



STATUT Soutěž a přehlídka piv z minipivovarů Ústeckého kraje

PIVO ÚSTECKÉHO KRAJE 2022 Soutěž 13.5.2022

Dovolte abychom vás pozvali na I. ročník soutěže **Pivo Ústeckého kraje**, který je pořádán pro minipivovary s působností v Ústeckém kraji. Tato akce je pod záštitou hejtmána Ústeckého kraje pana Jana Schillera.

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 Vašich odborníků a odborníků z oblasti pivovarnictví, potravinářství a certifikace kvality.

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 30. dubna 2022

Přihlášku lze vyplnit elektronicky a odeslat na e-mail: pivo-uk@zahrada-cech.cz

Potvrzení přihlášky bude vždy písemnou formou.

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

- název piva
- kategorie (1-11)
- EPM % hm. (extrakt původní mladiny)
- obsah 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 2022** na adrese: **Pivovar Na Rychtě, Klášterní 75, 400 01 Ústí nad Labem**

Kontaktní osoby:

Pan Ladislav Malý, tel. + 420 777 90 17 90

Výše manipulačního poplatku je stanovena při **1–3 ks** přihlášených vzorků na **600,- Kč + DPH** za



druh a při **více jak 3 ks** přihlášených vzorků na **400,- Kč + DPH** za druh.

Úhrada manipulačního bude provedena na základě zaslaného daňového dokladu převodem na účet 123-4085320297/0100 dle splatnosti faktury za přihlášené vzorky pod stanoveným variabilním symbolem.

Vyhlášeno bude umístění finalistů jednotlivých kategorií.

V. Specifikace kategorií 2022

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. 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 dozváním. 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, spodně kvašená 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 základem. 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 dozrívající dlouhotrvající chmelovou hořkostí. Může být nižší říz.

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

Obsah alkoholu: min. 1,2 – 6,6 % obj.

8. American India Pale

Ale 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 dozrívání chuti. Hořkost je vysoká až velmi vysoká s výrazným aroma, které je hlavní dominantou a dlouhým dozríváním. 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 sytě 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 sladem 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 přidáním 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. Program odborných degustací 2022

Kde: **Pivovar Na Rychtě, Klášterní 75, 400 01 Ústí nad Labem**

PÁTEK 13. května 2022

.....	8,30	Zahájení odborných degustací	
.....	8,45	Světlé výčepní pivo	kategorie č. 1
.....	9,30	Český ležák	kategorie č. 2
.....	11,00	Silné světlé pivo	kategorie č. 3
.....	11,30	Tmavý ležák	kategorie č. 5
.....	12,15	Stout	kategorie č. 10
.....	12,45	Silné tmavé pivo	kategorie č. 4
.....	13,30	Pšeničné pivo	kategorie č. 6
.....	14,15	American Pale Ale	kategorie č. 7
.....	15,30	American India Pale Ale	kategorie č. 8
.....	16,45	India Pale Lager	kategorie č. 9
.....	17,15	SOUR	kategorie č. 11
.....	18,30	Ukončení degustací	

Uvedené časy jsou orientační a budou uzpůsobeny dle počtu vzorků jednotlivých kategorií.

SOBOTA 14. května Slavnostní vyhlášení výsledků

Kde: Kostelní náměstí, Ústí nad Labem v rámci akce Pivní jarmark

VII. Organizační tým:

Manažer soutěže	Bc. Michaela Mokrá	michaela.mokra@zahrada-cech.cz
Garant soutěže	Monika Linková	monika.linkova@email.cz
Fakturant	Jana Blažková	jana.blazkova@zahrada-cech.cz
Info k soutěži a soutěž. vzorkům	Ladislav Malý	pivo-uk@zahrada-cech.cz

V Ústí nad Labem dne 18.3.2022