hořkostí. Může být nižší říz.

Extrakt původní stupňovitosti: max. 13,99 % hm.

Obsah alkoholu: min. 1,2 – 6,6 % obj.

8. India Pale Ale (IPA)

India Pale Ale může být světle žluté až tmavě měděné barvy. Vyznačuje se především intenzivní chmelovou vůní a vysokou hořkostí amerického, anglického či jiného aromatického chmele. Mírné sladové aroma s nízkými karamelovými tóny je doprovázeno výraznou chmelovou vůní s pryskyřičnými, citrusovými, ovocnými nebo květinovými tóny. Zemitý a chmelový charakter se projevuje především v doznívání chuti. Hořkost je vysoká až velmi vysoká s výrazným aroma, které je hlavní dominantou a dlouhým dozníváním. Středně plné sladové tělo s mírně karamelovou chutí a střední až silnou ovocně esterovou chutí.

Extrakt původní mladiny: 14,00 – 17,99 % hm.

Alkohol 5,5 – 8,0 % obj.

9. India Pale Lager (IPL)

IPL je za studena chmelené spodně kvašené pivo. Barva je slámová až tmavě zlatá. Chuť a vůně použitého chmele při studeném chmelení je velmi výrazná a má podobné aroma jako IPA. V chuti by měla být výrazná vyrovnaná hořkost se střední až vyšší plností a vysokým řízem, přípustná je obilná a kvasničná chuť.

Extrakt původní stupňovitosti: max. 11,00 – 15,99 % hm.

Obsah alkoholu: min. 4,5 – 7,2 % obj.

10. Stout

Stout Barva je sytější černá. Zpočátku lehce karamelová vůně s typickými tóny suché pražené hořkosti v závěru. Suchý pražený charakter chuti i vůně se dosahuje použitím praženého ječmene, který v kombinaci s praženým sladkem dává stoutu tu správnou kávovou chuť. Stout může mít suchou nebo sladkou chuť. Většina zanechává v ústech suchý, jemně svíravý pocit. Chmelové aroma je obvykle jemné, přesto hořkost chmele spolu s hořkostí z praženého sladu jsou v harmonii a žádná není výrazně dominantní.

Extrakt původní stupňovitosti 9,00 – 17,99 % hm.

Alkohol (% vol.) 3,5 – 8,0 % obj.

11. Sour (Kyselé pivo)

Kyselé pivo může být ochucené nebo neochucené svrchně kvašené pivo, spontánně kvašené pomocí divokých kvasinek nebo svrchně kvašené pomocí bakterií /např. Lactobacillus, Brettanomyces aj./.

Ovocné kyselé pivo se vyznačuje přidaným ovocem, ovocnou šťávou nebo ovocným extraktem v první nebo sekundární fermentaci. Dále se může do kyselých piv dle stylu přidávat další suroviny např. mořská sůl, koriander a další. Chmelové aroma je velmi slabé. Kyselina je v chuti dominantní, přesto by měla připomínat kyselinu mléčnou nebo citrónovou, neměla by mít příliš silný charakter kyseliny octové. Alkohol, stejně jako hořkost, jsou v chuti a vůni pouze na pozadí.

Extrakt původní mladiny: není stanoveno

Alkohol: není stanoveno

VI. Organizační tým:

Ředitel soutěže

Manažer soutěže

(Info k soutěži a soutěž. vzorkům)

Garant soutěže

Fakturant

Bc. Michaela Mokrá

Mgr. Aneta Šmídková

Mgr. Monika Linková

Bc. Jana Blažková

michaela.mokra@mkz-ltm.cz

aneta.smidkova@mkz-ltm.cz

monika.linkova@email.cz

jana.blazkova@mkz-ltm.cz

V Litoměřicích dne 30. ledna 2023