



18. ROČNÍK KONFERENCE „UPLATNĚNÍ ČESKÝCH ODRŮD CHMELE V PIVOVARNICTVÍ“

Vážení přátelé,

Společnosti **Bohemia Hop a.s.** a **Chmelařský institut s.r.o.** si Vás dovoluují pozvat k tradičnímu setkání v Žatci.

Setkání se skládá z kombinace přednášek o využití českých chmelů v pivovarnictví a z degustace různých piv, chmelených nejen českými odrůdami, připravenými Chmelařským institutem s.r.o. v jeho pokusném pivovaru.

Termín: 22. duben 2015 v 9:30 hod.

Místo konání: Chmelařský institut s.r.o.
Kadaňská 2525, Žatec

Za hostitele zve: Mgr. Zdeněk Rosa, BA
předseda představenstva **Bohemia Hop a.s.**

Ing. Josef Patzak, Ph.D.
jednatel **Chmelařský institut s.r.o.**





PROGRAM KONFERENCE

„UPLATNĚNÍ ČESKÝCH ODRŮD CHMELE V PIVOVARNICTVÍ“

9:30 hod.

Zahájení

10:00 hod.

1. degustace - chmelení za studena speciálního pšeničného piva

10:30 hod.

1. přednáška „*Novinky ve šlechtění chmele*“
(Ing. Vladimír Nesvadba, Ph.D., Chmelařský institut s.r.o.)

11:00 hod.

2. degustace - ležák 12% EPM světlá
(chmelení odrůdou Saaz Late)

11:30 hod.

2. přednáška „*Druhy piva a možnosti jejich chmelení*“
(Ing. Aleš Dvořák, Budějovický Budvar, n.p.)

12:00 hod.

3. degustace – chmelení za studena speciálního piva 15% EPM

12:30 hod.

OBĚD A PŘESTÁVKA



PROGRAM KONFERENCE

„UPLATNĚNÍ ČESKÝCH ODRŮD CHMELE V PIVOVARNICTVÍ“

13:30 hod.

3. přednáška *„Stručný přehled vegetačního roku chmele“*
(Ing. Josef Ježek, Ph.D., Chmelařský institut s.r.o.)

14:00 hod.

4. degustace – chmelení za studena IPA
(Kazbek srovnání se zahraničními odrůdami)

14:30 hod.

4. přednáška *„Zelený chmel- vlastnosti a využití v pivovarech“*
(Ing. Karel Krofta, Ph.D., Chmelařský institut s.r.o.)

15:00 hod.

5. degustace – chmelení za studena IPA
(Kazbek srovnání s novošlechtěnci)

15:30 hod.

5. přednáška *„Aktuality ze CBC Portland 14.– 17. 4. 2015“*
(Mgr. Zdeněk Rosa, BA, Bohemia Hop a.s.)

16:00 hod.

OFICIÁLNÍ UKONČENÍ SEMINÁŘE

16:00–18:00 hod.

EXKURZE U PĚSTITELE

Od 18:00 hod.

VEČERNÍ PROGRAM V CHRÁMU CHMELE A PIVA