

Kategorie

Golden Bohemia 2025

Spodně kvašená piva

původní české styly

- | | |
|---|-----|
| 1. České světlé výčepní pivo / Bohemian-Style Session Lager | S L |
| 2. Český světlý ležák / Bohemian-Style Pale Lager | S L |
| 3. Český polotmavý ležák / Bohemian-Style Semidark Lager | S L |
| 4. Český tmavý ležák / Bohemian-Style Dark Lager | - L |

mezinárodní styly

- | | |
|--|------------|
| 5. India Pale Lager /New-Style Lager | NEW |
| S L | |
| 6. Pšeničné pivo / Weizen and Wittbier | - L |
| 7. Pale Ale | S L |
| 8. India Pale Ale | S L |
| 9. Hazy and Juicy India Pale Ale | S L |
| 10. Porter a stout /Porter And Stout | - L |
| 11. Kyselá piva / Sour Beer flavoured or not flavoured | S L |
| 12. Lehká piva / Light Beer (up to 9.99 ABV) | NEW |
| | - L |
| 13. Nealkoholická piva /Non-Alcoholic Beer | - L |

S L – v těchto kategoriích lze přihlásit a dodat vzorky v lahvi, sudu či obojí:

1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 11

L – v těchto kategoriích přijímáme vzorky výhradně v lahvích: 4, 6, 10, 12, 13

Popis jednotlivých kategorií

1 České světlé výčepní pivo

Bohemian-Style Session Pale Lager

barva 6 až 14 EBC

EPM/OG: 7,00 až 10,99 %

alkohol 3,0 až 4,2 % abv.

hořkost 15 až 30 IBU

spodně kvašené pivo

Česká právní norma stanovuje rozmezí 7,00 až 10,99 % extraktu původní mladiny. Od ležáku se odlišuje nižší plností i hořkostí. Rozdíly v barvě a řízu jsou naopak minimální. Typická je vysoká pěna. Světlé výčepní pivo má být především vyvážené se zřetelnou sladovou vůní, tóny chmele a slabě i čerstvých kvasnic. Hořkost nižší střední se projevuje především v doznění piva. Diacetyl se nepovažuje za vadu, pokud nepřekročí nízkou hranici. DMS je nepřípustný. Toleruje se nefiltrovaná i filtrovaná verze.

Typická vlastnost: Charakteristickým znakem je vzájemná vyváženost sladové chuti a nižší chmelové hořkosti, což podporuje vysokou pitelnost piva. Plnost je nižší střední.

2 Český světlý ležák

Bohemian-Style Pale Lager

barva 6 až 16 EBC

EPM/OG: 11,00 až 12,99 %

alkohol 4,3 až 5,2 % abv.

hořkost 20 až 40 IBU

spodně kvašené pivo

Pivo vařené dekokčním způsobem na jeden až tři rmuty s dlouhou dobou ležení. Přípustná je filtrovaná i nefiltrovaná verze. Barva se pohybuje od sytě žluté po tmavě zlatou. Žádoucí je vysoká a hustá pěna. Intenzita vůně je nižší střední až střední. Skládá se z aromatického chmele českého původu, sladu a z ovocných esterů. Pivo nesmí obsahovat nové aromatické odrůdy chmelů. Toleruje se velmi nízká úroveň diacetylu. DMS a další cizí chutě nežádoucí. Chuť musí být vyvážená, hořkost je střední až vyšší střední, sladěná s plností a sladovým charakterem těla. Hořkost nesmí být ulpívající. Chmelení za studena je možné pouze klasickými odrůdami českého chmele. Z pohledu české právní normy se ležák obecně definuje rozmezím extraktu původní mladiny 11,00 až 12,99 % EPM.

Typická vlastnost: Od zahraničních ležáků se odlišuje střední až vyšší střední plností, která musí být dobře vyvážená s nasládlou čistě sladovou chutí a ušlechtilým hořkým dozněním. Plnost nesmí být nižší než střední. Hořkost nesmí snižovat vysokou pitelnost. Použití chmelení za studena s novými odrůdami chmelů vyřazuje vzorek z kategorie. Takové vzorky přihlašujte do nově zařazené kategorie č. 5 New Style Lager/India Pale Lager.

3 Polotmavý ležák

Bohemian Style – Semidark Lager

barva 18 až 50 EBC

EPM/OG: 11,00 až 12,99 % hm.

alkohol 3,5 až 5,2 % abv.

hořkost/Bitterness 20–40 IBU

spodně kvašené pivo

Pivo vařené dekokčním způsobem na jeden až tři rmuty s dlouhou délkou ležení. Přípustná je filtrovaná i nefiltrovaná verze. Typická je vyrovnaná střední až vyšší plnost se sladovou až mírně karamelovou chutí a jemnou vyrovnanou hořkostí. Karamelová chuť může být výrazná, neměla by však dominovat, naopak by měla být sladěna se střední hořkostí. Barva tmavá jantarová až světle hnědá. Střední hořkost by měla odpovídat vyšší plnosti. Přípustná je velmi nízká úroveň diacetylu, DMS je nepřípustný. Pěnivost a říz mohou být nižší.

Typická vlastnost: Od zahraničních ležáků se odlišuje střední až vyšší střední plností, která musí být dobře vyvážená s nasládlou karamelovou a sladovou chutí a ušlechtilým hořkým dozněním. Plnost je spíše vyšší než střední. Hořkost nesmí snižovat vysokou pitelnost. Použití chmelení za studena s novými odrůdami chmelů vyřazuje vzorek z kategorie.

4 Český tmavý ležák

Bohemian-Style Dark Lager

barva více než 60 EBC

EPM/OG: 11,00 až 12,99 %

alkohol 4,0 až 5,0 % abv.

hořkost 20 až 30 IBU

spodně kvašené pivo

Pivo tmavé až černé barvy představuje původní český styl. Nabízí vyšší hořkost než tmavá mnichovská piva. Tomu musí odpovídat i plnost, která je vyšší než u německého stylu *schwarzbier*. Tmavý ležák má nižší říz než světlý. Vůně čokolá-

dová, kávová bez výrazně pražených tónů. Toleruje se velmi nízká úroveň diacetylu, přirozenou součástí jsou estery a ovocné příchutě. V chuti může být karamel, ale spíše čokoláda a káva.

Typická vlastnost: Sladká chuť nemá být dominující, ale opět vyvážená. Plnost musí být minimálně střední. Vyžaduje se dobrá pitelnost.

5 India Pale Lager NEW

barva 6 až 25 EBC

EPM/OG: 11,00 až 13,99 %

alkohol 4,3 až 5,4 % abv.

hořkost 30 až 65 IBU

spodně kvašené pivo

Velmi světlá až světlá barva. Nižší střední intenzita vůní pocházejících ze sladu se kombinuje s vyšší střední až vysokou intenzitou vůní z chmele, v níž rozhodující roli hrají odrůdy amerických chmelů. Nižší střední plnost, hořkost vyšší střední až vysoká. Nežádoucí je drsný a ulpívající charakter hořkosti, stejně jako estery, DMS a diacetyl. Při hodnocení se klade důraz na čerstvost chmelové vůně i příchutí v pivu.

Typická vlastnost: Od českého ležáku se liší nejen použitými odrůdami chmele, ale také nižší plností. Charakter hořkosti je odlišný. Ta je podstatně intenzivnější, robustní a bez vyvážené harmonie se sladovou složkou chuťového profilu.

6 Pšeničné pivo

barva 6 až 30 EBC

EPM/OG: 11,00 až 13,99 %

alkohol 4,0 až 5,7 % abv.

hořkost 10 až 30 IBU

svrchně kvašené pivo

Sypání obsahuje zpravidla 50 % pšeničného sladu. Chmel se v českém pšeničném pivu používá ve vyšším množství, než je běžné v zahraničí. Svrchně kvašené pivo s vyšší střední plností je v nefiltrované podobě, s výraznými ovocnými a fenolovými vůněmi, které mají původ v kvasnicích. Chmel je ve vůni přítomný jen minimálně. V chuti dominují ovocné příchutě, fenoly, hřebíček nebo vanilka. V doznění může být zřetelný. Hořkost je nízká až nižší střední. Diacetyl není přípustný. Oproti světlé verzi může mít polotmavé pivo lehce karamelový charakter.

Typická vlastnost: Důležitou vlastností je čerstvost, výrazná ovocná vůně a vysoký říz, který má být vyšší než u ležáků. Sladká chuť je zcela zřetelná, ale ne-

měla by být natolik dominantní, aby omezovala dobrou pitelnost piva. Hořkost je vyšší než u pšeničných piv vyráběných v Německu.

7 Pale Ale

barva 12 až 26 EBC

EPM/OG: 10,00 až 12,99 %

alkohol 4,0 až 5,4 % abv.

hořkost 30 až 50 IBU

svrchně kvašené pivo

České pivovary až na výjimky převzaly styl *pale ale* v americké podobě. Barva je žlutá, zlatá až jantarová. Pěna zásadně vysoká. Toleruje se filtrovaná a nefiltrovaná verze. Ve vůni musí být minimálně střední až vysoká chmelová vůně z nových odrůd, především amerických, ale také novozélandských i dalších. Jejich absence se považuje za výrazné porušení stylu. Plnost se pohybuje od nízké přes nižší střední až po střední. Střední hořkost v doznění má opět chmelový charakter.

Typická vlastnost: Výrazné aroma a střední hořkost v doznění naznačují a podporují velmi dobrou pitelnost piva.

8 India Pale Ale

barva 14 až 30 EBC

EPM/OG: 13,00 až 16,99 %

alkohol 6,0 až 7,5 % abv.

hořkost více než 50 IBU

svrchně kvašené pivo

V českých pivovarech se opět prosadila především americká verze, která je výrazně chmelovější než verze britská. Tmavě zlatá až měděná barva koresponduje se středně plným tělem, které nabízí pouze náznak sladkosti, ale řadu ovocných příchutí. Výrazná hořkost vrcholí dlouhým dozněním. Intenzivní vůně opět vzniká díky novým odrůdám amerických chmelů při dochmelování za studena. Intenzita vůně i hořkosti se pohybuje od střední až po velmi vysokou.

Typická vlastnost: Pivo musí mít osobitý chuťový charakter, počínaje výraznou chmelovou vůní až po masivní doznění s vysokou hořkostí. Pitelnost je střední, podřizuje se výraznému chuťovému zážitku.

9 Hazy and Juicy India Pale Ale

barva 8 až 14 EBC

EPM/OG: 14,00 až 16,99 %

alkohol 6,3 až 7,5 % abv.

hořkost 20 až 50 IBU

Světle žlutá až zlatá barva se znatelným až vysokým bělavým zákalem. Typická je minimální čirost a vysoká pěnivost. Ve vůni nižší střední sladové aroma a výrazné chmelové aroma. Typické je použití nových odrůd chmele. Velmi zřetelné příchutě ovoce včetně exotických druhů mají původ v chmelu. Diacetyl je nepřipustný. Tělo musí působit čerstvým dojmem, hořkost je skrytá a projevuje se až s odstupem času v doznění. Chuťový profil mohou ovlivnit přídavky surovin, které sládek použil pro vytvoření zákalu. Alkohol nemá být v chuti zřetelný. Celkově jde o vyvážené pivo s dobrou pitelností.

Typická vlastnost: Intenzivní chmelové aroma, výrazný zákal a skrytá hořkost, která při vnímání nápoje neodpovídá deklarovaným jednotkám IBU.

10 Porter a stout

Porter and Stout

barva více než 50 EBC

EPM/OG: 9,00 až 14,99 %

alkohol 2,9 až 6,5 % abv.

hořkost 20 až 40 IBU

svrchně kvašené pivo

Jeden ze stylů svrchně kvašených piv, který vznikl v Londýně. Na rozdíl od *brown ale* se již spojuje s průmyslovou výrobou piva. Později se z *porteru* jako lepší a silnější pivo vyvinul *stout*.

Toto tmavé pivo (pro jemně světlejší než černý se používá označení *brown porter*/hnědý porter) s nižší střední plností v sobě spojuje chuť kávy, čokolády a ovocné tóny. Hořkost není vysoká, ale měla by být zřetelná, stejně jako přítomnost chmele ve vůni, kde očekáváme hlavně sladové a ovocné tóny. Celkově jde o vyvážené, nepříliš sladké pivo bez výraznějšího chmelení. Základ jeho chutí pochází ze sladu a kvasnic. *Porter* neobsahuje ve větší míře tóny praženého sladu, což představuje dominantní znak *stoutů*. *Stout* má nižší střední až střední plnost. Vůně i chuť mají původ především ve speciálních sladech, výrazná je hořká čokoláda, topinková až pražená příchut. Doznění je středně intenzivní, zřetelně hořké.

Typická vlastnost: Střední až vysoká intenzita chutí ze sladu kombinuje chuťový zážitek s velmi dobrou pitelností tohoto svrchně kvašeného piva.

11 Kyselé pivo

Sour Beer

barva bez omezení

EPM/OG: 7,00 až 12,99 %

alkohol 2,5 až 5,5 % abv.

hořkost 5 až 25 IBU

piva kvašená spontánně nebo jinak než spodním a svrchním kvašením

Pivo může být neochucené nebo ochucené. Vůně se zřetelnými a dobře rozpoznatelnými tóny ochucení, ale také s čerstvostí. Pivovar musí uvést, jakými surovinami je kyselé pivo ochuceno. Rozhodujícím kritériem zůstává výběr surovin, který konzumenta příjemně překvapí tím, že ochucení se podařilo dobře sladit s chutí piva. Škála ochucení sahá od klasických příchutí, jako jsou ovocné, přes byliny a koření až po zcela výjimečné a unikátní.

Filtrovaná i nefiltrovaná verze. Nežádoucí je diacetyl i DMS.

Typická vlastnost: Harmonické spojení piva se surovinami použitými na ochucení. Kyselost musí být ušlechtilá a vyvážená s ovocnými příchutěmi, sladkostí a s nízkou hořkostí. Zážitek z chuti je důležitější než pitelnost.

Je třeba uvést, čím je pivo ochuceno.

12 Lehká piva NEW

Light Beer

barva bez omezení

EPM/OG: 6,00 až 9,99 %

alkohol 2,5 až 4,5 % abv.

hořkost bez omezení

spodně i svrchně kvašené pivo

Vysoká pěna, vůně se zřetelnými, dobře rozpoznatelnými tóny chmele, a především s vysokou čerstvostí. Rozhodujícím kritériem zůstává výběr surovin, chmelení za studena včetně nových odrůd se toleruje. Filtrovaná i nefiltrovaná verze. Diacetyl a DMS jsou nepřípustné.

Typická vlastnost: Harmonické spojení piva se surovinami. Osvěžující zážitek z chuti podporuje vysokou pitelnost.

13 Nealkoholické pivo

Non-Alcoholic Beer

barva bez omezení

alkohol nižší než 0,5 % abv. včetně

hořkost bez omezení

spodně i svrchně kvašené pivo

Sladový nápoj je vyroben pouze ze sladu, chmele, vody a z kvasnic. Bez dalšího ochucování. Má nižší až střední intenzitu sladové nebo chmelové vůně. Použití chmelení za studena včetně nových odrůd se toleruje, stejně jako ochucení. Barva je bez omezení, důležitá je vysoká pěna. Může se jednat o filtrované i nefiltrované pivo. V chuti není žádoucí mladinová, obilná příchuť. Nežádoucí je DMS. Plnost nízká až střední. Sladkost nemá dominovat. Minimálně střední říz.

Typická vlastnost: Osvěžující nápoj, který povzbudí k dalšímu napití. Minimální tolerance vůči cizím vůním a chutím.

