

# SPECIFIKACE KATEGORIÍ PIV – 2025

## 1. Světlé pivo výčepní – Bohemian Light lager

Světlé pivo výčepní má nižší až střední plnost, světlou až mírně jantarovou barvu. Hořkost je nižší až střední, vůně může být slabě esterová, chmelová a sladová. Vůně amerických aromatických chmelů není akceptovatelná. 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 – 4,50 % obj.

Hořkost: 15 – 30 IBU

Barva: 6 – 18 EBC

Bohemian light lagers are straw, gold to light amber color with dense and rich head. Bitterness is low and medium, well ballanced with low to medium malt body. Hop flavor is low to medium-low, deriving from noble type hops. Flavor of aromatic american hop is not acceptable. Fruity esters and low yeast flavor is acceptable. Wery low diacetyl aroma, if perceived, are characteristic of this style. DMS aroma should be not perceived.

Original gravity: 9,00 – 10,99 °Plato

Alcohol: 2,75 – 4,50 % abv.

Bitterness: 15 – 30 IBU

Color: 6 – 18 EBC

## 2. Český světlý ležák – Bohemian lager

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. Vůně amerických aromatických chmelů není akceptovatelná. 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 – 5,50 % obj.

Hořkost: 20 – 45 IBU

Barva: 8 – 18 EBC

Bohemian lagers are straw, gold to light amber color with dense and rich head. Bitterness is medium and high, well ballanced with medium malt body. Hop flavor is low to medium-low, deriving from noble type hops. Flavor of aromatic american hop is not acceptable. Fruity esters and low yeast flavor is acceptable. Wery low diacetyl aroma, if perceived, are characteristic of this style. DMS aroma should be not perceived.

Original gravity: 11,00 – 12,99 °Plato

Alcohol: 3,50 – 5,50 % abv.

Bitterness: 20 – 45 IBU

Color: 8 – 18 EBC

### 3. Polotmavý ležák - Semidark lager

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 – 5,50 % obj.

Hořkost: 20 – 40 IBU

Barva: 18 – 50 EBC

Bohemian semidark lagers are dark amber to light brown color with dense and rich head. Ballanced medium and high malt body with karamel taste is charakteristic. Bitterness is low to medium, well ballanced with karamel malt body. Fruity esters nad low yeast flavor is acceptable. Wery low diacetyl aroma, if perceived, are charakteristic of this style. DMS aroma should be not perceived.

Original gravity: 11,00 – 12,99 °Plato

Alcohol: 3,50 – 5,50 % abv.

Bitterness: 20 – 40 IBU

Color: 18 – 50 EBC

### 4. Tmavý ležák - Bohemian dark lager

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: 11,00 – 12,99 % hm.

Obsah alkoholu: 3,50 – 5,50 % obj.

Hořkost: 15 – 35 IBU

Barva: 50 a výše EBC

Bohemian dark lagers are dark brown to black color with dense head. Medium to high body with malt, karamel and roasted taste. Bitterness is low to medium should be ballanced with body. Fruity esters nad low yeast flavor is acceptable. Wery low diacetyl aroma, if perceived, are charakteristic of this style. DMS aroma should be not perceived.

Original gravity: 11,00 – 12,99 °Plato

Alcohol: 3,50 – 5,50 % abv.

Bitterness: 15 – 35 IBU

Color: 50 and above

### 5. Pšeničné pivo světlé i tmavé

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 30 % sypání  
Původní stupňovitost: 9,00 – 16,99 % hm.  
Obsah alkoholu: 3,50 – 7,50 % obj.  
Hořkost: 6 – 20 IBU  
Barva: světlé pivo: 6 – 15 EBC  
polotmavé a tmavé pivo: 15 – 90 EBC

6. Světlá, spodně kvašená piva silná

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. Pěnovost a říz vysoké.

Původní stupňovitost: 13,00 – 15,99 % hm.  
Obsah alkoholu: 5,00 – 6,50 % obj.  
Hořkost: 15 – 45 IBU  
Barva: 10 – 30 EBC

7. Polotmavá, spodně kvašená piva silná

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 a alkoholem. Barva tmavá jantarová do světle hnědé. Střední hořkost by měla ladit s vyšší plností. Přípustná je velmi nízká úroveň diacetylu, dimetylsulfid nežádoucí. Pěnovost a říz mohou být nižší.

Původní stupňovitost: 13,00 – 15,99 % hm.  
Obsah alkoholu: 4,80 – 6,50 % obj.  
Hořkost: 20 – 45 IBU  
Barva: 30 – 60 EBC

8. Tmavá, spodně kvašená piva silná

Silná 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. Pěnovost a říz mohou být nižší.

Původní stupňovitost: 13,00 – 15,99 % hm.  
Obsah alkoholu: 4,70 – 6,00 % obj.  
Hořkost: 15 – 60 IBU  
Barva: 60 a více

## 9. New England IPA - NEIPA

NEIPA se vyznačuje světle žlutou až žlutou barvou s vysokým bělavým zákalem kvasnic a ovesných či pšeničných sladů. Vůně je charakteristicky ovocná (mango, meruňky, broskve, citrusy, ananas) se silným chmelovým aroma za studena chmeleného piva s použitím aromatických zahraničních chmelů (USA, New Zealand, Německo atd.). Nicméně aroma by nemělo být pryskyřičné, ale spíše ovocné. Chuť je opět výrazně ovocná se sametovou střední až vyšší plností. Hořkost je pocitově nízká, neagresivní a neměla by rušit chlebnatou plnost piva. Diacetyl a dimethylsulfid jsou nepřijatelné. Zákal a obsah kvasinek v pivu je vysoký. Pěnovost a říz vysoké.

Původní stupňovitost: 13,00 – 16,99 % hm.

Obsah alkoholu: 5,00 – 7,50 % obj.

Hořkost: 20 – 60 IBU

Barva: 6 – 14 EBC

## 10. Super silná spodně kvašená piva

Velmi silné plné tělo s dobře vyrovnanou hořkostí a vysokým obsahem alkoholu, který je již v chuti i vůni výrazně znát. Použité kvasnice spodního 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, dimethylsulfid nežádoucí. Pěnovost a říz nízké. Hodnotí se především harmonie jednotlivých chuťových složek.

Původní stupňovitost: 16,00 a výše % hm.

Obsah alkoholu: 6,50 a výše % obj.

Hořkost: 15 – 80 IBU

Barva: 15 a více

## 11. 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 a Dimethylsulfid může být přítomen pouze ve velmi nízké koncentraci. Stejně tak chladový zákal je zjevný pouze při velmi nízké teplotě.

Původní stupňovitost: 10,00 – 13,99 % Plato

Alkohol (% vol.): 4,00 – 6,00 % obj.

Hořkost: 20 – 45 IBU

Barva: 10 – 28 EBC

## 12. 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 a Dimethylsulfid může být přítomen pouze ve velmi nízké koncentraci. Chladový zákal je přípustný.

Původní stupňovitost: 14,00 – 17,99 % Plato  
Alkohol (% vol.): 5,50 – 8,50 % obj.  
Hořkost: 40 a více IBU  
Barva: 10 – 40 EBC

13. Kyselá piva

Kyselá piva různých stylů (Weisse, Gose, Lambic, Sour Ale) jsou světlé až polotmavé barvy s výrazným aroma ovocných esterů, případně mohou být ochucena ovocem, vínem nebo kořením. Kyselost organických kyslin je dána buď spontánním kvašením, nebo použitím kultury laktobacilů, nebo *Brettanomyces* a měla by být vyvážena se sladovým tělem a mírnou jemnou hořkostí. Chmelové aroma a hořkost slabé až velmi slabé. Diacetyl a DMS nepřipustné, chladový zákal přípustný.

Původní stupňovitost: 10,00 – 15,99 % Plato  
Alkohol (% vol.): 3,00 – 9,00 % obj.  
Hořkost: 5 – 40 IBU  
Barva: 4 – 40 EBC

14. Super silná svrchně kvašená piva

Super silná svrchně kvašená piva jsou tmavě zlaté až černohnědé barvy a vyznačují se zemitou chutí s bylinným charakterem anglického či amerického chmele. Zemitý a chmelový charakter se projevuje především v dozrívání chuti. Hořkost je střední až velmi vysoká s intenzivním aroma. Plné sladové tělo s chlebovou až karamelovou příchutí a střední až silnou ovocně esterovou chutí. Diacetyl a Dimetylsulfid jsou nepřipustné. Chladový zákal je běžný.

Původní stupňovitost: 16,00 a výše % hm.  
Alkohol (% vol.): 6,50 a výše % obj.  
Hořkost: 20 a výše IBU  
Barva: 20 a výše EBC

15. 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 sladem 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: 13,00 – 18,99 % Plato**  
**Alkohol (% vol.): 5,00 – 9,00 % obj.**  
**Hořkost: 30 – 50 IBU**  
**Barva: 80 a více EBC**

### Způsob degustačního hodnocení pro rok 2025

#### **10 komisí**

**Složení:** vedoucí komise + 4 členové = 5 degustátorů v komisi

**Celkem 50 degustátorů + 7 náhradníků**

#### **Degustace a registrace vzorků**

Degustace probíhá konsensuálním způsobem, což znamená, že komise se musí shodnout na prvních třech pivech (bez určení pořadí), která postupují do dalšího kola. Ve finále komise stejným způsobem určí pořadí prvních pěti piv.

U čtyř nejobsazenějších kategorií bude finále posuzovat odborná komise, vybraná zpravidla z nezávislých degustátorů.

**Začátek degustace je již v pátek 21. 3. 2025 od cca 18:00 a v sobotu 22. 3. 2025 cca od 8:30.**

**Přihlášení degustátoři budou vybráni do komisí J. Šuránem, hlase se co nejdříve na [jan.suran@cmsmp.cz](mailto:jan.suran@cmsmp.cz).**

#### **Registrace vzorků a účastníků:**

- **Začátek registrace:** čtvrtek 20. března 2025 od 18:00 a pátek 21. března 2025 od 8:00.
- Vzorky do kategorií 4, 5, 9 a 13, které se dle časových možností degustují již v pátek, musí být doručeny a zaplacený:
  - **Převodem na účet do čtvrtka 20. března 2025.**
  - **Hotově nejpozději v pátek 21. března 2025 do 10:00.**
  - Termín dodání je **čtvrtek, nejpozději pátek do 10:00.**

Vzorky dodané později nebudou zařazeny do soutěže – viz organizační pokyny.

- Vzorky do ostatních kategorií musí být předány a zaplacený:
  - **Nejpozději v pátek 21. března 2025 do 16:00.**
  - V týdnu od **17. do 20. března 2025** je možné zaslat vzorky kurýrem po dohodě s p. Voldřichovou na adresu: **Pivovarský dvůr Zvíkov, Zvíkovské Podhradí 92, 397 01.**

**V případě, že budete posílat vzorky kurýrem a platba bude převodem, musí být částka připsaná na účet do středy 19.3., jinak vzorek nebude zařazen do soutěže – viz organizační pokyny.**

**Strange aromas and tastes:**

- DMS
- American high aromatic hops
- Acetone
- Solvent like
- Molasses
- Phenolic
- Sirupy
- leathery
- old yeast
- sulphury
- chlorophenol
- grainy
- oxidation
- skunky