

SPECIFIKACE KATEGORIÍ PIV - 2014

1. Světlé pivo výčepní

Světlé pivo výčepní má nižší až střední plnost, světlou až mírně jantarovou barvu. Hořkost je nižší až střední, vůně může být mírně esterová, chmelová a sladová. Úroveň diacetylu velmi nízká, dimetylsulfid nežádoucí. V chuti by měla být vyrovnaná hořkost s nižší plností a vyšším řízem, hustou bílou pěnou, přípustná je obilná a kvasničná chuť.

Původní stupňovitost	9,00 - 10,99 % hm.
Obsah alkoholu	2,75 - 4,00 % hm.
Hořkost	15 - 25 IBU
Barva	6 - 15 EBC

2. Český světlý ležák

Český světlý ležák charakterizuje vyrovnaná střední až vyšší plnost, světle zlatá až jantarová barva. Vyznačuje se jemnou, výraznou vyšší hořkostí, aroma žateckého chmele ve vůni je vítáno a může být doplněno sladovými, ovocnými, esterovými a slabě kvasničnými tóny. Úroveň diacetylu velmi nízká až nízká, dimetylsulfid nežádoucí. V čisté chuti by měla být výrazná vyrovnaná hořkost se střední až vyšší plností a vysokým řízem, přípustná je obilná a kvasničná chuť. Kompaktní bílá pěna kroužkuje.

Původní stupňovitost	11,00 - 12,99 % hm.
Obsah alkoholu	3,50 - 5,00 % hm.
Hořkost	20 - 40 IBU
Barva	8 - 18 EBC

3. Polotmavý ležák

Vyrovnaná střední až vyšší plnost se sladovou až mírně karamelovou chutí a jemnou vyrovnanou hořkostí. Karamelová chuť může být výrazná, neměla by však dominovat a měla by být sladěna se střední hořkostí. Barva tmavá jantarová do světle hnědé. Střední hořkost by měla ladit s vyšší plností. Přípustná je velmi nízká úroveň diacetylu, dimetylsulfid nežádoucí. Pěnivost a říz mohou být nižší.

Původní stupňovitost	11,00 - 12,99 % hm.
Obsah alkoholu	3,50 - 5,00 % hm.
Hořkost	20 - 40 IBU
Barva	18 - 50 EBC

4. Tmavý ležák

Tmavý ležák českého typu je charakterizován střední až vysokou plností s nasládlou sladovou, karamelovou až praženou chutí. Barva tmavohnědá, může být černá. Střední hořkost by měla ladit s vyšší plností. Přípustná je velmi nízká úroveň diacetylu, dimetylsulfid nežádoucí. Pěnivost a říz mohou být nižší.

Původní stupňovitost	11,0 - 12,99 % hm.
Obsah alkoholu	3,5 - 4,5 % hm.
Hořkost	15,0 - 35,0 IBU
Barva	60,0 - 150,0 EBC

5. Pšeničné pivo

Pšeničné pivo se vyznačuje jemně sladkou sladovou chutí s výrazným kvasničným a ovocným (banán, citrusy, hřebíček, koriandr či vanilka) aroma s někdy až fenolovými či nakyslými tóny. Hořkost je nízká a neměla by rušit chlebnatou plnost piva. Barva převážně světlá, bílo žlutá u piv s vyšší stupňovitostí může být až hnědá. Při variantě polotmavého pšeničného piva může být barva vyšší a chuť s nádechem karamelu. Zákal a obsah kvasinek v pivu je vysoký. Pěnivost a říz vysoké.

Podíl sladované pšenice	minimálně 50 sypání
Původní stupňovitost	10,00 - 15,99 % hm.
Obsah alkoholu	3,50 - 6,50 % hm.
Hořkost	6 - 20 IBU
Barva	6 - 40 EBC
	u polotmavého až 50 EBC

6. Speciální piva světlá

Plné tělo s dobře vyrovnanou hořkostí a vyšším obsahem alkoholu, který by neměl v celkovém vjemu dominovat. Chmelová vůně může být výrazná s kvasničnými, ovocnými a esterovými tóny. Barva žlutá jantarová až polotmavá. Přípustná je velmi nízká úroveň diacetylu, dimetylsulfid nežádoucí. Pěnivost a říz vysoké.

Původní stupňovitost	13,00 - 15,99 % hm.
Obsah alkoholu	5,00 - 6,00 % hm.
Hořkost	15 - 40 IBU
Barva	10 - 30 EBC

7. Speciální piva polotmavá

Vyrovnaná vysoká plnost se sladovou až mírně karamelovou chutí a jemnou vyrovnanou hořkostí. Karamelová chuť může být výrazná, neměla by však dominovat a měla by být sladěna se střední hořkostí. Barva tmavá jantarová do světle hnědé. Střední hořkost by měla ladit s vyšší plností. Přípustná je velmi nízká úroveň diacetylu, dimetylsulfid nežádoucí. Pěnivost a říz mohou být nižší.

Původní stupňovitost	13,00 - 15,99 % hm.
Obsah alkoholu	5,00 - 6,00 % hm.
Hořkost	20 - 40 IBU
Barva	30 - 60 EBC

8. Speciální piva tmavá

Speciální piva tmavá jsou charakterizována vyšší plností se sladkou sladovou, karamelovou až praženou chutí. Barva tmavohnědá, může být černá. Nižší až střední hořkost by měla ladit s vyšší sladkostí. Přípustná je velmi nízká úroveň diacetylu, dimetylsulfid nežádoucí. Pěnivost a říz mohou být nižší.

Původní stupňovitost	13,00 - 15,99 % hm.
Obsah alkoholu	5,00 - 6,00 % hm.
Hořkost	15 - 60 IBU
Barva	60 - 150 EBC

9. Speciální piva silná

Velmi silné plné tělo s dobře vyrovnanou hořkostí a vysokým obsahem alkoholu, který je již v chuti i vůni výrazně znát. Použité kvasnice spodního i svrchního kvašení. Použití sladovaných i nesladovaných surovin je povoleno. Chmelová vůně může být výrazná s kvasničnými, ovocnými a esterovými tóny. Barva jantarová, polotmavá až tmavá. Přípustná je velmi nízká úroveň diacetylu, dimetylsulfid nežádoucí. Pěnivost a říz nízké. Hodnotí se především harmonie jednotlivých chuťových složek.

Původní stupňovitost	16,0 a výše % hm.
Obsah alkoholu	6,0 a výše % hm.
Hořkost	15,0 - 80,0 IBU
Barva	15,0 - 150,0 EBC

10. Piva Pale Ale

Pale Ale je tmavě zlaté až bronzové barvy a vyznačuje se zemitou chutí s bylinným charakterem anglického chmele. Zemitý a chmelový charakter se projevuje především v doznívání chuti. Hořkost je střední až vysoká se znatelným aroma. Středně plné sladové tělo s mírně karamelovou chutí a střední až silnou ovocně esterovou chutí. Diacetyl může být přítomen pouze ve velmi nízké koncentraci. Stejně tak chladový zákal je zjevný pouze při velmi nízké teplotě.

Původní stupňovitost	11,0 - 14,0 % Plato
Zbytkový extrakt	2,0 - 4,0 % Plato
Alkohol (% vol.)	4,5 - 5,5 %
Hořkost	20,0 - 40,0 IBU
Barva	10,0 - 28,0 EBC

11. Piva India Pale Ale

India Pale Ale může být světle žluté až tmavě měděné barvy. Vyznačuje se především intenzivní chmelovou vůní a vysokou hořkostí amerického, anglického či jiného aromatického chmele. Zemitý a chmelový charakter se projevuje především v doznívání chuti. Hořkost je vysoká až velmi vysoká s výrazným aroma, které je hlavní dominantou. Středně plné sladové tělo s mírně karamelovou chutí a střední až silnou ovocně esterovou chutí. Diacetyl může být přítomen pouze ve velmi nízké koncentraci. Chladový zákal je přípustný.

Původní stupňovitost	14,0 - 19,99 % Plato
Zbytkový extrakt	3,0 - 5,0 % Plato
Alkohol (% vol.)	5,5 - 8,5 %
Hořkost	40,0 a více IBU
Barva	10,0 - 40,0 EBC

12. Piva Stout

Barva je sytě černá. Zpočátku lehce karamelová vůně s typickými tóny suché pražené hořkosti v závěru. Suchý pražený charakter chutě i vůně se dosahuje použitím praženého ječmene, který v kombinaci s praženým sladkem dává stoutu tu správnou kávovou chuť. Nižší kyselost může být znatelná, chmelové aroma a chuť nesmí být znát.

Suchý stout má velmi lehké tělo s minimálním vlivem esterů a diacetylu, které v žádném případě nesmí překrývat charakteristickou vysokou hořkost pražených sladů a ječmene.

Cream Stout - schází připálená hořkost, která je nahrazena vysokou plností. Hlavní dojem by měl být sladký a plný.

Oatmeal stout - oves v sypání se projevuje příjemným, bohatým, plným a jemně hladkým charakterem, kávové aroma praženého ječmene a aroma praženého sladu. Výsledný dojem má být jemně hebký ne hořký.

Původní stupňovitost	9,5 - 14,0	% Plato
Zbytkový extrakt	2,0 - 4,0	% Plato
Alkohol (% vol.)	3,8 - 6,0	%
Hořkost	30,0 - 50,0	IBU
Barva	80,0 +	EBC

Návrh degustačního hodnocení pro rok 2014

7 komisí

Složení vedoucí komise + 6 členů = celkem 7 degustátorů

49 degustátorů + 7 náhradníků

Degustuje se konsensuálním způsobem tzn., že komise se musí shodnout na prvních třech pivech (bez určení pořadí) a ta potom postupují do dalšího kola. Pouze ve finále musí komise stejným způsobem určit pořadí prvních tří piv.

U čtyř nejobsazenějších kategorií bude finále posuzovat odborná komise 9 vybraných degustátorů (profesionálů).

Degustuje se po 3 degustačních kolech v jednom sezení, dvě sezení dopoledne a dvě sezení odpoledne.

Na degustaci + roznos jednoho kola je vyhrazeno 30 minut.

Nejprve se naleje a roznese celá skupina č.1 potom 2. až 7. A zase dokola.

Maximální hodnocený počet vzorků v základních kolech je 8, ve finále až 9.

Degustace

9,00 - 10,30	I. sezení	3 degustace na komisi	21 kol
11,00 - 12,30	II. sezení	3 degustace na komisi	21 kol
13,30 - 15,00	III. sezení	3 degustace na komisi	21 kol
15,30 - 17,00	IV. sezení	3 degustace na komisi	21 kol
17,30 - 18,30	Finálová kola	4 degustace	4 kol
Celkem			88 kol / den

Zápis vzorků při přejímání a postupu do dalších kol:

První dvojčíslí číslo kategorie
Druhé dvojčíslí číslo pořadí vzorku v dané kategorii
Třetí dvojčíslí číslo kola, do kterého vzorek postoupil

Např.

Kategorie 01

Pivovar	č. ZK	č. 2K	č. ČF	č. SF	č. F
Pivovarský dům	010101	010102	010103	010104	010105
Břevnov	010201	010202	010203	-	-

Kategorie 08

Pivovar	č. ZK	č. 2K	č. ČF	č. SF	č. F
Pivovarský dům	080101	080102	080103	080104	080105

Rozpis degustací podle počtu vzorků v kategorii

0 - 9	0 ZK	0 2K	0 ČF	0 SF	1 F	1 kolo
10 - 16	2 ZK	0 2K	0 ČF	0 SF	1 F (6 vz.)	3 kola
17 - 24	3 ZK	0 2K	0 ČF	0 SF	1 F (9 vz.)	5 kol
25 - 32	4 ZK	0 2K	0 ČF	2 SF	1 F (6 vz.)	7 kol
33 - 40	5 ZK	0 2K	0 ČF	2 SF	1 F (6 vz.)	8 kol
41 - 48	6 ZK	0 2K	0 ČF	3 SF	1 F (9 vz.)	10 kol
49 - 56	7 ZK	0 2K	0 ČF	3 SF	1 F (9 vz.)	11 kol
57 - 64	8 ZK	0 2K	0 ČF	3 SF	1 F (9 vz.)	12 kol
65 - 72	9 ZK	0 2K	4 ČF	2 SF	1 F (6 vz.)	16 kol
73 - 80	10 ZK	0 2K	4 ČF	2 SF	1 F (6 vz.)	17 kol
81 - 88	11 ZK	0 2K	5 ČF	2 SF	1 F (6 vz.)	19 kol
89 - 96	12 ZK	0 2K	5 ČF	2 SF	1 F (6 vz.)	20 kol
97 - 104	13 ZK	0 2K	5 ČF	2 SF	1 F (6 vz.)	21 kol
105 - 112	14 ZK	0 2K	6 ČF	3 SF	1 F (9 vz.)	24 kol
113 - 120	15 ZK	0 2K	6 ČF	3 SF	1 F (9 vz.)	25 kol
121 - 128	16 ZK	0 2K	6 ČF	3 SF	1 F (9 vz.)	26 kol
129 - 136	17 ZK	0 2K	7 ČF	3 SF	1 F (9 vz.)	28 kol
137 - 144	18 ZK	0 2K	7 ČF	3 SF	1 F (9 vz.)	29 kol
145 - 152	19 ZK	0 2K	7 ČF	3 SF	1 F (9 vz.)	30 kol
153 - 160	20 ZK	0 2K	8 ČF	3 SF	1 F (9 vz.)	32 kol
161 - 168	21 ZK	0 2K	8 ČF	3 SF	1 F (9 vz.)	33 kol
169 - 176	22 ZK	9 2K	4 ČF	2 SF	1 F (6 vz.)	38 kol
177 - 184	23 ZK	9 2K	4 ČF	2 SF	1 F (6 vz.)	39 kol
185 - 192	24 ZK	9 2K	4 ČF	2 SF	1 F (6 vz.)	40 kol
193 - 200	25 ZK	9 2K	4 ČF	2 SF	1 F (6 vz.)	41 kol

Předpoklad pro rok 2014

370 vzorků

Počet sezení odhadnuto dle kategorií v roce 2013

81 kol

01 Světlé výčepní	14	20	5 kol
02 Český světlý ležák	62	80	17 kol
03 Polotmavý ležák	24	30	7 kol
04 Tmavý ležák	22	30	7 kol
05 Pšeničné pivo	17	24	5 kol
06 Světlé speciální pivo	24	30	7 kol
07 Polotmavé speciální pivo	31	40	8 kol
08 Tmavé speciální pivo	10	16	3 kola
09 Speciální piva silná	23	30	7 kol
10 Pale Ale	20	30	7 kol
11 India Pale Ale	10	20	5 kol
12 Stout	8	20	5 kol
Celkem	265	370	81 kol