

XIV. ročník workshopu spojeného s degustací piva „Degustace různých druhů piv chmelených různými odrůdami“

Pořadatelé: ARIX CZECH HOP a.s. a Chmelařský institut s.r.o.
Datum konání: 26. listopadu 2026
Místo konání: Pivovar Červený vlk, Boží Dar 279, 362 62 Boží Dar

Druhy piv pro degustace:

1. Odrůda **Žatecký poloraný červeňák** a odrůda **Saaz Late** v ležáku s různým stupněm hořkosti (30 IBU a 40 IBU)
2. Praktické zkušenosti s používáním odrůd chmele **Sládek**, **Premiant** a **Kazbek**. Budou prezentovány sládky z craft pivovarů, včetně ochutnávky jejich piv s použitím prezentovaných odrůd chmele
3. Nealkoholická piva chmelená odrůdami **Kazbek** a **Saaz Shine** (ochutnávka nebo trojúhelníkový test)

Program workshopu:

10.00 – 11.00	Prezence hostů v pivovaru	
11.00 – 11.20	Úvodní slovo	ARIX CZECH HOP - Ing. Vladislav Minář Chmelařský institut - Ing. Vladimír Nesvadba, Phd.
11.20 – 11.40	1. příspěvek	
11.40 – 12.10	1. kolo degustace	Ing. Vladimír Nesvadba, Phd.
12.15 – 12.40	2. příspěvek	Mgr. Ladislav Jákl, žurnalista
12.40 – 12.55	Vyhodnocení 1. kola degustace	Ing. Vladimír Nesvadba, Phd.
13.00 – 13.25	2. kolo degustace	Ing. Vladimír Nesvadba, Phd.
13.30 – 13.55	3. příspěvek	Ing. Jiří Smetana, předseda ČSPCH
14.00 – 14.55	Oběd	
15.00 – 15.15	Vyhodnocení 2. kola degustace	Ing. Vladimír Nesvadba, Phd.
15.00 – 15.30	3. kolo degustace	Ing. Vladimír Nesvadba, Phd.
15.30 – 15.55	4. příspěvek	

16.00 – 16.15	Vyhodnocení 3. kola degustace	Ing. Vladimír Nesvadba, Phd.
16.15 – 16.30	Volná diskuse, začátek prohlídek pivovaru	
16.30 -	Odpolední raut a networking	