Zpráva ze semináře

Žatec, 6. května 2025

Uplatnění českých odrůd chmele v pivovarnictví: Chmelařský seminář a Kazbek Cup 2025

Autoři: Ing. Markéta Podsedníková (Bohemia Hop), Jana Olšovská, RNDr. Ph.D. (VÚPS)

Tradiční spojení inovací, degustace a odborné diskuze o českém chmelu – i tak by se dal shrnout letošní 27. ročník semináře *Uplatnění českých odrůd chmele v pivovarnictví*, který se již popáté konal společně s degustační soutěží *Kazbek Cup*. Akci organizovala společnost Bohemia Hop a hostil Chmelařský institut v Žatci, za odborné podpory Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského (VÚPS). Zájem odborné veřejnosti opět potvrdil, že český chmel má na domácí i světové scéně své nezastupitelné místo.

Hop Creep jako hlavní téma odborné části

Dopolední odborný program se letos soustředil na stále aktuálnější fenomén Hop Creep – nežádoucí refermentaci způsobenou pozdním chmelením. O praktické zkušenosti z praxe se podělil Michal Havrda z pivovaru Pioneer, zatímco za vědecko-experimentální část vystoupila Jana Olšovská z VÚPS, která představila výsledky simulovaných várečných pokusů. Téma vyvolalo živou diskuzi a potvrdilo potřebu dalšího výzkumu a sdílení zkušeností napříč oborem.

V souvislosti s rostoucí oblibou studeného chmelení se pivovarský svět potýká s fenoménem zvaným Hop Creep – tichou, ale významnou hrozbou pro stabilitu a senzorickou kvalitu piva. Tento jev, odborně označovaný jako nežádoucí sekundární fermentace, nastává tehdy, když enzymy z chmele (zejména amylolytické, tedy α-amylasa, β-amylasa a α-amyloglukosidáza) přeměňují zbytkové dextriny na zkvasitelné cukry. Pokud jsou v pivu přítomny aktivní kvasinky, dochází k opětovnému kvašení, které vede k nechtěnému zvýšení obsahu alkoholu, CO_2, diacetylu, acetaldehydu, esterů a vyšších alkoholů. To může nejen negativně ovlivnit senzorický profil piva, ale vede k problémům s vysokým nárustem tlaku při kvašení nebo v obalech s finálním pivem a v neposlední řadě ke zkreslení dokladovaného obsahu alkoholu na etiketě.

V České republice zatím chybí metodika pro stanovení enzymatické aktivity chmele a predikci a prevenci tohoto jevu. Pilotní experiment byl proveden ve spolupráci Chmelařského Institutu a Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského a jeho výsledky byly předneseny na semináři Bohemia Hop. Pro tyto účely uvařil Jan Hervert z Experimentálního pivovaru Chmelařského institutu s.r.o. jednotné pivo, kde byla použita v prvních dvou fází chmelení během chmelovaru odrůda Saaz Comfort (PE 90 – 5,86% alfa hořkých látek v originálu dle EBC 7.4), v pozdní fázi chmelovaru a pro studené chmelení byla použita odůda Žateckého poloraného červeňáku (PE 90 – 3,32 %). Část várky pak byla skladována v optimálních

podmínkách, druhá část při vyšší teplotě. Podařilo se prokázat nárůst alkoholu a úbytek některých oligosacharidů po 4denním skladování studeně chmeleného nefiltrovaného piva při teplotě 25 °C. Obě vědecké instituce se budou tímto fenoménem zabývat hlouběji v rámci jejich výzkumných aktivit.

Srovnání granulí PE 90 a PE 45

Další přednáška, kterou přednesl Zdeněk Rosa z Bohemia Hop, se zaměřila na popis výroby a vlastností chmelových granulí typu P45 a P90. Součástí byla i doprovodná degustace formou trojúhelníkového testu, při které účastníci porovnávali dvě piva chmelená výhradně granulemi P45 nebo P90, a to při stejné dávce celkového množství alfa kyselin 10,95 gramů na 70 litrovou várku dle metodiky EBC 7.4. Základ chmelovaru tvořila odrůda Premiant (PE 45 – 8,17%, PE 90 – 6,77%), pro finální chmelení a vířivku byla použita tradiční odrůda Žateckého poloraného červeňáku (PE 45 – 4,1%, PE 90 – 2,4%). Výsledky testu byly neprůkazné – většina degustujících rozdíl mezi vzorky nepoznala a preference jednotlivých piv byly různorodé.

Použití granulí PE 45 jsou jak z technologického hlediska vhodnou alternativou v slabších sklizňových ročnících, ve kterých obsahy alfa hořkých látek v původní surovině jsou nízké

Šlechtění nových odrůd a využití v praxi

Závěrečná přednáška konference byla věnována šlechtění nových chmelových odrůd a přednesl ji Vladimír Nesvadba. Ve svém vystoupení podrobně popsal metodiku šlechtitelského procesu, zdůraznil důležitost dlouhodobé práce a precizního výběru. Připomněl také několik nově registrovaných odrůd z posledních let, které již nacházejí uplatnění v praxi.

Nové odrůdy a genotypy chmele, které byly představeny během přednášky, už našly své pevné místo v praxi. Byly úspěšně otestovány nejen ve velkých průmyslových pivovarech, jako je například Radegast, kde se objevují v pivu REZIST, ale i v řadě menších, kraftových a pokusných pivovarů. Mezi nimi vyniká například pivovar Elektrárna s pivem CERES IPL, pivovar PIONEER s Jupiterem Ceres, pivovar Mazák s pivem Saturn nebo pivovar Louka s Pluto 11. Tyto nové odrůdy si díky svým vlastnostem našly stabilní uplatnění a jsou pravidelně využívány při výrobě piva v širokém spektru pivovarů.

Na závěr představil senzorickou charakteristiku a analytické profily perspektivních genotypů, které ukazují slibný potenciál pro další rozvoj českého chmelařství.

Tradice, výzkum a společenský rozměr

Po skončení semináře následovala komentovaná prohlídka historického Dreherova pivovaru, která účastníkům připomněla bohatou historii českého pivovarnictví. Den zakončilo neformální společenské setkání v pivovaru Pioneer, kde nechyběla možnost ochutnávky dalších piv s českými odrůdami chmele.

Degustační soutěž Kazbek Cup 2025: vítězí kvalita a originalita

Letošní degustační soutěž přilákala významný počet soutěžních vzorků – 38 piv, která se utkala ve dvou hlavních kategoriích: svrchně a spodně kvašená piva. Absolutním vítězem a držitelem prvního místa v kategorii svrchně kvašených piv se stal Pivovar Volt se svou APA 12°, která oslovila porotu svěžestí, vyvážeností a brilantní prací s českou odrůdou Kazbek.

V kategorii spodně kvašených piv kraloval Pokusný pivovárek Chmelařského institutu se svým Kazbek IPL, důkazem toho, že i tradiční spodní kvašení může nabídnout moderní chmelový zážitek.

Výsledky Kazbek Cup 2025:

Svrchně kvašená piva (18 vzorků)

1. **Pivovar Volt – APA 12°**
2. **Automat Matuška – Kazbětka 11°**
3. **Albert Michler – Sa-turn Pale Ale 11°**

Spodně kvašená piva (20 vzorků)

1. **Pokusný pivovar CHI – Kazbek IPL**
2. **Pivovar Matuška – Pomlázka 13 %**
3. **Pivovar Loď – 12 % Remorkér**

Budoucnost českého chmele

Akce opět ukázala, že české odrůdy chmele jsou nejen tradičním symbolem českého piva, ale můžou být i dynamickým prvkem moderní pivní tvorby. Spolupráce mezi výzkumem, šlechtiteli a sládky je klíčová pro zachování kvality a rozvoj českého pivovarnictví i v globálním měřítku.