

# HOP WATER: CHMEL NEJEN DO PIVA

Martin Urban

Pivovar Zichovec

Bohemia Hop Cup → 9.4.2026

# CO JE HOP WATER

- Perlivý nealkoholický nápoj
- Voda + chmel + (acidifikace / aroma)
- Bez sladu a bez fermentace

Není to →

- pivo bez alkoholu
- ani klasická limonáda

# KDE SE TO VZALO

- Historicky: chmel i mimo pivo
- Moderně: USA, cca 2015+

## První hráči →

- Lagunitas – Hoppy Refresher
- Hoplark – HopTea / Hop Water

## Reakce na →

- no/low alcohol trend
- hledání alternativ ke craft pivu

# JAK VELKÝ JE TEN SEGMENT?

- Hop Water: ~\$50-110 mlrd.
- Hard Seltzer: ~\$20+ mlrd.
- Craft Beer: ~\$100+ mlrd.

Hop Water je →

- ~200× menší než hard seltzer
- ~1000× menší než craft beer

Ale →

- roste ~10-20 % ročně

# JAK SE VYRÁBÍ HOP WATER

- Studená extrakce (dry-hopping)
- Horká extrakce (whirlpool)
- Extrakty / hop oils

→ nebo kombinace přístupů

# VODA, pH A KYSLÍK

- Acidifikace (pH ~3,0-4,0)
- Vysoká karbonizace
- Minimalizace kyslíku

Klíč k →

- chuti
- svěžesti
- stabilitě

# STABILITA A KONZERVACE

- Nízké pH
- Pasterace
- Filtrace

## Alternativy →

- Nagardo (přírodní konzervant)
- Shemická stabilizace (sorban, benzoan)

→ Hop Water = blíž limonádě než pivu

# NAŠE ZKUŠENOST: CO FUNGUJE

Zkoušeli jsme →

- whirlpool
- dry hopping
- kombinace metod
- různé časy extrakce
- i fermentační přístup

→ Nejlépe funguje → jednoduchá studená extrakce

# NÁŠ PROCES

- Převařená + upravená voda
- Acidifikace + k. askorbová
- Chlazení na 20 °C
- Přepumpování pod CO<sub>2</sub>
- Dry-hopping
- Chlazení na 4 °C
- Odstředění
- Nagardo před stáčením

Důraz na →

- čistotu
- minimalizaci O<sub>2</sub>
- kontrolu procesu

# VODA JAKO KLÍČOVÁ INGREDIENCE

- Acidifikace (citric / lactic)
- Úprava minerálů
- Vysoká karbonizace

Ovlivňuje →

- chuť
- strukturu
- pítelnost

# CO FUNGUJE / NEFUNKUJE

- Moderní aromatické chmely
- Nízká hořkost
- Minimalizace  $O_2$
- Vybalancovaná acidita
- Vyšší nasycení

# VARIANTY / PRODUKTOVÝ VÝVOJ

- Citrus (limetka)
- Kokos
- Hop Tonic
  - čekankový sirup
  - chinin

→ chmel jako základ, zbytek = modulační

# BUDOUCNOST PRO CHMEL

- Nový segment mimo pivo
- Růst no/low alcohol trhu
- Nové požadavky na odrůdy

## Příležitost →

- chmel jako hlavní ingredience
- ne jen součást piva