

SPECIFIKACE KATEGORIÍ PIV – 2018

1. Světlé pivo výčepní

Světlé pivo výčepní má nižší až střední plnost, světlou až mírně jantarovou barvu. Hořkost je nižší až střední, vůně může být mírně esterová, chmelová a sladová. Úroveň diacetylu velmi nízká, dimetylsulfid nežádoucí. V chuti by měla být vyrovnaná hořkost s nižší plností a vyšším řízem, hustou bílou pěnou, přípustná je obilná a kvasničná chuť.

Původní stupňovitost	9,00 – 10,99 % hm.
Obsah alkoholu	2,75 – 4,00 % hm.
Hořkost	15 – 25 IBU
Barva	6 – 15 EBC

2. Český světlý ležák

Český světlý ležák charakterizuje vyrovnaná střední až vyšší plnost, světle zlatá až jantarová barva. Vyznačuje se jemnou, výraznou vyšší hořkostí, aroma žateckého chmele ve vůni je vítáno a může být doplněno sladovými, ovocnými, esterovými a slabě kvasničnými tóny. Úroveň diacetylu velmi nízká až nízká, dimetylsulfid nežádoucí. V čisté chuti by měla být výrazná vyrovnaná hořkost se střední až vyšší plností a vysokým řízem, přípustná je obilná a kvasničná chuť. Kompaktní bílá pěna kroužkuje.

Původní stupňovitost	11,00 – 12,99 % hm.
Obsah alkoholu	3,50 – 5,00 % hm.
Hořkost	20 – 40 IBU
Barva	8 – 18 EBC

3. Polotmavý ležák

Vyrovnaná střední až vyšší plnost se sladovou až mírně karamelovou chutí a jemnou vyrovnanou hořkostí. Karamelová chuť může být výrazná, neměla by však dominovat a měla by být sladěna se střední hořkostí. Barva tmavá jantarová do světle hnědé. Střední hořkost by měla ladit s vyšší plností. Přípustná je velmi nízká úroveň diacetylu, dimetylsulfid nežádoucí. Pěnivost a říz mohou být nižší.

Původní stupňovitost	11,00 – 12,99 % hm.
Obsah alkoholu	3,50 – 5,00 % hm.
Hořkost	20 – 40 IBU
Barva	18 – 50 EBC

4. 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. Přípustná je velmi nízká úroveň diacetylu, dimetylsulfid nežádoucí. Pěnivost a říz mohou být nižší.

Původní stupňovitost	11,0 - 12,99 % hm.
Obsah alkoholu	3,5 - 4,5 % hm.
Hořkost	15,0 - 35,0 IBU
Barva	60,0 - 150,0 EBC

5. Pšeničné pivo

Pšeničné pivo se vyznačuje jemně sladkou sladovou chutí s výrazným kvasničným a ovocným (banán, citrusy, hřebíček, koriandr či vanilka) aroma s někdy až fenolovými či nakyslými tóny. Hořkost je nízká a neměla by rušit chlebnatou plnost piva. Barva převážně světlá, bílo žlutá u piv s vyšší stupňovitostí může být až hnědá. Při variantě polotmavého pšeničného piva může být barva vyšší a chuť s nádechem karamelu. Zákal a obsah kvasinek v pivu je vysoký. Pěnivost a říz vysoké.

Podíl sladované pšenice	minimálně 50 % sypání
Původní stupňovitost	9,00 - 12,99 % hm.
Obsah alkoholu	3,50 - 5,50 % hm.
Hořkost	6 - 20 IBU
Barva	6 - 30 EBC u polotmavého až 50 EBC

6. Speciální piva světlá

Plné tělo s dobře vyrovnanou hořkostí a vyšším obsahem alkoholu, který by neměl v celkovém vjemu dominovat. Chmelová vůně může být výrazná s kvasničnými, ovocnými a esterovými tóny. Barva žlutá jantarová až polotmavá. Přípustná je velmi nízká úroveň diacetylu, dimetylsulfid nežádoucí. Pěnivost a říz vysoké.

Původní stupňovitost	13,00 - 15,99 % hm.
Obsah alkoholu	5,00 - 6,00 % hm.
Hořkost	15 - 45 IBU
Barva	10 - 30 EBC

7. Speciální piva polotmavá

Vyrovnaná vysoká plnost se sladovou až mírně karamelovou chutí

a jemnou vyrovnanou hořkostí. Karamelová chuť může být výrazná, neměla by však dominovat a měla by být sladěna se střední hořkostí. Barva tmavá jantarová do světle hnědé. Střední hořkost by měla ladit s vyšší plností. Přípustná je velmi nízká úroveň diacetylu, dimetylsulfid nežádoucí. Pěnivost a říz mohou být nižší.

Původní stupňovitost	13,00 - 15,99 % hm.
Obsah alkoholu	4,80 - 6,00 % hm.
Hořkost	20 - 40 IBU
Barva	30 - 60 EBC

8. Speciální piva tmavá

Speciální 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 sladkostí. Přípustná je velmi nízká úroveň diacetylu, dimetylsulfid nežádoucí. Pěnivost a říz mohou být nižší.

Původní stupňovitost	13,00 - 15,99 % hm.
Obsah alkoholu	4,70 - 6,00 % hm.
Hořkost	15 - 60 IBU
Barva	60 - 150 EBC

9. Pšeničné pivo silné

Silné pšeničné pivo se vyznačuje sladkou sladovou chutí s výrazným kvasničným a ovocným (banán, citrusy, hřebíček, koriandr či vanilka) aroma s někdy až fenolovými či nakyslými tóny. Hořkost je většinou nízká a neměla by rušit chlebnatou plnost piva, v případě hopfenweizen může být velmi vysoká, vždy však vyrovnaná s plností a chutí. Barva převážně žlutá až jantarová, u piv s vyšší stupňovitostí může být až hnědá. Při variantě tmavého pšeničného piva bývá barva hnědá až černá a chuť s nádechem karamelu a hořké čokolády. Zákal a obsah kvasinek v pivu je vysoký. Pěnivost a říz vysoké.

Podíl sladované pšenice	minimálně 50 % sypaní
Původní stupňovitost	13,00 - 18,99 % hm.
Obsah alkoholu	5,00 - 5,50 % hm.
Hořkost	6 - 80 IBU
Barva	12 - 50 EBC u tmavého až 90 EBC

10. Speciální piva silná

Velmi silné plné tělo s dobře vyrovnanou hořkostí a vysokým

obsahem alkoholu, který je již v chuti i vůni výrazně znát. Použité kvasnice spodního i svrchního kvašení. Použití sladovaných i nesladovaných surovin je povoleno. Chmelová vůně může být výrazná s kvasničnými, ovocnými a esterovými tóny. Barva jantarová, polotmavá až tmavá. Přípustná je velmi nízká úroveň diacetylu, dimetylsulfid nežádoucí. Pěnivost a říz nízké. Hodnotí se především harmonie jednotlivých chuťových složek.

Původní stupňovitost	16,0 a výše	% hm.
Obsah alkoholu	6,0 a výše	% hm.
Hořkost	15,0 - 80,0	IBU
Barva	15,0 - 150,0	EBC

11. Piva Pale Ale

Pale Ale je tmavě zlaté až bronzové barvy a vyznačuje se zemitou chutí s bylinným charakterem anglického chmele. Zemitý a chmelový charakter se projevuje především v doznívání chuti. Hořkost je střední až vysoká se znatelným aroma. Středně plné sladové tělo s mírně karamelovou chutí a střední až silnou ovocně esterovou chutí. Diacetyl může být přítomen pouze ve velmi nízké koncentraci. Stejně tak chladový zákal je zjevný pouze při velmi nízké teplotě.

Původní stupňovitost	11,0 - 13,99	% Plato
Zbytkový extrakt	2,0 - 4,0	% Plato
Alkohol (% vol.)	4,5 - 5,5	% obj.
Hořkost	20,0 - 40,0	IBU
Barva	10,0 - 28,0	EBC

12. Piva 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. Zemitý a chmelový charakter se projevuje především v doznívání chuti. Hořkost je vysoká až velmi vysoká s výrazným aroma, které je hlavní dominantou. Středně plné sladové tělo s mírně karamelovou chutí a střední až silnou ovocně esterovou chutí. Diacetyl může být přítomen pouze ve velmi nízké koncentraci. Chladový zákal je přípustný.

Původní stupňovitost	14,0 - 19,99	% Plato
Zbytkový extrakt	3,0 - 5,0	% Plato
Alkohol (% vol.)	5,5 - 8,5	% obj.
Hořkost	40,0 a více	IBU
Barva	10,0 - 40,0	EBC

13. Piva India Black Ale

India Black Ale je tmavě hnědé až černé barvy. Vyznačuje se

především intenzivní chmelovou vůní a vysokou hořkostí amerického, anglického či jiného aromatického chmele. Zemitý a chmelový charakter se projevuje především v doznívání chuti. Hořkost je vysoká až velmi vysoká s výrazným aroma, které je hlavní dominantou. Jsou charakterizována vyšší plností se sladovou, karamelovou až praženou chutí. Chladový zákal je přípustný.

Původní stupňovitost	14,0 - 19,99 % Plato
Zbytkový extrakt	3,0 - 6,0 % Plato
Alkohol (% vol.)	5,5 - 8,5 % obj.
Hořkost	60,0 a více IBU
Barva	60,0 a více EBC

14. Silná svrchně kvašená piva

Silná svrchně kvašená piva jsou tmavě zlaté až černohnědé barvy a vyznačují se zemitou chutí s bylinným charakterem anglického či amerického chmele. Zemitý a chmelový charakter se projevuje především v doznívání chuti. Hořkost je střední až velmi vysoká s intenzivním aroma. Plné sladové tělo s chlebovou až karamelovou příchutí a střední až silnou ovocně esterovou chutí. Diacetyl a Dimetylsulfid jsou nepřipustné. Chladový zákal je běžný.

Původní stupňovitost	14,00 - 22,99 % Plato
Zbytkový extrakt	2,00 - 6,00 % Plato
Alkohol (% vol.)	5,50 - 10,00 % obj.
Hořkost	20,0 - 60,0 IBU
Barva	20,0 - 60,0 EBC

15. Piva Stout

Barva je sytě černá. Zpočátku lehce karamelová vůně s typickými tóny suché pražené hořkosti v závěru. Suchý pražený charakter chutě i vůně se dosahuje použitím praženého ječmene, který v kombinaci s praženým sladkem dává stoutu tu správnou kávovou chuť. Nižší kyselost může být znatelná, chmelové aroma a chuť nesmí být znát.

Suchý stout má velmi lehké tělo s minimálním vlivem esterů a diacetylu, které v žádném případě nesmí překrývat charakteristickou vysokou hořkost pražených sladů a ječmene.

Cream Stout - schází připálená hořkost, která je nahrazena vysokou plností. Hlavní dojem by měl být sladký a plný.

Oatmeal stout - oves v sypání se projevuje příjemným, bohatým, plným a jemně hladkým charakterem, kávové aroma praženého ječmene a aroma praženého sladu. Výsledný dojem má být jemně

hebký ne hořký.

Původní stupňovitost	13,0 - 18,99	% Plato
Zbytkový extrakt	3,0 - 6,0	% Plato
Alkohol (% vol.)	5,0 - 9,0	% obj.
Hořkost	30,0 - 50,0	IBU
Barva	80,0 +	EBC

Způsob degustačního hodnocení pro rok 2018

10 komisí

Složení: vedoucí komise + 4 členové = 5 degustátorů v komisi

Celkem 50 degustátorů + 7 náhradníků

Degustuje se konsensuálním způsobem tzn., že komise se musí shodnout na prvních třech pivech (bez určení pořadí) a ta potom postupují do dalšího kola. Pouze ve finále musí komise stejným způsobem určit pořadí prvních pěti piv.

U čtyř nejobsazenějších kategorií bude finále posuzovat odborná komise vybraná zpravidla z nezávislých degustátorů.

Začátek degustace je již v pátek 16.3.2018 od 16:00 a v sobotu 17.3.2018 od 8:00.

Přihlášení degustátoři budou vybráni J. Šuráněm.

Registrace začíná již ve čtvrtek 15.3.2018 od 18:00 a pokračuje v pátek 16.3. 2018 od 08:00 hodin. Vzorky do kategorie 4,5,9 a 13, které se degustují již v pátek, musí být doručeny a zaplacený do čtvrtka nebo nejpozději do pátku 10:00, jinak nemohou být zařazeny do soutěže.

Vzorky (mimo kategorie 4,5,9 a 13) musí být předány a zaplacený nejpozději do pátku 16. března 2018 do 16:00 hod. nebo v týdnu od 5. do 15. března 2018 kurýrem po dohodě s p. Voldřichovou do Pivovarského dvoru Zvíkov, Zvíkovské Podhradí 92, PSČ 397 01. Pro kategorii 4,5,9 a 13 je termín dodání a zaplacení čtvrtek, nebo nejpozději pátek do 10:00. V případě, že budete posílat vzorky kurýrem a platba bude převodem, musí být částka připsaná na účet do středy 14.3., jinak vzorek nebude zařazen do soutěže.