



Zpráva ze semináře

Autoři: Ing. Markéta Podsedníková, Mgr. Zdeněk Rosa BA (oba Bohemia Hop, a.s.),
Olšovská Jana, RNDr. Ph.D., Kubizniaková Petra Ing. (obě VÚPS),
Josef Patzak, Ing. Ph.D, Karel Krofta, Ing. Ph.D, (oba Chmelařský institut s.r.o., Žatec)

Uplatnění českých odrůd chmele v pivovarnictví: Chmelařský seminář a Bohemia Hop Cup 2026

Úvod

Seminář zaměřený na využití českých odrůd chmele v pivovarnictví i letos propojil odborné poznatky s praktickou degustací. Dne 9. dubna 2026 se v prostorách Chmelařského institutu v Žatci uskutečnil již 28. ročník této tradiční akce, jejíž součástí byla také degustační soutěž Bohemia Hop Cup. Událost přilákala mimořádný zájem odborné veřejnosti – do hodnocení se zapojilo téměř 120 zástupců českých pivovarů a specialistů z oboru. Vysoká účast opět potvrdila silnou pozici českého chmele a jeho význam jak na domácí, tak i mezinárodní pivovarské scéně. Celodenní program v Žatci nabídl pestrou kombinaci odborných přednášek a řízených degustací.

Aktuální situace v oboru chmelařství, vodní bilance v půdě

Účastníky semináře pozdravil na úvod předseda představenstva Bohemia Hop, a.s. Zdeněk Rosa a seznámil je se stavem jarních prací na chmelnicích, výsledky sklizně roku 2025, vývojem počasí na začátku roku 2026 a stavem podzemní vláhy. Návazně se věnoval dlouhodobé vodní bilanci, kterou zpracoval Výzkumný ústav monitoringu a ochrany půdy a zvyšujícím se vodnímu stresu ve chmelnicích, který se pěstitelé chmele snaží řešit budováním nových závlahových systémů. Závěrem upozornil Zdeněk Rosa na novou monografii Chmelařství – Pěstování, vlastnosti a využití chmele.

Vliv různých kmenů kvasinek (LYCC 9113, LoNa™ a RIBM 198) na charakter nealkoholického piva, VÚPS

Dopolední blok se věnoval především aktuálním trendům v oblasti výroby nealkoholických pív – zazněly příspěvky o nových kmenech kvasnic a jejich využití při výrobě nealkoholických pív od VÚPS. S rostoucí oblibou nealkoholických pív, zejména u mladší generace, se tento segment stává jedním z nejdynamičtěji se rozvíjejících na pivním trhu. Výrobci proto již neusilují pouze o snížení obsahu alkoholu, ale o dosažení plného a vyváženého sensorického profilu, který se co nejvíce přibližuje klasickému pivu. Do výroby se kromě velkých pivovarů stále častěji zapojují i menší a řemeslné podniky. Klíčovou roli přitom hrají nejen použité technologie, ale i volba kvasinek a chmele. Moderní přístupy se opírají zejména o kmeny kvasinek s omezenou schopností zkvašovat maltózu, jejichž vlastnosti výrazně ovlivňují výslednou chuť a aroma. Neméně důležitá je i kombinace chmelových odrůd a jejich interakce s kvasinkami, včetně schopnosti biotransformace chmelových silic, která zásadně formuje aromatický profil piva.

Pilotní experiment realizovaný ve spolupráci výzkumných institucí se zaměřil na vliv různých kmenů kvasinek na charakter nealkoholického piva. Testování ukázalo, že jednotlivé kmeny se liší nejen stupněm prokvašení a obsahem alkoholu, ale i sensorickým hodnocením, přičemž nejlépe byl hodnocen kmen LYCC 9113, následovaný kmenem LoNa™, zatímco kmen RIBM 198 se umístil na posledním místě. Rozdíly mezi vzorky však byly malé a nebyla prokázána statistická významnost.

Zároveň bylo potvrzeno, že i kvasinky pro nealkoholická piva mohou významně ovlivňovat aromatu díky biotransformaci, například zvýšením koncentrace linaloolu či dalších aromatických látek. Výsledky dále poukázaly na specifika nealkoholického kvašení, jako je vyšší adsorpce hořkých kyselin nebo odlišný poměr vyšších alkoholů a esterů. Studie tak potvrzuje, že nealkoholické pivo je komplexní produkt, jehož kvalita závisí na souhře surovin, technologie a mikrobiologických procesů, a zároveň naznačuje potřebu dalšího výzkumu v této oblasti.

Číslo vzorku	Vzorek	EPM	IBU	Body	Pořadí
1	9613 (fast)	5,8	43,1	181	2
2	RIBM 198 (slow)	6,1	50,6	282	3
3	LalBrew® LoNa™	6,0	40,9	171	1

Dealkoholizace reverzní osmózou, Bucher Denwel

Na ně navázala prezentace společnosti Bucher Denwel zaměřená na moderní technologii dealkoholizace, která umožňuje efektivně snížit obsah alkoholu při zachování charakteru piva. Tyto postupy reflektují současný vývoj v pivovarnictví i rostoucí důraz na kvalitu nealkoholických variant. Přednášku o dealkoholizaci vedli Jiří Novák a František Szilvási, jež byla doplněna praktickou degustací tří pivních stylů. Dealkoholizací prošel světlý ležák Pomlázka od pivovaru Matuška (13°, 5,5 % ABV, 38 IBU), Pale Ale od Dvou Kohoutů (10°, 3,8 % ABV, 40 IBU) a NEIPA Nectar of Happiness od pivovaru Zichovec (17°, 7 % ABV, 60 IBU). Výsledky ukázaly, že účastníci sice ve většině případů preferovali alkoholické varianty z hlediska chuti i celkového dojmu, rozdílů však byly u některých variant ale malé. Zvláště zajímavým zjištěním bylo, že u piva s nejnižším obsahem alkoholu typu Pale Ale 10° degustující nedokázali spolehlivě rozlišit mezi alkoholickou a nealkoholickou verzí, proti pivům s vyšším obsahem alkoholu. Tento výsledek naznačuje, že metoda dealkoholizace reverzní osmózou má značný potenciál a představuje velmi perspektivní přístup k výrobě kvalitních nealkoholických piv, aniž by výrazně ovlivnil sensorické vlastnosti a celkový dojem.

Číslo vzorku	Vzorek	Chmelení	Verze	Body	Pořadí
1A	Pomlázka 13°	Saaz Shine Saaz Comfort	Alko	112	1
1B	Pomlázka 13°	Saaz Shine Saaz Comfort	Nealko	176	2
2A	Pale ALE 10°	Ceres Eris	Alko	127	1
2B	Pale ALE 10°	Ceres Eris	Nealko	152	2
3A	Nectar of Happiness 17°	Citra	Nealko	178	2
3B	Nectar of Happiness 17°	Citra	Alko	110	1

Číslo vzorku	Vzorek	Chmelení	Ano	Ne
1	Pomlázka 13°	Saaz Shine, Saaz Comfort	104	3
2	Pale ALE 10°	Ceres, Eris	35	72
3	Nectar of Happiness 17°	Citra	83	24

Bucher Denwel dlouhodobě klade důraz na inovace, výzkum, vývoj a své technologie flexibilně přizpůsobuje aktuálním trendům i konkrétním požadavkům zákazníků na míru. V současnosti společnost přichází s novinkou: nabízí možnost testování dealkoholizačních jednotek přímo v reálných provozních podmínkách pivovarů.

Chmelové silice a srovnáním českých a zahraničních „flavour“ odrůd chmele, CHI

Další přednáška se zabývala chmelovými silicemi a srovnáním českých a zahraničních „flavour“ odrůd chmele. Sensorické profily zahraničních a českých „flavour“ odrůd, nejprve vystoupil Dr. Karel Krofta, který seznámil přítomné s jednotlivými skupinami chmelových silic a jak je lze kvantifikovat. Cílem bylo ukázat, jaké jsou rozdíly mezi relativní a absolutní kvantifikací v hlávkách či peletách 7 českých (Kazbek, Ceres, Eris, Juno, Saturn, Jupiter, Pluto) a 5 zahraničních (Mosaic, Citra, Nectaron, Simcoe, Cascade) „flavour“ odrůd chmele. V přednášce poté pokračoval Dr. Josef Patzak, který se zaměřil na využití obsahu a složení chmelových silic pro multivarietní analýzu hlavních komponent (PCA) a porovnání se sensorickými vlastnostmi. Z chemické analýzy vyplynulo, že složení chmelových silic přímo nekoreluje se sensorickým profilem jednotlivých odrůd. Při sensorickém hodnocení studené chmeleného piva typu „Pale ALE“ se profily mírně změnil, kdy největší posun byl u odrůdy Saturn, z ovocného do trávového aroma. Z analýzy bylo také patrné, že některé silice při zpracování do pelet vymizí či je snížen jejich obsah. Závěrem byla dána doporučení použití těchto odrůd pro výrobu různých typů a stylů piv, jako je základní chmelení alkoholických i nealko světlých ležáků a ALE, studené chmelení piv typu IPL, IPA a NEIPA.

Na přednášku navazovala degustace piva typu Pale ALE 13° chmeleného na konci chmelovaru a do vířivky odrůdami Ceres, Saturn a Juno. Polovina várky byla ještě studeně chmelená odrůdou Pluto v dávce 3,5 g/l po dobu 7 dní. V degustaci jednotlivých piv bez studeného chmelení byly prokazatelné rozdíly v pořadí 1. Ceres, 2. Saturn a 3. Juno. Při studeném chmelení byla jen těsně první kombinace Juno + Pluto, před druhou kombinací Ceres + Pluto a třetí s odstupem kombinace Saturn + Pluto. I v dřívějších degustacích se tato kombinace příliš neosvědčila, na úkor již vyzkoušené a osvědčené kombinaci Ceres + Pluto. U odrůdy Juno se také potvrdilo, že je dobrou volbou, pokud je podpořena další odrůdou nebo vyšší dávkou chmelení.

Číslo vzorku	Vzorek	EPM	IBU	Body	Pořadí
1A	Ceres	13,3	31,7	185	1
2A	Saturn	13,0	35,2	213	2
3A	Juno	13,3	37,5	244	3
1B	Ceres + Pluto	13,3	50,6	203	1
2B	Juno + Pluto	13,3	55,5	200	2
3B	Saturn + Pluto	13,0	52,7	279	3

Chmelová voda (Hop Water), pivovar Zichovec

V závěrečné části semináře se Martin Urban z pivovaru Zichovec věnoval aktuálním trendům v oblasti chmelové vody (hop water). Součástí programu byla také doprovodná degustace formou testu oblíbenosti, během které účastníci porovnávali dva druhy hop water chmelené výhradně odrůdami Kazbek a Eris. Výsledná hodnota IBU se u nápojů pohybovala v rozmezí 6,3–6,9, přičemž studené chmelení bylo použito v dávce 4 g/l. Velmi těsně zvítězil nápoj s odrůdou Eris.

Číslo vzorku	Vzorek	IBU	Body	Pořadí
1	Kazbek	6,3	150	2
2	Eris	6,9	143	1

Na závěr

Po skončení semináře následovala komentovaná prohlídka s názvem „Žatec za zavřenými dveřmi“, která účastníkům přiblížila další část jedinečného historického chmelařského dědictví města Žatce a zpracování chmele v původních balírnách. Den byl zakončen neformálním setkáním v pivovaru Pioneer s pivovarsko-chmelařským kvízem. Seminář i soutěž Bohemia Hop Cup opět potvrdily svůj význam pro rozvoj českého chmelařství a moderního pivovarnictví.

Závěrečná zpráva z Bohemia Hop Cup 2026

Ročník 2026 soutěže Bohemia Hop Cup byl věnován kategorii spodně kvašených pív. Pivní styl jednotlivých vzorků nebyl omezen, hlavní podmínkou však bylo použití minimálně 50 % hm. chmelových odrůd Saaz Shine nebo Saaz Comfort, případně jejich kombinace. Další chmelení bylo povoleno výhradně českými odrůdami, přičemž u studeného chmelení včetně vířivky bylo možné použít pouze odrůdy Saaz Shine a Saaz Comfort. Do soutěže bylo přihláшено celkem 24 vzorků pív z 22 pivovarů, což potvrzuje velký zájem o tuto specializovanou kategorii i o nové české chmelové odrůdy. Odborná degustační komise hodnotila piva zejména z hlediska sensorické kvality, vyváženosti a práce s aromatickým profilem použitých chmelů. Všechny přihlášené vzorky letošního ročníku dosahovaly velmi vysoké kvality, což svědčí o vysoké úrovni českého pivovarnictví i schopnosti pivovarů pracovat s moderními odrůdami chmele při zachování charakteru spodně kvašených pív.

Na základě výsledků hodnocení byly oceněny následující vzorky:

1. místo: pivo Pomlázka 13 %, pivovar Matuška
2. místo: pivo Liquid Shine, pivovar MadCat Beer
3. místo: pivo Žitník 11 %, pivovary Falkon / Žatecký pivovar

Letošní ročník potvrdil, že odrůdy Saaz Shine a Saaz Comfort mají výrazný potenciál pro využití v moderních i tradičních spodně kvašených pivech a umožňují pivovarům vytvářet sensoricky zajímavá a technologicky vyvážená piva. V příštím roce bude soutěž pokračovat s jinou chmelovou odrůdou, čímž Bohemia Hop Cup nadále přispívá k propagaci a rozvoji českého chmelařství i pivovarnictví.