

Bohemia Hop Guide





Jemně aromatické odrůdy

SAZ

Žatecký poloraný červeňák

Nejrozšířenější jemně aromatická odrůda na světě s typickou jemnou chmelovou a bylinnou vůní s tóny citrusů v pozadí. Nedílná součást českého ležáku.



alfa kyseliny

2,0–5,0 %

beta kyseliny

3,5–5,0 %

obsah silic

0,2–0,8 g/100g

Použití

- Aroma

Pivní styly

- Ležák
- Tmavé pivo

SAC

Saaz Comfort

Poloraná odrůda s lehce vyšším obsahem alfa kyselin oproti původnímu Žateckému poloranému červeňáku je charakterizována jemným chmelovým aroma s důrazem na bylinné a kořenité tóny.



alfa kyseliny

4,0–7,0 %

beta kyseliny

3,5–5,5 %

obsah silic

0,5–1,2 g/100g

Použití

- Aroma

Pivní styly

- Ležák
- Tmavé pivo

SAL

Saaz Late

Pozdní jemně aromatická odrůda, u které v aromatickém profilu dominuje bylinná složka a je zde také výraznější podíl ovocné a citrusové vůně v porovnání s Žateckým poloraným červeňákem.



alfa kyseliny

2,0–5,0 %

beta kyseliny

4,0–6,0 %

obsah silic

0,4–0,8 g/100g

Použití

● Aroma

Pivní styly

● Ležák
● Tmavé pivo

SAH

Saaz Shine

Poloraný jemně aromatický chmel se vyznačuje příjemným bylinným aroma a je tak velmi podobný původnímu Žateckému poloranému červeňáku. Dosahuje vyšších výnosů díky křížení odrůd Sládek a Žatecký poloraný červeňák.



alfa kyseliny

2,0–5,0 %

beta kyseliny

2,0–4,0 %

obsah silic

0,45–1,0 g/100g

Použití

● Aroma

Pivní styly

● Ležák
● Tmavé pivo



Aromatické odrůdy

SLD

Sládek

Originální svým názvem a charakteristický bylinnou, citrusovou vůní snoubenou s květinovými či lehce ovocnými tóny. V ležáckých pivech se vyznačuje příjemnou vyváženou hořkostí a bylinným aroma.



alfa kyseliny

4,5–9,0 %

beta kyseliny

3,5–6,0 %

obsah silic

0,9–2,0 g/100g

Použití

● Aroma

Pivní styly

● Ležák
● Tmavé pivo

PRE

Premiant

Je charakteristický svým bylinným a květinovým aroma, které může obsahovat tóny ovoce. Díky svému vyššímu obsahu alfa kyselin je často využíván jako „dual-purpose“ pro své aroma nebo hořkost.



alfa kyseliny

6,0–11,0 %

beta kyseliny

3,0–5,0 %

obsah silic

0,7–1,2 g/100g

Použití

● Aroma
● Hořkost

Pivní styly

● Ležák
● Tmavé pivo

BOH

Bohemie

Tato aromatická odrůda je specifická bylinným aroma, které je doplněno o květinové a kořenité tóny. Sládky je opět využívána pro oba účely, proto je možné ji také označit jako „dual-purpose“.



alfa kyseliny

4,5–7,0 %

beta kyseliny

4,0–6,0 %

obsah silic

1,0–1,5 g/100g

Použití

- Aroma

Pivní styly

- Ležák
- Tmavé pivo

HRM

Harmonie

Tato odrůda svým složením zajišťuje harmonii chutí při použití při výrobě spodně kvašených piv. Harmonické aroma bylinných a ovocných tónů je unikátní.



alfa kyseliny

5,0–8,0 %

beta kyseliny

4,0–6,0 %

obsah silic

1,0–2,0 g/100g

Použití

- Aroma

Pivní styly

- Ležák
- Tmavé pivo

RUB

Rubín

Tuto hořkou odrůdu reprezentuje především bylinné aroma v kombinaci s kořenitými a květinovými tóny. Může být použita jako „dual-purpose“ pro její aroma či hořkost díky vyššímu obsahu alfa kyselin.



alfa kyseliny

8,0–12,0 %

beta kyseliny

3,0–4,0 %

obsah silic

0,9–1,8 g/100g

Použití

- Aroma
- Hořkost

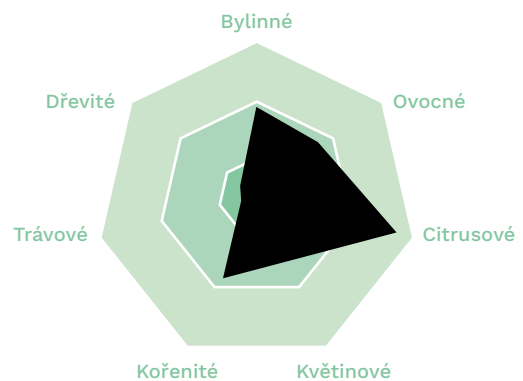
Pivní styly

- Ležák
- Tmavé pivo

KAZ

Kazbek

Aromatická odrůda charakteristická výrazným citrusovým aroma, které je doplněno kořenitými a lehce bylinnými tóny. Kazbek je dozajista vhodný pro svrchně kvašená piva, a to především při studeném chmelení.



alfa kyseliny

5,0–8,0 %

beta kyseliny

4,0–6,0 %

obsah silic

0,9–2,0 g/100g

Použití

- Aroma
- Studené

Pivní styly

- IPL
- Pale Ale
- IPA



Hořké odrůdy

VIT

Vital

Hořká odrůda, primárně využívána pro svou hořkost, nalezne uplatnění díky svému kořenitému a bylinnému aroma také jako aromatická složka pív.



alfa kyseliny

11,0–13,0 %

beta kyseliny

5,5–8,5 %

obsah silic

1,5–3,0 g/100g

Použití

● Hořkost

Pivní styly

● Ležák

AGN

Agnus

Hořká odrůda, pojmenovaná podle českého šlechtitele Františka Beránka, je specifická svým intenzivním kořenitým aroma s vystupujícími citrusovými tóny doplněnými jemným bylinným aroma.



alfa kyseliny

9,0–12,0 %

beta kyseliny

4,0–6,0 %

obsah silic

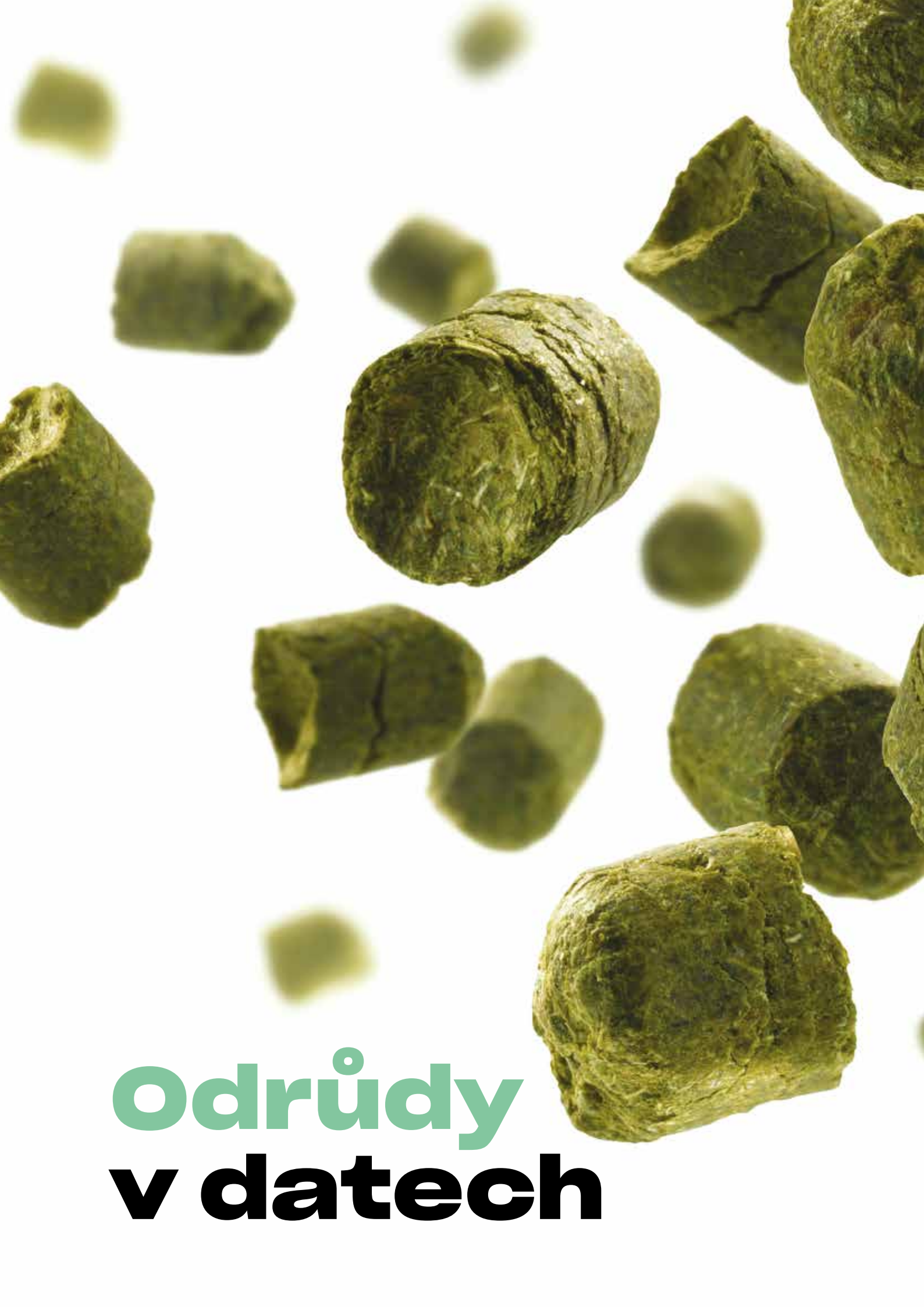
1,5–3,0 g/100g

Použití

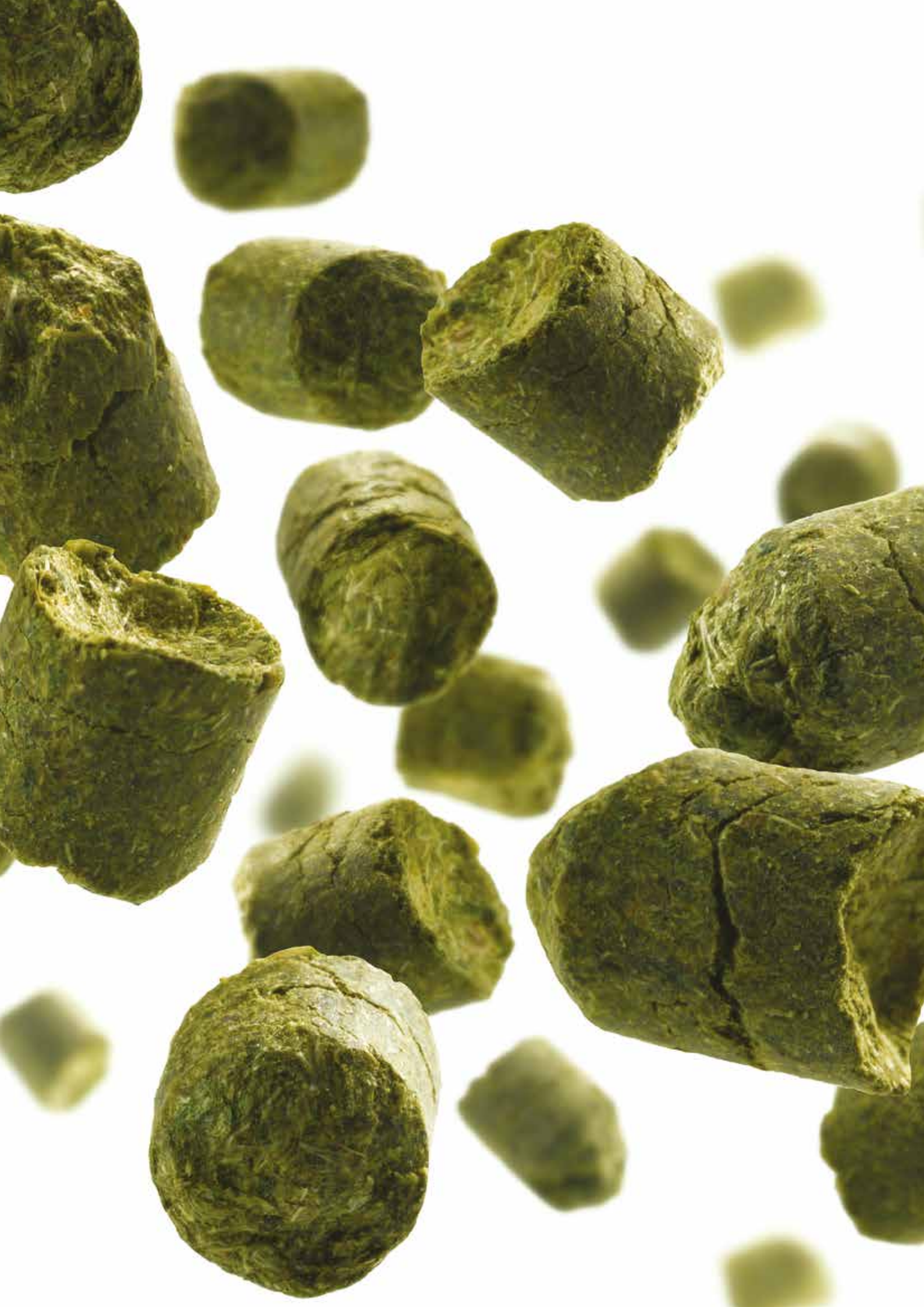
● Hořkost

Pivní styly

● Ležák



Odrůdy v datech



Hořké látky

Odrůda	Alfa kyseliny	Beta kyseliny	Kohumulon	Kolupulon	Xanthohumul
Saaz / ŽPČ	2,0–5,0	3,5–5,0	22–26	39–43	0,25–0,40
Saaz Brilliant	3,0–4,5	2,0–3,0	22–26	42–47	0,20–0,40
Saaz Comfort	4,0–7,0	3,5–5,5	15–20	35–40	0,25–0,40
Saaz Late	2,0–5,0	4,0–6,0	21–26	37–45	0,20–0,40
Saaz Shine	2,0–5,0	2,0–4,0	21–27	40–50	0,30–0,40
Sládek	4,5–9,0	3,5–6,0	24–30	44–50	0,45–0,70
Premiant	6,0–11,0	3,0–5,0	18–23	38–44	0,25–0,45
Kazbek	5,0–8,0	4,0–6,0	34–40	57–62	0,30–0,40
Bohemie	4,5–7,0	4,0–6,0	20–25	38–45	0,40–0,60
Rubín	8,0–12,0	3,0–4,0	23–30	42–50	0,35–0,60
Harmonie	5,0–8,0	4,0–6,0	17–21	37–42	0,40–0,60
Vital	11,0–13,0	5,5–8,5	20–24	40–48	0,55–0,75
Agnus	9,0–12,0	4,0–6,0	30–35	50–59	0,70–0,90
Country	1,5–4,0	1,5–2,0	21–24	38–42	< 0,20
Blues	3,0–6,0	2,0–4,0	21–25	40–45	0,20–0,30
Mimosa	1,0–2,0	3,5–6,0	25–35	50–60	0,35–0,45
Jupiter	3,0–5,0	3,0–4,0	25–30	40–50	0,20–0,25
Pluto	6,0–8,0	4,5–6,0	20–25	43–49	0,20–0,30
Saturn	5,5–9,0	3,0–5,0	40–50	60–68	0,30–0,50

Chmelové silice

Obsah silic	Myrcen	Linaool	Geraniol	Karyofylen	Farnesen	Humulen	Selineny
0,2–0,8	10–35	0,15–0,70	0,05–0,50	6–9	10–25	15–30	< 3,0
0,3–0,6	15–30	0,15–0,45	0,25–0,60	9–15	10–20	15–35	1–3
0,5–1,2	15–35	0,40–1,00	0,40–0,60	6–12	15–25	1–4	15–25
0,4–0,8	15–40	0,40–1,00	0,15–0,45	6–10	10–20	15–25	3–7
0,45 –1,0	10–30	0,50–1,20	< 0,20	7–15	10–20	20–40	1–4
0,9–2,0	15–35	0,15–0,60	0,10–0,60	9–20	< 1,0	20–40	0,6–3,5
0,7–1,2	15–35	0,45–1,50	< 0,25	9–15	1,5–5,5	20–40	1–4
0,9–2,0	20–45	0,30–0,80	< 0,20	10–15	< 1,0	15–30	2–5
1,0–1,5	20–40	0,50–1,00	0,10–0,30	7–12	1–3	15–25	8–12
0,9–1,8	15–35	0,30–0,70	0,30–0,70	7–13	< 1,0	20–30	15–25
1,0–2,0	15–40	0,50–1,00	0,10–0,30	7–12	< 1,0	15–25	10–20
1,5–3,0	25–50	0,70–1,50	0,20–0,60	7–12	1,5–3,5	1,5–4,0	15–25
1,5–3,0	25–50	0,40–1,00	0,40–0,70	10–20	< 1,0	15–25	2–4
0,2–0,4	10–20	0,20–0,50	< 0,10	4–8	5–8	5–10	30–45
0,6–1,4	15–40	0,40–0,80	< 0,10	9–15	< 1,0	15–30	10–20
0,4–1,0	15–35	0,40–1,10	< 0,20	5–8	< 1,0	1–4	25–45
0,5–1,0	30–50	0,50–0,80	0,20–0,40	9–15	< 1,0	3–8	5–10
1,0–2,0	20–40	0,40–0,80	0,30–0,60	8–12	< 1,0	20–30	1–4
1,5–2,5	30–45	0,40–0,70	< 0,10	8–14	< 1,0	20–35	1–3

Vhodnost chmelení

Odrůda	Aroma	Studené	Hořkost
Saaz / ŽPČ	●	○	
Saaz Comfort	●	○	○
Saaz Late	●	○	
Saaz Shine	●	○	
Sládek	●	○	○
Premiant	●		●
Kazbek	●	●	
Bohemie	●		○
Rubín	●	○	●
Harmonie	●	○	○
Vítal			●
Agnus			●
Country	●	○	
Blues	●	○	
Mimosa	●	○	
Jupiter	●	●	
Pluto	●	●	
Saturn	●	●	
Ceres	●	●	


● Doporučené použití

○ Možné použití

Použití dle stylů

Ležák	IPL	PALE ALE	IPA	Tmavé pivo	Belgický s./Pšenice
●	○			●	○
●	○			●	○
●	○			●	○
●	○	○		●	○
●	○			●	
●				●	
○	●	●	●	○	○
●				●	
●				●	
●				●	
●				○	
●				○	
○	○	●	○	○	●
○	○	●	○	○	●
	○	●	○		●
	●	●	●		
	●	●	●		
	●	●	●		
	●	●	●		





**„Vysoký standard
našeho chmele je znám
po celém světě.
Proto nás práce s ním
tolik naplňuje.“**

Společnost Bohemia Hop

Historie společnosti se píše již od roku 1991.
Hlavní činností je nákup chmele od pěstitelů
a prodej zpracovaného chmele pivovarům.

Stojí za námi silná a stabilní mateřská
společnost CHMELÁŘSTVÍ,
družstvo Žatec, která zajišťuje šetrný a
profesionální přístup
ke chmelu při jeho zpracování i skladování.

Všechny podnikové činnosti jsou v souladu
s principy kvality
ISO 9001 a enviromentální certifikace ISO
14001. Zpracování chmele pro Bohemia Hop
probíhá ve shodě se systémem HACCP.

Kontaktujte nás



Bohemia Hop, a.s.
Mostecká 2580
438 01 Žatec
Česká republika

+420 606 657 706
www.bohemiahop.cz
bhc@bohemiahop.cz

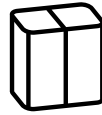
Produkty



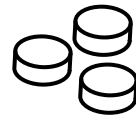
Granule
typ PE 90



Granule
typ PE 45



Lisovaný chmel
v hranolech



Lisovaný chmel
v pucích

Služby



Klimatizovaný
sklad



Ověření a certifikace
chmele



Trasovatelnost
chmele

Certifikáty



ISO 9001:2015



ISO 14001:2015



HACCP



ÚKZÚZ



U.S. Food and Drug
Administration



Zpracování
organického
chmele



Kosher parve



Udržitelné
pěstování
chmele



Chmelařské oblasti



Bohemia Hop Guide

www.bohemiahop.cz

