

SPECIFIKACE KATEGORIÍ PIV – 2022

1. Světlé pivo výčepní – Bohemian Light lager

Světlé pivo výčepní má nižší až střední plnost, světlou až mírně jantarovou barvu. Hořkost je nižší až střední, vůně může být slabě esterová, chmelová a sladová. Vůně amerických aromatických chmelů není akceptovatelná. 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 |

Bohemian light lagers are straw, gold to light amber color with dense and rich head. Bitterness is low and medium, well ballanced with low to medium malt body. Hop flavor is low to medium-low, deriving from noble type hops. Flavor of aromatic american hop is not acceptable. Fruity esters and low yeast flavor is acceptable. Wery low diacetyl aroma, if perceived, are charakteristic of this style. DMS aroma should be not perceived.

| | |
|------------------|---------------------|
| Original gravity | 9,00 – 10,99 °Plato |
| Alcohol | 2,75 – 4,00 % hm. |
| Bitterness | 15 – 25 IBU |
| Color | 6 – 15 EBC |

2. Český světlý ležák – Bohemian lager

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. Vůně amerických aromatických chmelů není akceptovatelná. 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 |

Bohemian lagers are straw, gold to light amber color with dense and rich head. Bitterness is medium and high, well ballanced with medium malt body. Hop flavor is low to medium-low, deriving from noble type hops. Flavor of aromatic american hop is not acceptable. Fruity esters and low yeast flavor is acceptable. Wery low diacetyl aroma, if perceived, are charakteristic of this style. DMS aroma should be not perceived.

| | |
|------------------|----------------------|
| Original gravity | 11,00 – 12,99 °Plato |
| Alcohol | 3,50 – 5,00 % w. |
| Bitterness | 20 – 45 IBU |
| Color | 8 – 18 EBC |

3. Polotmavý ležák - Semidark lager

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. Pěnovost 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 |

Bohemian semidark lagers are dark amber to light brown color with dense and rich head. Ballanced medium and high malt body with karamel taste is characteristic. Bitterness is low to medium, well ballanced with karamel malt body. Fruity esters nad low yeast flavor is acceptable. Wery low diacetyl aroma, if perceived, are characteristic of this style. DMS aroma should be not perceived.

| | |
|------------------|----------------------|
| Original gravity | 11,00 – 12,99 °Plato |
| Alcohol | 3,50 – 5,00 % w. |
| Bitterness | 20 – 40 IBU |
| Color | 18 – 50 EBC |

4. Tmavý ležák - Bohemian dark lager

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. Pěnovost a říz mohou být nižší.

| | |
|----------------------|---------------------|
| Původní stupňovitost | 11,00 – 12,99 % hm. |
| Obsah alkoholu | 3,50 – 4,50 % hm. |
| Hořkost | 15 – 35 IBU |
| Barva | 60 a výše EBC |

Bohemian dark lagers are dark brown to black color with dense head. Medium to high body with malt, karamel and roasted taste. Bitterness is low to medium should be ballanced with body. Fruity esters nad low yeast flavor is acceptable. Wery low diacetyl aroma, if perceived, are characteristic of this style. DMS aroma should be not perceived.

| | |
|------------------|----------------------|
| Original gravity | 11,00 – 12,99 °Plato |
| Alcohol | 3,50 – 4,50 % w. |
| Bitterness | 15 – 35 IBU |
| Color | 60 and above |

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. Pěnovost 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 60 EBC |

6. Světlá, spodně kvašená piva silná

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. Pěnovost 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. Polotmavá, spodně kvašená piva silná

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 a alkoholem. Barva tmavá jantarová do světle hnědé. Střední hořkost by měla ladit s vyšší plností. Přípustná je velmi nízká úroveň diacetylu, dimetylsulfid nežádoucí. Pěnovost 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. Tmavá, spodně kvašená piva silná

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 sladkostí. Přípustná je velmi nízká úroveň diacetylu, dimetylsulfid nežádoucí. Pěnovost 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 a více |

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. Pěnovost a říz vysoké.

| | |
|-------------------------|------------------------------------|
| Podíl sladované pšenice | minimálně 50 % sypání |
| 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. Super silná spodně kvašená piva

Velmi silné plné tělo s dobře vyrovnanou hořkostí a vysokým obsahem alkoholu, který je již v chuti i vůni výrazně znát. Použité kvasnice spodního 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 diacetylů, dimetylsulfid nežádoucí. Pěnovost a říz nízké. Hodnotí se především harmonie jednotlivých chuťových složek.

| | |
|----------------------|--------------------|
| Původní stupňovitost | 16,00 a výše % hm. |
| Obsah alkoholu | 6,00 a výše % hm. |
| Hořkost | 15 – 80 IBU |
| Barva | 15 a více |

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 | 10,00 – 13,99 % Plato |
| Alkohol (% vol.) | 4,00 – 5,5 % obj. |
| Hořkost | 20 – 40 IBU |
| Barva | 10 – 28 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 | 14,00 – 17,99 % Plato |
| Alkohol (% vol.) | 5,50 – 8,5 % obj. |
| Hořkost | 40 a více IBU |
| Barva | 10 – 40 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 | 14,00 – 19,99 % Plato |
| Alkohol (% vol.) | 5,50 – 8,50 % obj. |
| Hořkost | 60 a více IBU |
| Barva | 60 a více EBC |

14. Super silná svrchně kvašená piva

Super 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. Plně 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 | 16,00 a výše % hm. |
| Alkohol (% vol.) | 5,50 a výše % hm. |
| Hořkost | 20 a výše IBU |
| Barva | 20 a výše 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 sladem 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 | 13,00 – 18,99 % Plato |
| Alkohol (% vol.) | 5,00 – 9,0 % obj. |
| Hořkost | 30 – 50 IBU |
| Barva | 80 a více EBC |

Způsob degustačního hodnocení pro rok 2022

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 18. 3. 2022 od cca 17:30 a v sobotu 19. 3. 2022 od 8:30.

Přihlášení degustátoři budou vybráni do komisí J. Šuráněm. **Hlaste se co nejdříve na jan.suran@cmsmp.cz**

Registrace vzorků a účastníků začíná již ve **čtvrtek 17. 3. 2022 od 18:00 a pokračuje v pátek 18. 3. 2022 od 08:00. Vzorky do kategorie 4, 5, 9 a 13**, které se podle časových možností degustují již v pátek, musí být doručeny a zaplacený na účet do čtvrtka nebo **nejpozději do pátku 10:00** v hotovosti, jinak nemohou být zařazeny do soutěže.

Vzorky (mimo kategorie 4, 5, 9 a 13) musí být předány a zaplacený nejpozději do pátku 18. března 2022 do 16:00 nebo v týdnu od 14. do 17. března 2022 doručeny po dohodě s p. Voldřichovou kurýrem 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 čtvrtka 17. 3.**, jinak vzorek nebude zařazen do soutěže.

Strange aromas and tastes :

- | | |
|-------------------------------|----------------|
| - DMS | - leathery |
| - American high aromatic hops | - old yeast |
| - Acetone | - sulphury |
| - Solvent like | - chlorophenol |
| - Molasses | - grainy |
| - Phenolic | - oxidation |
| - Sirupy | - skunky |