



Vývoj studeného chmelení

a vlivy na finální profil piva

Studené (i normální) chmelení kdysi a dnes



Liberecký IPA festiválek No.1

aneb
Koštování hořkých svrchně kvašených pív
druhu India Pale Ale

25.1.2014

11:00 - ZAHÁČEK AKCE
cca 19:00 - venkovní FIRESHOW ohňáka Václavky
mezi 21:00 - 24:00 zahraje živé místní legendární alkometal
IPA COMA (Alco-Coma)
Po celou dobu akce v kuřáckých i nekuřáckých prostorách je
přichytána reprodukována hudba, občerstvení atd...
Další doprovodný program se chystá!
Pivo i občerstvení bude za opravdu příznivé ceny!
Pivo přistibily pivovary:
**ALBRECHT DOBRÁNY NASTRMAN KOCOUR KOZLÍČEK MATUŠKA RABNÍČNÍ HLAVÁ
RADUŠ STANLAVY TRNÁVSKÉ POKLÁSTERNÍ ŽLINSKÉ CHVALOVICE**
a další přibudou...
VSTUP NA CELOU AKCI ZDARMA!
PIVNÍ BAR AZYL, ŠIROKÁ 302, LIBEREC

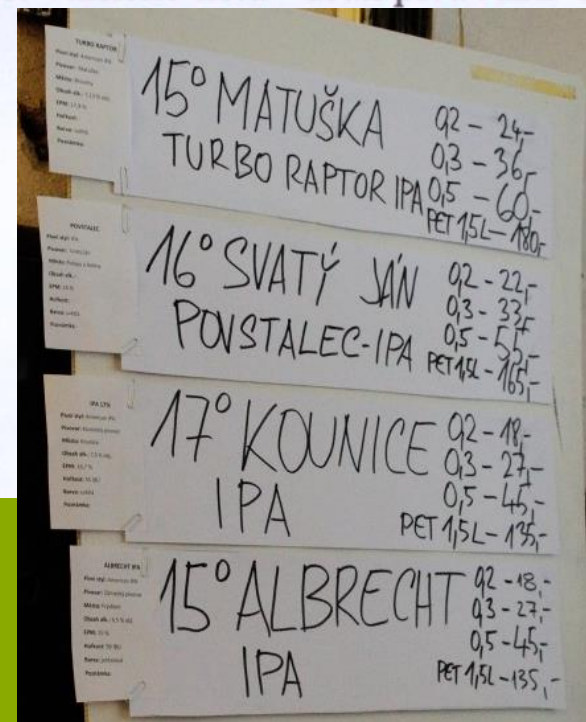
ALE

- 2.1.2014 Albrecht létající pivovar – Ale 15 – první dry hop pivo ve Vískách u Letovic

Objednávám u Vás dílo – vaření piva dle naší vlastní receptury a postupu vaření ve výši jedné várky tj. objem dle varného listu - druh piva ALE 15%

Naše dodané suroviny:

slady: 50 kg plzeňský
75 kg karapils
5 kg karafa
100 kg pale ale malt
chmele: 700 g summit
900 g amarillo
500 g golding
300 g fuggles
kvasnice BRY – 97 1 kg





IPA – WEST COAST IPA

- 24.4.2014 Albrecht první várka - Ležák světlý 12%
- 5.5.2014 American Pale ALE 12%
- 8.7. 2014 Albrecht SUM ALE 8%
- 19.8.2014 Albrecht IPA 15 \56 IBU\
- 4.12.2014 Albrecht Indian Pale ALE 17%
- 18.10.2015 Albrecht Indian Pale ALE 18%
- 7.11.2015 Albrecht Indian Pale ALE 22% Secret Enigma \111 IBU\
- 16.11.2015 Albrecht Indian Pale ALE 24% Pohutokawa \125 IBU\



DRY HOP

- Na začátku Dry hop v pytlích do CKT
- S chmelem cca 4 dny, pak převod na LT
- Všechny přetahy a stáčení pouze stlačeným vzduchem
- Později z kapacitních důvodů dryhop i na LT a přetažení 2.LT
- IPA 15 a 17 cca 4-5 kg na zohl
- Secret Enigma IPA 22 – 8kg na zohl
- Pohutokawa IPA 24 – 9kg na zohl
- Frýdlant do 2017 – 10ky dry hop beer, včetně experimentálních chmelů

2017-2018 Zichovec

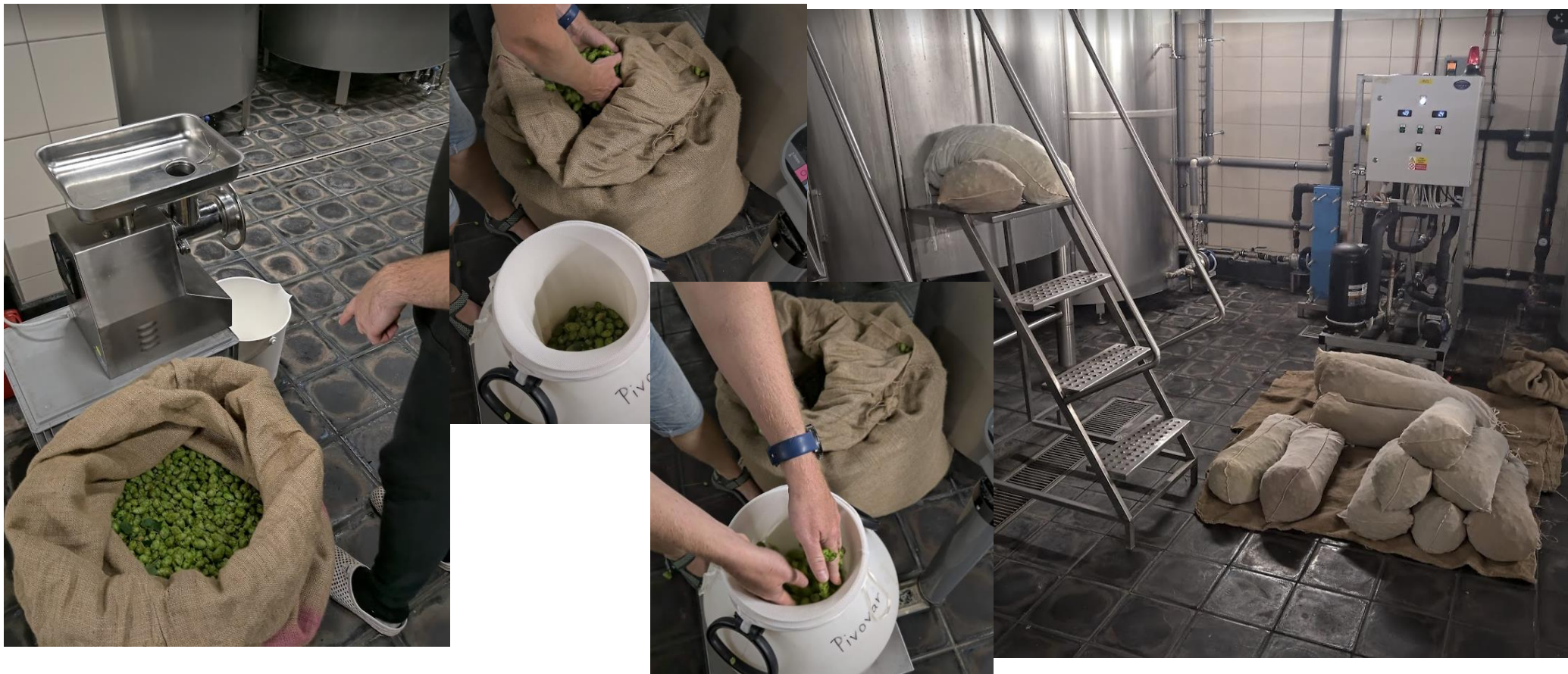
- Boj s oxidací
- Dry hop do CKT přímo
- NeIPA
 - Biotransformace
 - Volba kvasnice?
 - LALBREW NEW ENGLAND™ – AMERICAN EAST COAST ALE YEAST
 - Dvojitý Dry Hop
 - Omezení chmele do várky – přesun do VK a dry hop
 - Separace chmelu
 - Zákal a jeho stabilita?
 - Stáčení a kyslík



2018 - COBOLIS



Zeleným chmelem

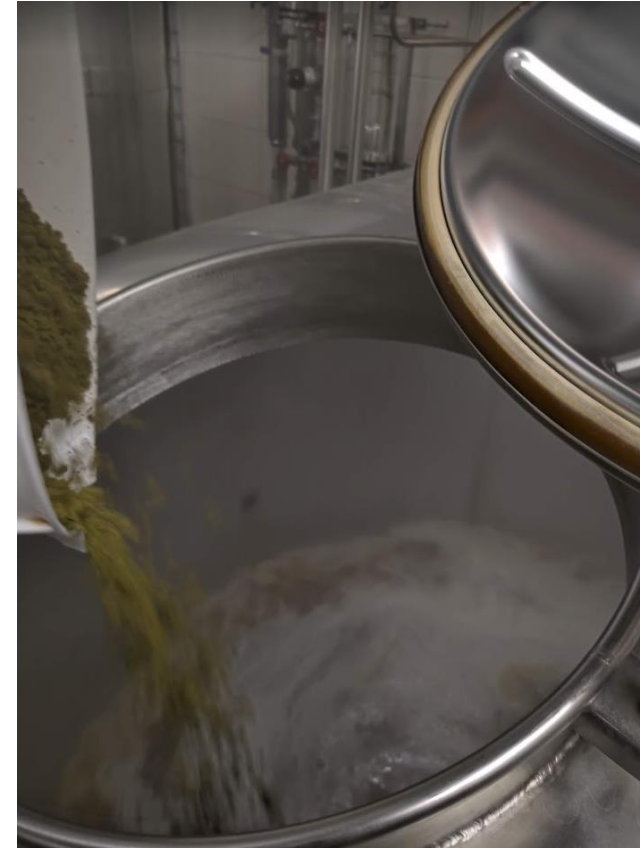


Zelený chmel





Dry hop





2018/19 Brut IPA

- Suchá vs juice
- Zlatá Horečka 13 – NZ chmely
- Léto a alkohol?
 - Golden Gate – Session Extra Brut IPA 10
- Co to ochmelit jako NEIPA?
 - Zvýší se plnost a sladkost
 - Větší líbivka
 - Phoenix Extra Session Brut IPA 8



Zima 2019 a brut?

- Alcatraz 18
- Pouze Nelson Sauvín
- Přes 11% alkoholu
- Extrémní pitelnost
- Na etiketě pivní fašista



Léto 2020 brut?

- Chmelová limonáda
- Opravdu svobodné pivo
- Pouze 2,5 alkoholu
- U BrutIPA obecně vysoká stabilita chuti, trvanlivost

2020 LALBREW VERDANT IPA™ – ALE YEAST



- β -lyase
- Minimálně β -glucosidase
- Jiný profil
- Stabilní zákal s vhodnými slady
- Hodně výrazné kvasnice určující pro pivo

β -glucosidase

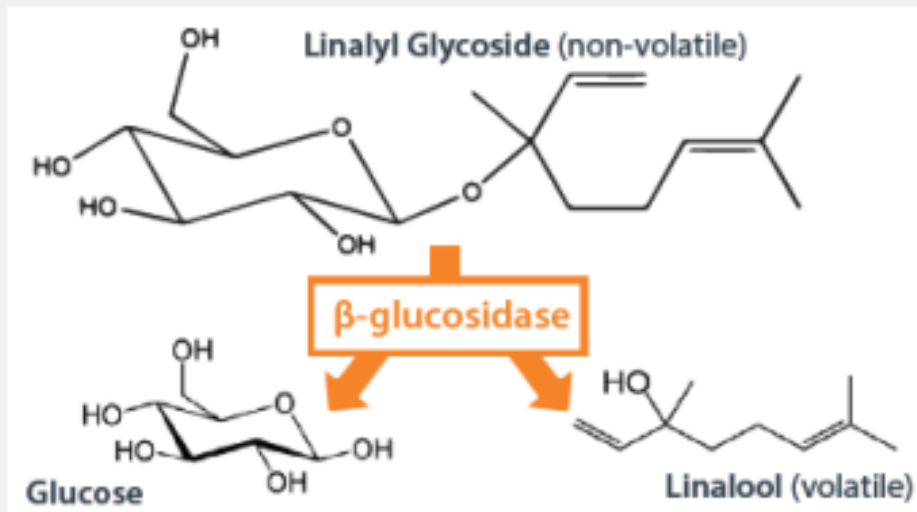


Figure 1. β -glucosidase enzyme mechanism. In this example, linalool (an aromatic terpene) and a glucose molecule are released from a non-aromatic linalyl glycoside.

β -lyase

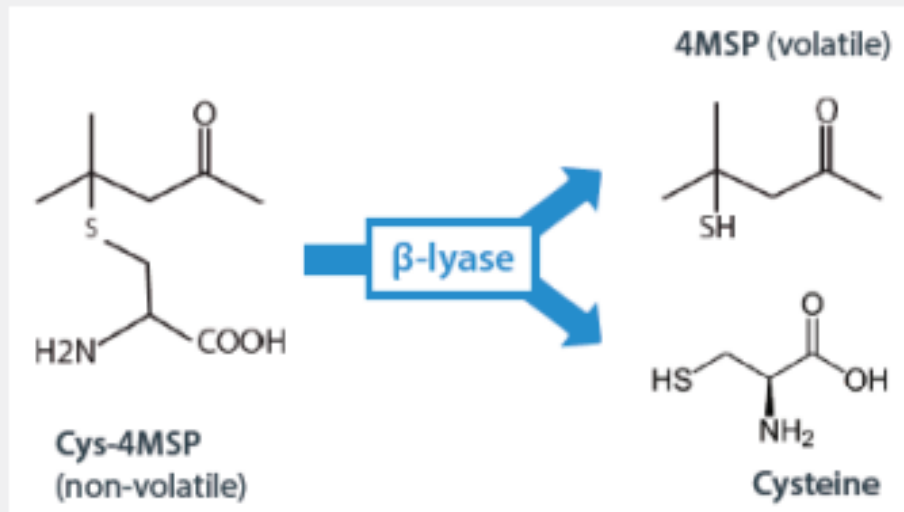
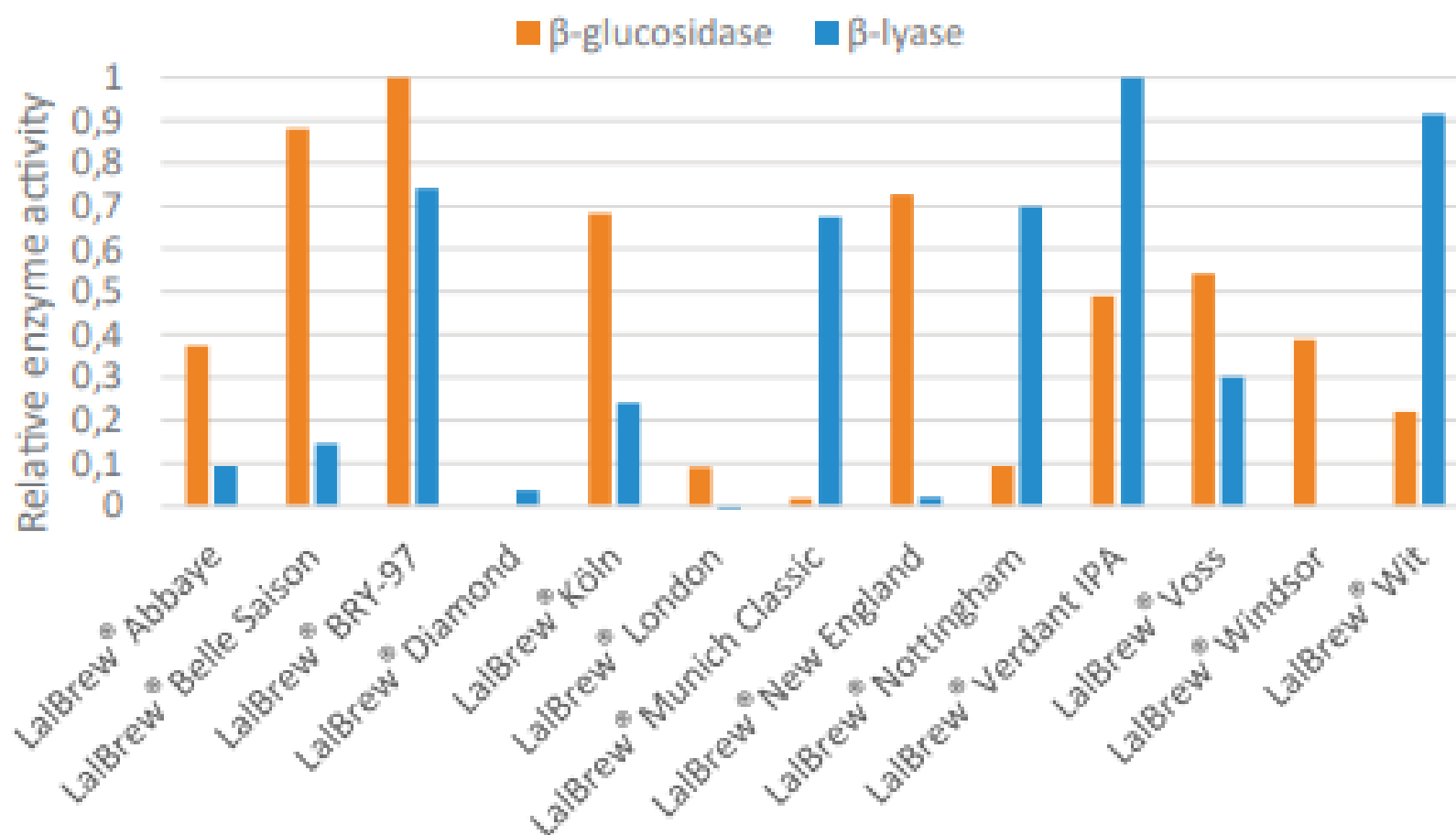


Figure 2. β -lyase enzyme mechanism. In this example, 4MSP (an aromatic thiol) and cysteine are released from a non-aromatic cysteinylated precursor.

Biotransformation Activities of LalBrew® Premium Brewing Yeast



Biotransformation pathway of monoterpene alcohols by brewing yeast

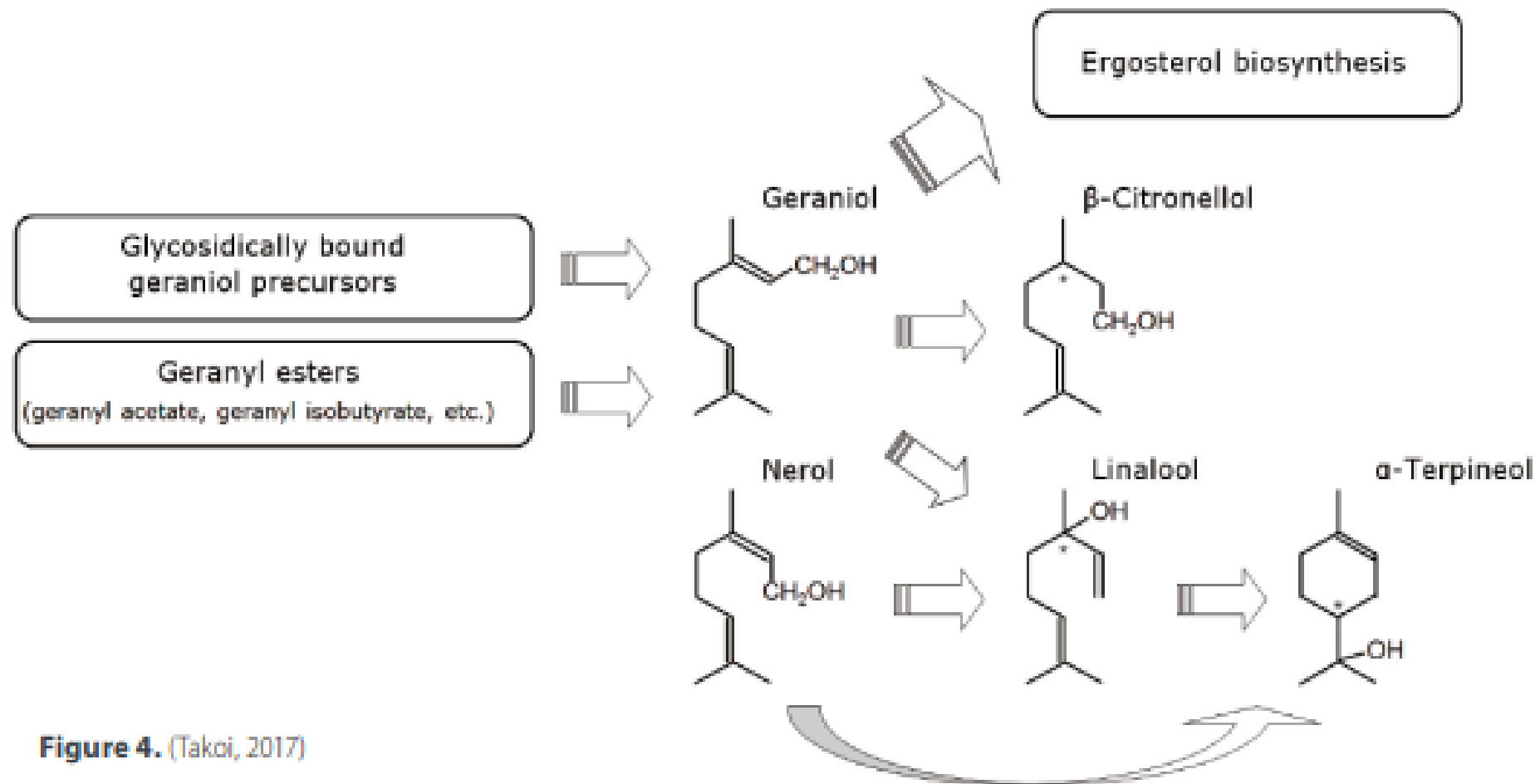


Figure 4. (Takoi, 2017)



Podzim 2021

- Úprava Cobolis Jefferson 17
- Oba biotransformační profily



Nyní

KLASICKÝ ZIMNÍ

Liberecký IPA festival No. 9

aneb
koštování hořkých svrchně kvašených pív
typu India Pale Ale
+ lehké ipičky a nealko ipy na prokládání :)

28.1.2023

začátek akce v 11.00

- po celý den **REPRODUKOVANÁ HUDBA** ve všech patrech
- během odpoledne **PŘEDNÁŠKY** o pivech, **DOMOVARNICKÝ KOUTEK** a další pivní aktivity
- piva opět za příznivé loňské ceny a **OBČERSTVENÍHO BUDE HROMADA**
- večer zahrají:

- * místní legenda co hrála na každém ipa festu **ALCO COMA** (agro-metal Lb)
- * **Jolly Joker, and The Plastic Beatles of the Universe** - hvězdy 90tých let poprvé v Azylu (crosower Pha)
- * **Hadilov** - chtěli k nám na fest, tak jsou tu :) (grunge Pha)
- * vaří dobré pivo a hrají dobrou muziku - už již klasicky tato veselá parta na festu **KOKO-NOISE** (psychedelic horrorcore z pivovaru Záhora)
- piva se budou čepovat na **HODNĚ BARECH** v několika **PATRECH**
a uděláme vše pro to aby **FRONTY NEBYLY ŽÁDNÉ!**

PIVO PŘISLÍBILLO cca 80 PIVOVARŮ

!!!!VSTUP NA CELOU AKCI ZDARMA!!!!

Pivní bar Azyl, Šíroká 302, Liberec

více na: www.azyl-pivnibar.cz a fcb

Quo vadis America?

- Američtí řemeslní sládci se nikdy neostýchali vypůjčit si techniky z jednoho stylu a aplikovat je na jiný.
 - Máme tu pak tradiční belgická piva zrající v dřevěných sudech (jako dříve stouty a porty).
 - Nitro IPA, ležák
 -
- Téměř jakmile technika, přísada nebo proces jen projde okolo pivovarů, už se nemohou se dočkat, až uvidí, kam až by se dal ohnout a jak využít.
- A my si teď ukážeme několik příkladů takového prolnutí technik a stylů.



brut ležáky

- Zatímco do roku 2019 nikdo nepoužíval termín „brut lager“, vaření ležáků s tímto typem enzymu sahá až do 60. let minulého století.
- Vychází z BrutIPA
 - Aromatický chmel
 - Minimalistické tělo
- Většinou méně alkoholu
- Připomíná lehké víno (často chmelení Nelson Sauvín a Hallertau Blanc)



Cool IPA



Cool IPA

- Cílem je velmi světlá barva a nízká tělnatost (82-88% zdánlivé prokvašení).
- Senzoricky je to vlastně velmi světlá a málo plná verze klasické West Coast IPA.
- Běžně se dá použít Extra Pale slad, nebo surogace rýží/kukuřicí (20 až 40 %).
- Rmutovací schéma je potřeba nastavit tak, aby vzniklo co nejvíc zkvasitelných cukrů.
- A kvasit spodně za vyšších teplot, nebo svrchníma kvasnicema na jejich dolní hranici. U spodňáků hrozí síra, u svrchňáků estery.
- Žádný karamel, nebo Cara slady (to je hlavní rozdíl oproti klasické West Coast IPA) – nechceš tělo
- Chmelí se na relativně vysokou hořkost (50 až 70 IBU na 14° až 16° Plato) a zároveň výrazně na aroma (jako Brut IPA a NEIPA).
- Výsledkem má být aromatická, hořká, lehce pitelná světlá verze American IPA.



Děkuji za pozornost

Náš hledaný odpadlík vznikl opět jako spolupráce s Chmelařským institutem

Ochutnejte a uhádnete chmely?