

“ Kazbek Cup 2020 a představení nového produktu Kazbek G45“



BOHEMIA HOP



Bohemia Hop je jedním z partnerů projektu zachranhospodu.cz

Bohemia Hop je jedním z partnerů projektu zachranhospodu.cz

Úvod

V posledním březnovém týdnu 2020 se měla konat pravidelná konference „Využití českých chmelových odrůd v pivovarnictví“ pořádanou společností **BOHEMIA HOP, a.s.** ve spolupráci s **Chmelařským institutem, s.r.o.** a 2. ročník doprovodné degustační soutěže **Kazbek Cup 2020**, do kterého se přihlásilo 37 pivovarů s 43 vzorky v kategoriích spodně (24 vzorků) a svrchně (19 vzorků) kvašených piv.

Během tohoto setkání chtěla společnost Bohemia Hop představit nový produkt Kazbek G45, tj. odrůdu Kazbek ve formě granulí typu 45, které mají nejen vyšší alfa hořkých látek, ale také vyšší obsah silic.

Původní nápad a požadavek na zpracování odrůdy Kazbek do granulí G45 vnesl Michal Havrda, spolujitel a sládek z pivovaru Pioneer, který vycházel ze své dlouholeté praxe a zkušeností používání různých chmelových odrůd. Tento chmel využil ve svém pivu K-45 Indian Pale Lager.

Přestože se konference a degustační soutěž nemohly z důvodu vládního nařízení a opatření kvůli pandemii Covid-19 konat, piva uvařená z Kazbeku z granulí G90 i G45 jsme otestovali a naše výsledky a dojmy jsme nechali prověřit u akreditovaných laboratoří. Se svými zkušenostmi z praxe se s námi podělili i pivovar Pioneer.



Porovnání rozboru silic u granulí G 90 a G 45



Základní surovina chmele odrůdy Kazbek před zpracováním pocházela z jedné původní partie chmele, proto vlastnosti vstupního materiálu byly shodné. Zpracování chmele proběhlo v podniku CHMELAŘSTVÍ, družstvo Žatec. U zpracování chmele do granulí G90 dochází po separaci příměsí a homogenizaci chmele k mletí a granulaci vstupního materiálu. Při zpracování chmele do granulí typu G45 dochází po separaci příměsí a homogenizaci k mletí, zmrazení a následnému mechanickému oddělení balastních látek od lupulinových zrn, které jsou nositelé hořkých látek a silic. Následným smícháním těchto dvou frakcí v určitém poměru dochází ke zvyšování koncentrace alfa hořkých látek na požadovanou hodnotu. Celý proces probíhá pouze mechanickou cestou zpracování a výsledné granule mohou být hodnoceny jako 100% přírodní produkt.

Před zkouškou v pivovaru byly poslány vzorky granulí G90 a G45 do akreditovaných laboratoří Chmelařského institutu s.r.o. k podrobné analýze silic. Analytické rozborů potvrdily původní hypotézu, že se při zpracování chmele do granulí G 45 se zvyšuje i koncentrace silic ve výsledném materiálu.

Výsledná hodnota zastoupení silic se zvýšila více než hodnota alfa hořkých látek. Celkový obsah alfa hořkých látek se zvýšil ze 4,75 % (G90) na 6,69 % (G45)(EBC 7.4), silice se zvýšily z 0,8 g/100 g (G 90) na 1,23 g/100 g (G 45), tj. nárůst o 50 %.

Bohemia Hop je jedním z partnerů projektu zachranhospodu.cz

Vzorky vařených piv

IPA – Single hop Kazbek + 3 g/l studené chmelení (G45, G90, G90 z CHI), vařeno v pokusném pivovaru Chmelařského institutu s.r.o., sládek Jan Hvert

Porovnání vzorků ve společnosti Bohemia Hop

Degustace vzorků proběhla ve společnosti Bohemia Hop vzhledem k okolnostem v limitovaném počtu účastníků, částečně také u oddělených skupin a za upravených podmínek. U piva studeně chmeleného granulemi G45 byla velmi dobře hodnocena příjemná a výrazná vůně (chmelově citrusová). Svě aroma si pivo drželo delší dobu. Hořkost byla výrazná, ale příjemná, nikde neulpávala a neměla negativní vliv na pitelnost. Pitelnost byla velmi dobrá. Pocitově čisté chutě a vůně.

U piva chmeleného granulemi G90 ze stejné partie násypu chmele odrůdy

Kazbek byla vůně jemnější, spíše květinová a sladce citrusová, která rychle odeznívala. Hořkost byla výraznější, mírně drsnější. Pitelnost dobrá.

Pro porovnání jsme měli ještě další vzorek piva od sládka Honzy Hverta z Chmelařského institutu (CHI), který udělal single hop IPA z jiné partie Kazbeku. U piva chmeleného granulemi G90 z institutu byla velmi dobrá pitelnost, pocitově vyšší hořkost. Aroma bylo více po sladkém ovoci a citrusech.



Výsledky celkového dojmu v rámci hodnocení slepých vzorků ve společnosti Bohemia Hop

P45 – 5 x 1. místo

P90 – 2 x 2.místo, 3 x 3.místo

P90 CHI – 3 x 2. místo, 2 x 3.místo

Hodnocení vzorků piv VÚPS



Vzorky piva chmelených granulemi Kazbeku G90 a G45 byly poslány do akreditovaných laboratoří VÚPS v Praze k analytickému a senzorickému rozboru, abychom si ověřili naše výsledky.

V rámci senzorické analýzy byl rozdíl mezi vzorky zjišťován pomocí trojúhelníkové zkoušky. V prvním sezení rozdíl prokázán nebyl. V druhém sezení poznalo odlišný vzorek 4 z 5 degustátorů, tedy vzorek byl prokázán na hladině pravděpodobnosti 95%. V součtu obou testů však rozdíl nebyl statisticky průkazný (5 z 11).

Chmelový profil byl podle hodnocení VÚPS podobný. U skupinových hodnot byl největší rozdíl v intenzitě květinového aroma (silnější u vzorku P90) a zeleného aroma (u vzorku P45). V rámci individuálních popisů konkrétních vjemů byly bohatší popisy s vyšší intenzitou u citrusového (grapefruit, citron, pomeranč) a

Bohemia Hop je jedním z partnerů projektu zachranhospodu.cz

ovocného aroma (červené, zelené a tropické ovoce) u vzorku piv z granulí P45. Obliba chmelového aroma byla mírně lepší u vzorku z granulí P45.

Protokoly o výsledku laboratorních zkoušek má k dispozici společnost Bohemia Hop.

Pozitivním zjištěním bylo, že naše sensorické vnímání rozdílných chmelových profilů bylo velmi podobné vnímání odborníků z VÚPS.

Ležák K 45, Michal Havrda, pivovar Pioneer – Kazbek P45 v praxi



Statistická čísla a analytické rozborů jsou dobrým základem, ale nic nenahradí zkušenost s využitím v praxi. Proto jsme požádali prapůvodce myšlenky zpracování Kazbeku do G45 Michala Havrdu, aby se podělil o svou zkušenost a napsal pár vět:

„Jsem rád, že jsme Kazbek ve formě obohacených pelet G 45 měli možnost vyzkoušet jako první. Uvažili jsme z nich single hop pivo ve stylu India Pale Lager, tedy výrazně nachmelený ležák s dávkou chmele za studena. Kazbek tak mohl ukázat maximum ze svého charakteru. Díky použití obohacených pelet jsme u piva dosáhli intenzivní, ale čisté hořkosti bez ulpívání. Studené chmelení pak dodalo výrazné citrusově kořenité aroma. U našich zákazníků se pivo ihned stalo velmi oblíbené a patří mezi nejlépe

hodnocené. Rozhodli jsme ho zařadit do stálé nabídky. Kazbek typu G 45 vykazuje intenzivnější vůni s čistějším ovocným profilem aroma, bez rušivých vegetálních a travnatých tónů. Hořkost je čistá bez nepříjemného ulpívání a podporuje vysokou pitelnost. Zároveň se dají díky použití g 45 výrazně snížit ztráty piva během studeného chmelení. Obohacené pelety rozhodně doporučuji místo klasických g 90, zejména na studené chmelení.“

Shrnutí

Všechna degustovaná piva nás velmi bavila, byla dobrá a s vysokou pitelností. Granule Kazbeku G45 byly velmi příjemným překvapením a to jak analyticky tak i sensoricky. Tento typ granulí zvýrazňuje chmelové a ovocné, hlavně citrusové aroma, a dodává výraznější hořkost, která však je čistá, příjemná a nikde neulpívá. Naopak se snížily v chuti travnaté a zeleninové tóny.

Granule Kazbeku G90 nechávají projevovat více květinových tónů a jemné citrusové aroma. Hořkost bývá proti granulím G45 delší, ale stále je příjemná.

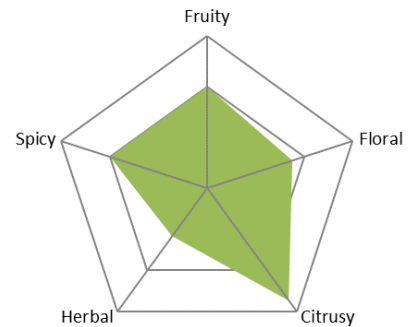
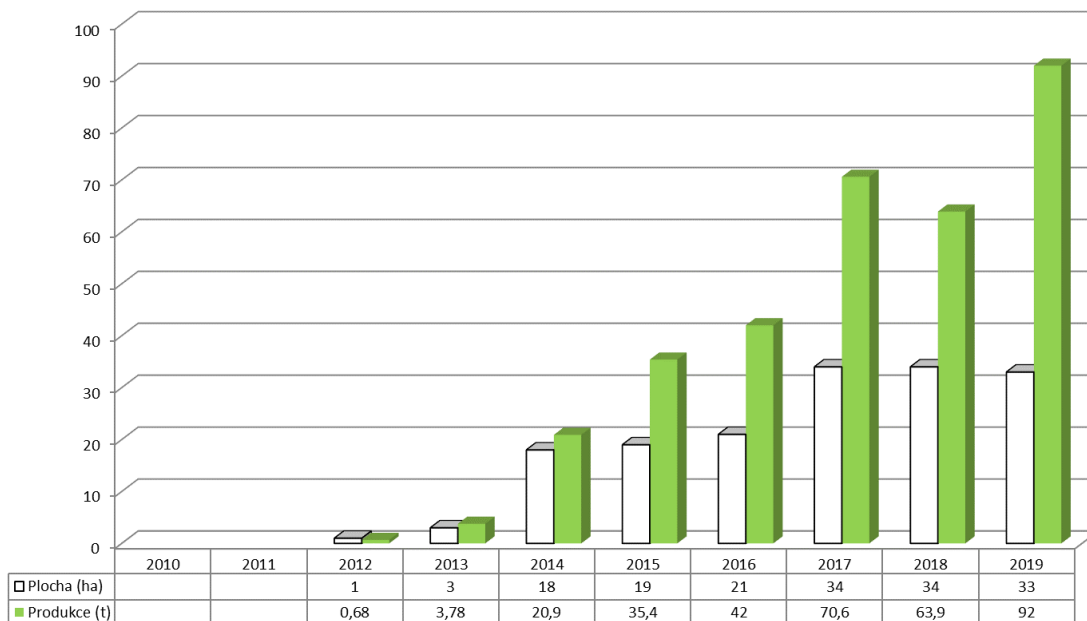
Naše zkoušky ukázaly, že obě varianty granulí mají velký potenciál. Následná diskuze se všemi účastníky, kteří se zapojili do tohoto projektu, nás dovedla k myšlence, že s vyšším obohacením granulí budou rozdíly výraznější, což je námět, o kterém budeme přemýšlet pro degustaci v příštím roce.

Bohemia Hop je jedním z partnerů projektu zachranhospodu.cz

O odrůdě Kazbek

Tato aromatická odrůda patří do skupiny tzv. "flavour hops". Je charakteristická citrusovým aroma a doporučuje se pro druhé chmelení a chmelení za studena. Svoje využití našla jak u pív spodně kvašených, tak u i u pív stylů Ale. Výsledky z minulých degustací s odrůdou Kazbek lze najít na stránkách www.bohemiahop.cz

Původní materiál pro šlechtění byl odebrán z kavkazských planých chmelů a svůj název dostala kvůli svému robustního habitu podle hory Kazbek, která se stala i předlohou loga degustační soutěže Kazbek Cup. Chmel se vyznačuje velkou vitalitou, vysokým a stabilním výnosem. Rovněž obsah alfa hořkých látek je v porovnání ročníků velmi stabilní. Jedná se o pozdní odrůda, která je sklížena přibližně v polovině září.


KAZBEK - Plocha a produkce


Zprávu připravila ing. Markéta Barcajová, Bohemia Hop, a.s.