

# Druhý ročník Žejdlíku – vyhlášení soutěžních kategorií

V polovině září 2018 se bude konat druhý ročník Černokosteckého žejdlíku.

Soutěž je určena široké domovarnické veřejnosti a soutěžící tedy nemusí být členem Cechu domácích pivovarníků, z. s., který je organizátorem soutěže.

Soutěž nadále vychází z konceptu, kdy soutěžící soutěží s pivem uvařeným podle konkrétního receptu. Srovnávají se tak piva, která mají stejné složení, ale jsou uvařena jiným domácím sládkem na jiném zařízení.

Jedinou výjimku tvoří kategorie český ležák (A), kde soutěžící vaří svůj vlastní ověřený recept. Tato kategorie je součástí Ligy českého ležáku a vyhlášení výsledků Ligy bude součástí Žejdlíku.

Podrobnější informace zveřejníme v následujících číslech magazínu Pivař.

**Kategorie Žejdlíku 2018 jsou:**

**A – 3B Český prémiový světlý ležák**  
vařený podle vlastního receptu

**B – 7B Altbier**  
vařený podle receptu Petra Měrky, Pivařka str. 246

**C – 19A American Amber Ale**  
vařený podle receptu Hany Chmelařové – celkové vítězky Litomyšlského korbelu<sup>2017</sup>

**D – 21B Žitný IPA**  
vařený podle receptu Karla Točíka – celkového vítěze Černokosteckého žejdlíku<sup>2017</sup>

**E – O nejhezčí etiketu**



**ČERNOKOSTECKÝ  
ŽEJDLÍK**



**Černokostecký  
pivovár**



**LIGA  
ČESKÉHO  
LEŽÁKU 2018**

**MORAVIAN  
HOMEBREWERS  
MEETING** <sup>2017</sup>

**KOSTELECKÉ  
CHMELOVÁREK** <sup>2018</sup>

**PRAGUE  
HOMEBREWING  
COMPETITION** <sup>2018</sup>

**LITOMYŠLSKÝ  
KORBEL** <sup>2018</sup>

**ČERNOKOSTELECKÝ  
ŽEJDLÍK** <sup>2018</sup>

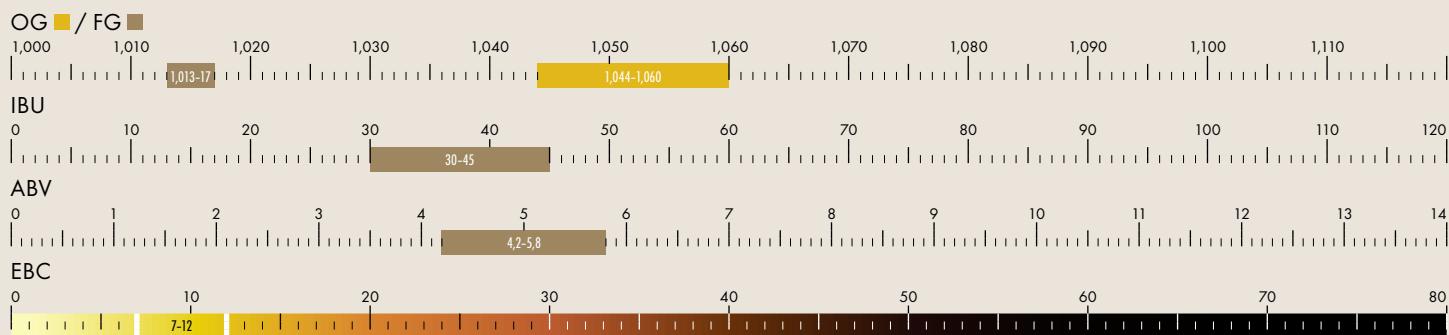


Všichni účastníci zapojených soutěží, kteří se zúčastní minimálně 3 soutěží v daném ročníku, se automaticky stávají účastníky soutěže Liga českého ležáku (soutěž je přístupná všem bez ohledu na členství v Cechu).

Bodové hodnocení bude součtem tří nejlepších výsledků z absolvovaných soutěží (při účasti ve více soutěžích se horší výsledky škrťají). Pokud bude mít soutěžící v jedné soutěži více vzorků ležáku, započítávají se mu body za ležák s nejlepším umístěním.

Vítězem Ligy bude autor ležáku, který získá nejvíce bodů.

## 3B ČESKÝ PRÉMIOVÝ SVĚTLÝ LEŽÁK (CZECH PREMIUM PALE LAGER)



### CELOVÝ DOJEM

Bohatý, charakteristický světlý český ležák se znatelným sladovým a chmelovým charakterem a dlouhým a zakulaceným dozíváním. Komplexní, ale vyvážené a osvěžující pivo. Sladové chuť jsou na ležák typu Pilsner komplexní a hořkost je vysoká, ale čistá bez ulpívající drsnosti, což pivu dává zakulacený dojem, který zvyšuje pitelnost.

### AROMA

Střední až středně vysoká chlebnatá sladová chuť s nižším až vyšším středním kořenitým, květinovým a bylinným chmelovým aromatem. Úroveň vyvážení mezi sladem a chmelem se může lišit, avšak jejich souhra je bohatá a komplexní. Lehký diacetyl, nebo velmi nízké ovocné chmelové estery jsou akceptovatelné, ale nemusí být přítomny.

### VZHLED

Zlatá až temně zlatá barva. Vynikající čirost. Hustá, dlouhotrvající a krémová bílá pena.

### CHUŤ

Bohatá, komplexní, sladová chlebnatost kombinovaná se znatelnou, ale jemnou a zakulacenou hořkostí a květinovým a kořenitým chmelovým aromatem. Sladové a chmelové chutě jsou střední až vyšší střední intenzity. Tělo může obsahovat lehký dotek karamelu. Hořkost je výrazná ale nikdy hrubá a ulpívající. Dlouhé dozívání může být balancováno směrem ke chmelu nebo sladu, ale nikdy ne agresivně směrováno na jednu stranu. Nízký až střední diacetyl a nízké chmelové estery jsou tolerovatelné, ale nemusí být přítomny.

### POCIT PO NAPITÍ

Střední tělo. Nízký až střední říz (nasycení).

### KOMENTÁŘE

Obecně patří do rodiny ležáků plzeňského typu, nebo také Pilsner. Tento styl je kombinací stylu světlý ležák (11–12,9 °P) a světlé speciální pivo (13–14,9 °P) (pozn. red. dle české legislativy). V Česku je často jako „Plzeň/plzeňské“ nazýván pouze Pilsner Urquell, i když je celosvětově běžně využíváno slovo „Pilsner“ pro všechny ležáky plzeňského typu. Kvasnicová verze téhoto ležáku je v Česku taktéž oblíbená. Může být kroužkovaná, nebo jsou přidány čerstvé kvasinky po kvašení. Tyto varianty jsou občas kalné s jemnou kvasnicovou chutí a zvýšeným chmelovým charakterem. Moderní příklady tohoto stylu se liší vyvážením sladu a chmuлу a mnoha z nich není tak nachmelených jako Pilsner Urquell.

### HISTORIE

Za vynálezce tohoto piva, a tak i pivního stylu, je považován bavorský sládek plzeňského pivovaru Josef Groll, který uvařil první várku tohoto piva roku 1842 v nově postaveném měšťanském pivovaru v Plzni. Od té doby je historie tohoto stylu úzce spjata s plzeňským pivovarem a značkou Pilsner Urquell.

### CHARAKTERISTICKÉ SUROVINY

Měkká voda s nízkým obsahem síranů a uhličitanů, Žatecký polaraný červeňák, český plzeňský slad, české spodní kvasinky. Voda s nízkým obsahem iontů způsobuje jemný a zakulacený chmelový charakter i při velkých používaných dávkách chmele. Hořkost některých komerčních zástupců stylu v posledních letech klesla, i když ne tak hodně jako u řady německých ležáků.

### POROVNÁNÍ STYLU

Systější barva, bohatší sladové tělo než německé ležáky (German Pils) s plnějším dozíváním a čistším a jemnějším dojmem. Silnější než Český světlý ležák / Czech Pale Lager.

### PODSTATNÉ (VITÁLNÍ) HODNOTY

IBU	30-45
SRM	3,5-6 / EBC
OG	1,044-1,060 / 11-14,7 °P
FG	1,013-1,017 / 3,3-4,3 °P
ABV	4,2-5,8 %

### KOMERČNÍ PIVA

- Bernard Sváteční ležák
- Gambrinus Premium
- Kout na Šumavě Koutská 12°
- Pilsner Urquell
- Pivovar Jihlava Ježek 11°
- Primátor Premium
- Únětická 12°

### ŠTÍTKY

běžně silné, světlé, spodně kvašené, střední Evropa, tradiční styl, plzeňský ležák, vyvážené, chmelové



LIGA  
ČESKÉHO  
LEŽÁKU 2018

Na jaře proběhnou hned tři kola Ligy!

Kostelecké chmelovárek – 10. března 2018

Prague Homebrewing Competition – 24. března 2018

Litomyšlský korbel – 14. duben 2018

# ALTBIER

SLÁDEK

**PETR MĚRKA**

AUTORŮV TAG

**ALT**ALKOHOL  
ABV**4,6 %**HOŘKOST  
IBU**28**BARVA  
EBC**22****INFOZE**

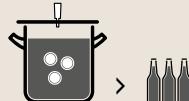
vícestupňová

53 °C	20 min
63 °C	40 min
73 °C	30 min

**CHMEOVAR**

90minutový

/ ...		
Sládek	20 g	90 min
Sládek	10 g	45 min
Hallertauer Mfr.	20 g	
Hallertauer Mfr.	30 g	5 min

**FERMENTACE**

svrchní

5 dnů
Se zbytkovým cukrem
Minimálně 2 měsíce

**ALTBIER****O PIVU**

Uvařeno pod dojmem jednorázové várky Altbieru z kolekce Cross the world pivovaru Vyškov z r. 2013 dle vlastního originálního receptu, který jsem konzultoval s tehdejším sládkem pivovaru Vyškov.

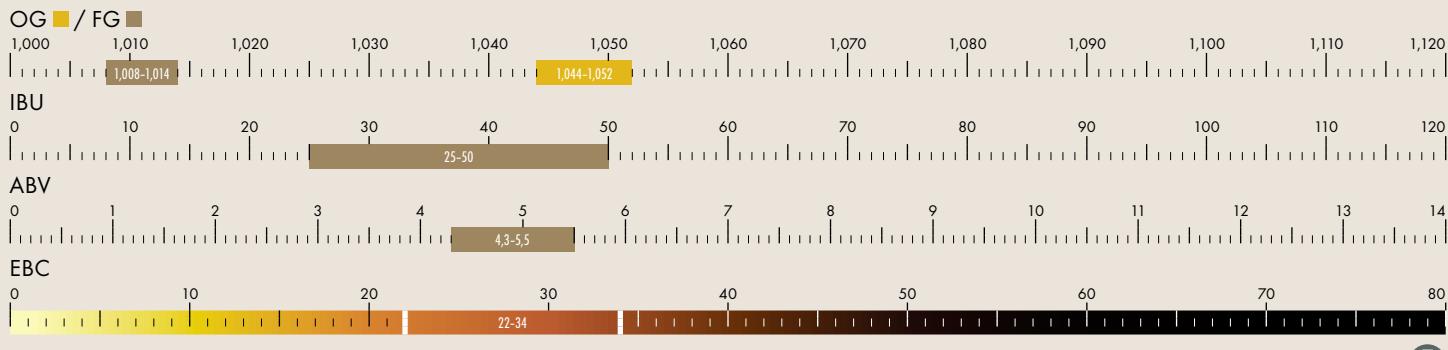
Styl	Altbier (7B)	
Mladina	25 L	
OG	1,049	12,0 %
BG	1,017	4,3 %

**SUROVINY**

Rmutovací	18,0 L
Vyslazovací	16,0 L
Plzeňský	3,05 kg (57,5 %)
Mnichovský II	2,10 kg (39,6 %)
Karamelový tmavý	0,15 kg (2,8 %)
Sládek	30 g
Hallertauer Mittelfrüh	50 g
Safale S-04	1 bal.



## 7B ALTBIER



### CELKOVÝ DOJEM

Dobře vyvážené, dobře prokvašené, hořké, avšak sladové, čisté, hladké, jantarové až měděné německé pivo. Hořkost je vyvážena sladovou bohatostí, ale intenzita a charakter sladu se může lišit od střední až k vysoké (hořkost se zvyšuje s rostoucí sladovou bohatostí).

### AROMA

Cisté, avšak robustní a komplexní aroma bohatě obilného sladu a kořenitého chmelu s umírněnými (lehkými až nižšími středními) ovocnými estery. Sladový charakter odráží německé základní slady s bohatou chutí pečeného chleba a oříškovovo-toustovými tóny chlebové kůrky. Chmelové aroma se může lišit od nízké až po střední intenzitu a může mít pepřový, kořenitý, květinový, bylinný nebo parfémový charakter spojený s chmely typu Žateckého červeňáku.

### VZHLED

Barva se pohybuje od světle jantarové až k temně měděné, ne však hnědé. Bronzově-oranžová je nejčastější. Brilantní čirost. Hustá krémová dlouho trvající bělavá pena.

### CHUŤ

Asertivní chmelová hořkost je dobře vyvážena solidním, avšak čistým sladovým charakterem. Chuť sladu je ovlivněna vyšším středním až vysokým prokvašením, ale je značně bohatá a komplexní. Trocha obilné sladové chuti může být přítomna. Trocha ovocných esterů (především podobných višním) může být přítomna i po ležení. Dlouho trvající, středně suchý až suchý, hořkosladký, nebo oříškový závěr odráží jak chmelovou hořkost, tak sladovou komplexitu. Kořeněná, pepřová, nebo květinová chmelová chuť může být nízká až střední intenzity. Žádné pražené sladové chuti nebo hrubost. Úroveň hořkosti je občas maskována sladovým charakterem. Hořkost se může zdát nízká až střední, pokud není závěr příliš suchý. Nízká sirná nebo minerální linka je možná.

### POCIT PO NAPITÍ

Střední tělo, hladké. Střední až vyšší střední říz, ačkoliv může být nižší, když je podáváno z casku (samospádového soudku). Trpkost žádná až nízká. I když je to pivo plné chuti, má slabé tělo, tak akorát aby mohlo být konzumováno jako sezónní pivo k běžnému pití ve svých domovských hospodách v Düsseldorfu.

### KOMENTÁŘE

Svrchně kvašené, lezené pivo, které je kvašeno při nízkých teplotách (15-20 °C). Často je dokvášeno při teplotách klasických pro spodní kvašení (kolem 10 °C) a poté zráno za chladu k dosažení čistší hladší chuti, než je zvykem pro většinu ejílů. Zum Uerige je vynikající pivo, avšak mnohem více agrasivně hořké a komplexnější než většina ostatních německých exemplářů. Altbier může být podobný jako Fuller's ESB – který je dobré známý,

avšak poněkud mimo styl. Neposuzujte všechna piva Altbier, jako by měla být klony Zum Uerige. Více vyvážená hořkost je povolena (25-35 IBU je nejvíce typická hořkost pro většinu německých exemplářů). Silnější „sticke“ a „doppelsticke“ piva by do této kategorie neměla být řazena.

### HISTORIE

Tradiční pivní styl německého Düsseldorfu. „Alt“ značí, že se jedná o starý styl vaření piva (za použití svrchního kvašení), což bylo běžné předtím, než se spodně kvašené ležáky staly populárními. I když toto pivo předchází samotné izolaci spodních kvasinek, využívá mnohé charakteristiky, které jsou spojeny právě se spodním kvašením. Mnoho klasických exemplářů může být k nalezení v pivnicích v „Altstadt“ (historickém centru) v Düsseldorfu.

### CHARAKTERISTICKÉ SUROVINY

Sypání se různí, ale obvykle zahrnuje německé základní slady (obvykle plzeňský, občas mnichovský) s malým množstvím karamelového, čokoládového anebo barvířského sladu používaného ke korekci barvy. Přiležitostně zahrnuje také trochu pšeničného sladu, včetně praženého pšeničného. Chmel Spalt je tradiční, ale ostatní chmely typu Žateckého červeňáku mohou být také použity. Cisté, vysoce prokvášející svrchní kvasinky. Vícekroková infuze nebo dekoce je tradiční.

### POROVNÁNÍ STYLU

Více hořké a sladové než Mezinárodní polotmavý ležák. Trochu podobné Califormie Common jak v technologii výroby, tak v konečné chuti a barvě, avšak ne v surovinách.

### PODSTATNÉ (VITÁLNÍ) HODNOTY

IBU	25-50
SRM	11-17 / EBC 22-34
OG	1,044-1,052 / 11,0-12,9 °P
FG	1,008-1,014 / 2,1-3,6 °P
ABV	4,3-5,5 %

### KOMERČNÍ PŘÍKLADY

- Bolten Alt
- Diebels Alt
- Füchschen Alt
- Original Schlüssel Alt
- Schlösser Alt
- Schumacher Alt
- Uerige Altbier

### ŠTÍTKY

běžně silné, polotmavé, svrchně kvašené, lezené, střední Evropa, tradiční styl, polotmavý ejl, hořké

# RED DEVIL



SLÁDEK

**HANA CHMELAŘOVÁ**

AUTORŮV TAG

**ĎÁBELSKY DOBRÉ**ALKOHOL  
ABV**6,7 %**HOŘKOST  
IBU**62**BARVA  
EBC**24****INFOZE**

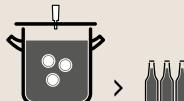
vícestupňová

56 °C	30 min
65 °C	30 min
74 °C	30 min
78 °C	

**CHMEOVAR**

90minutový

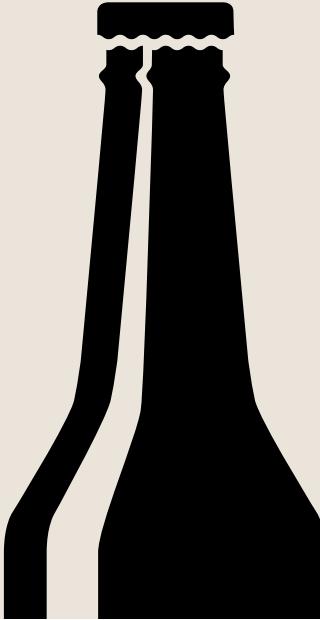
Premiant	35 g	90 min
Nelson Sauvin	19 g	60 min
Nelson Sauvin	19 g	10 min

**FERMENTACE**

svrchní

5 dnů		18 °C
Nelson Sauvin	50 g	
	10 dnů	
Zamražená mladina*	80 mL/L	
Minimálně 6 týdnů		

\* Před zakvašením se část mladiny stočí do PET lávky a zamrazí. Při lahování se do každé půllitrové lávky přidá určené množství rozmražené mladiny pro nasycení.



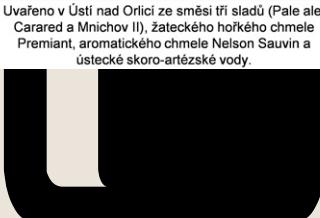
Rodinný pivovar Chmelař

## RED DEVIL



### 16° AMBER ALE

český dobré svrchně kvašené pivo  
jantarové barvy, obsah alkoholu 6,65%



### CELKOVÁ VÍTĚZKA LITOMYŠLSKÉHO KORBELU 2017

**O PIVU**

16° ALE jantarové až červené barvy (v závislosti na šarži sladu Carared). Dominuje krásná a výrazná vůně novozélandského chmele Nelson Sauvin. Obsah alkoholu přibližně 6,7 %. Hořké, ale vyvážené, i přes svou vysší sílu dobře pitelné.

Styl	American Amber Ale (19A)	
Mladina	25 l	
OG	1,065	16,0 %
FG	1,015	3,8 %

**SOUTĚŽNÍ ÚSPĚCHY**

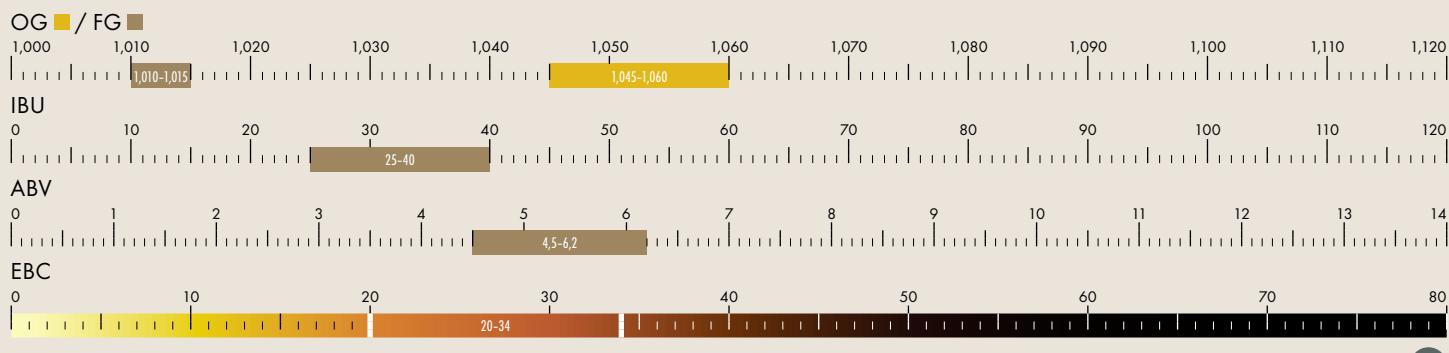
1. místo v soutěži Litomyšlský korbel 2017 v kategorii Divoká karta a celkový vítěz soutěže.

**SUROVINY**

Rmutovací	21,0 l
Vyslazovací	17,0 l
Pale Ale	5,10 kg (70,0 %)
CaraRed	1,46 kg (20,0 %)
Mnichovský II	0,73 kg (10,0 %)
Premiant	35 g
Nelson Sauvin	88 g
Safale US-05	1 bal.



# 19A AMERICAN AMBER ALE



## CELKOVÝ DOJEM

Jantarové, chmelové, středně silné americké řemeslné pivo s karamelovou sladovou chutí. Využití se může poměrně lišit. Některé verze jsou celkem sladové a jiné jsou poměrně agresivně chmelené. Chuť chmelových a hořkých verzí by se neměla příliš střetávat s karamelovým sladovým profilem.

## AROMA

Nízké až střední chmelové aroma s charakteristikami amerických a zámořských (New World) chmelů (citrusové, květinové, borovicové, pryskyřičné, kořeněné, tropické ovoce, peckoviny, bobuloviny, nebo meloun). Citrusový chmelový charakter je běžný, ale ne vyžadovaný. Nižší střední až vyšší střední sladové aroma (obvykle se středně karamelovým charakterem), které může podporovat, balancovat, nebo občas i maskovat přítomnost chmelu. Intenzita esterů se pohybuje od žádné až po střední.

## VZHLED

Jantarové až měděně-hnědé. Středně vysoká bělavá pěna s dobrou výdrží. Obecně poměrně čiré, i když verze chmelené za studena mohou být trochu zakalené.

## CHUŤ

Střední až vysoká chmelová chuť s charakteristikami amerických a zámořských (New World) chmelů (citrusové, květinové, borovicové, pryskyřičné, kořeněné, tropické ovoce, peckoviny, bobuloviny, nebo meloun). Citrusový chmelový charakter je běžný, ale ne vyžadovaný. Sladová chuť je střední až silná a obvykle vykazuje na počátku sladovou sladost, která je následována střední karamelovou chutí (a občas v menším množství i ostatními sladovými vjemmi). Slad a chmelová hořkost jsou obvykle vyváženy a vzájemně provázány, ale chuť může mírně vybočovat na obě strany. Ovocné estery mohou být žádné až střední intenzity. Karamelová sladost a chmelová chuť/hořkost mohou přetrávat až do závěru, který bývá středně až dost plný.

## POCIT PO NAPITÍ

Střední až vyšší střední tělo. Střední až vysoké nasycení. Celkově hladký závěr bez hrubosti. Silnější varianty mohou být lehce alkoholově hřejivé.

## KOMENTÁŘE

V barvě se může překrývat s tmavšími American Pale Ale, ale má jiný sladový profil a využití. Existují lokální interpretace a mnohé bývají poměrně standardní, jiné však i poměrně agresivně chmelené. Silnější a více hořké varianty jsou nyní odděleny do kategorie Red IPA.

## HISTORIE

Moderní americké řemeslné pivo vyvinuté z American Pale Ale. V některých oblastech známo také jednoduše jako Red Ale. Tato piva nabyla nejdříve popularitu v regionech, kde milují chmel a chmelovost, jako jsou severní Kalifornie a severozápad pacifické oblasti, aby se pak rozšířila po celých Spojených státech.

## CHARAKTERISTICKÉ SUROVINY

Pale ale slad, typicky severoamerický z dvourádového ječmene. Střední až tmavé karamelové „Crystal“ sladly. Může také obsahovat speciální sypání, které přidává další charakter a unikátnost. Americké a zámořské chmelové odrůdy, často citrusové, avšak ostatní mohou být také použity.

## POROVNÁNÍ STYLU

Tmavší, více karamelové, se silnějším tělem a obvykle méně hořké ve využití než American Pale Ale. Méně alkoholu, hořkosti a chmelového charakteru než Red IPA. Nižší síla, méně sladového a chmelového charakteru než American Strong Ale. Nemělo by mít silnou čokoládovou nebo praženou linku, což by mohlo naznačovat spíše American Brown Ale (ačkoliv malé množství tohoto charakteru je v pořádku).

## PODSTATNÉ (VITÁLNÍ) HODNOTY

IBU	25-40
SRM	10-17 / EBC 20-34
OG	1,045-1,060 / 11,2-14,7 °P
FG	1,010-1,015 / 2,6-3,8 °P
ABV	4,5-6,2 %

## KOMERČNÍ PŘÍKLADY

- Deschutes Cinder Cone Red
- Full Sail Amber
- Kona Lavaman Red Ale
- North Coast Ruedrich's
- Red Seal Ale
- Rogue American Amber Ale
- Tröegs HopBack
- Amber Alexxx

## ŠTÍTKY

standardní síla, polotmavé, svrchně kvašené, Severní Amerika, řemeslný styl, polotmavý ejl, vyvážené, chmelové

# RIPKA 14°



SLÁDEK

**KAREL TOČÍK**

AUTORŮV TAG

**NACHMELENÁ SUCHÁ VOŇAVKA**ALKOHOL  
ABV**6,3 %**HOŘKOST  
IBU**50\***BARVA  
EBC**15****INFOZE**

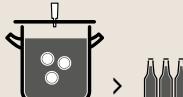
vícestupňová

55 °C	10 min
65 °C	70 min
73 °C	10 min
78 °C	10 min

**CHMELOVAR**

70minutový

Simcoe	6 g	60 min
Protafloc	1 tabl.	15 min
Citra	24 g	
Cascade	24 g	5 min
Simcoe	18 g	
Citra	24 g	
Cascade	24 g	Whirlpool 15 min
Simcoe	24 g	

**FERMENTACE**

svrchní

	5 dnů	17 °C
	Citra	36 g
	Cascade	36 g
	Simcoe	36 g
	2 dny	
	1 den	5 °C
	S nuceným sycením	
	Minimálně 2 týdny	

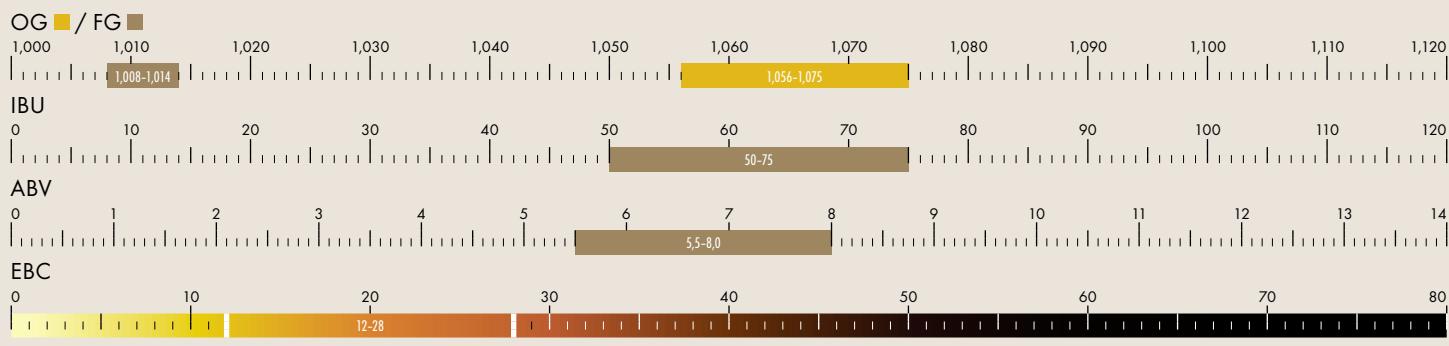
**RIPKA 14°**

**CELKOVÝ VÍTĚZ  
ČERNOKOSTELECKÉHO  
ŽEJDLÍKU 2017**

\* Vypočteno pomocí IBU kalkulátoru na homebrewmap se započtením Whirlpoolu – dle Petr Novotný



## 21B SPECIÁLNÍ IPA – RYE IPA



### CELKOVÝ DOJEM

Výrazně chmelové a hořké, středně silné American Pale Ale (americký světlý ejl, pozn. red. nebrat doslově, protože IPA bývá často polotmavý), kde vynikají americké nebo zámořské (zámořské = New World) chmely. Využití je nakloněno ke chmelu, s čistým fermentačním profilem, sušším dojezdem a za podpory čistého sladového profilu, který dovoluje vyniknout kreativnímu rozdílu chmelového charakteru piva.

### AROMA

Znatelné až intenzivní chmelové aroma nabízející jednu nebo více charakteristik amerických a zámořských chmelů, jako jsou aromata citrusů, květin, borovice, pryskyřice, koření, tropického ovoce, peckového ovoce, melounu atd. Mnoho verzí je za studena chmeleňových a mohou tak navíc nabízet čerstvé chmelové aroma, což je u tohoto stylu žádoucí, ne však nezbytné. Pokud je přítomno travnaté aroma, mělo by být pouze minimální intenzity. Může mít nízké peprné aroma žitného sladu. V pozadí může být znát nízké až nízké střední, čisté, obilně-sladové aroma. V některých verzích může být přítomna ovocnost z kvasnic, avšak neutrální kvasný profil je taktéž akceptovatelný. Mírná alkoholová linka může být přítomna, ale ideálně by měl být tento charakter minimální. Je akceptovatelný jakýkoliv americký a zámořský chmelový aroma profil. Na trhu jsou neustále uváděny nové chmelové odrůdy a jejich použití by tento styl nemělo omezovat.

### VZHLED

Barva se různí od středně zlaté až po světle načervenalo-jantarovou (polotmavou). Pivo by mělo být čiré, i když nefiltrované za studena chmeleňové verze mohou být mírně kalné. Středně vysoká bílá pěna s dobrou výdrží.

### CHUŤ

Chmelová chuť je střední až velmi vysoká a měla by odrážet americký a zámořský (New World) chmelový charakter, jako je citrusový, květinový, borový, pryskyřičný, kořeněný, tropické ovoce, peckoviny, meloun atd. Středně vysoká až velmi vysoká chmelová hořkost. Sladová chuť by měla být nízká až nižší střední a je obecně čistá a obilně-sladová, i když nízké karamelové a toustové chutě jsou přípustné. Nízká ovocnost (z kvasinek) je přípustná, ale není vyžadovaná. Žitný slad přispívá k suchému doznívání, zbytková sladost žádná až nízká. Hořkost a chmelová chuť může zůstat do doznívání, ale neměla by být drsná/hrubá. V silnějších exemplářích může být cítit velmi nízká a čistá alkoholová chuť.

### POCIT PO NAPITÍ

Lehké střední až střední tělo s hladkou texturou. Střední až vyšší střední nasycení. Bez chmelové ulpívající drsnosti. Velmi lehká jemná alkoholová hřejivost není chybou, pokud nenarušuje celkovou využitost.

### KOMENTÁŘE

Moderní americká řemeslná varianta American IPA. Charakter žita by měl být rozpoznatelný, pokud tomu tak není, je vhodnější pivo zařadit do kategorie American IPA. Dubová chuť je pro tento styl nevhodná, a pokud je zřetelně znát mělo by být pivo řazeno do kategorie Wood-Aged (zráceno s dřevem, nebo v dřevěném sudu).

### HISTORIE

Ve snaze přidat komplexitu a pestrost do IPA se sládci řemeslných pivovarů a domovarníci rozhodli nahradit část sypání žitným sladem. Žitná IPA, Rye-IPA nebo také RIPA si našla své místo v repertoáru řady řemeslných pivovarů a domácích sládků.

### CHARAKTERISTICKÉ SUROVINY

Pale ale nebo dvourádý ječný slad jako základ, 15–20 % žitného sladu, americké a zámořské chmely, americké nebo anglické svrchní kvasinky s čistým nebo lehce ovocným profilem. Obecně používán výhradně slad a vysoké prokvašení je dosaženo rmutováním za nižší teploty (ne surogací). Přidávek cukru k této účelům je ale akceptovatelný. Charakter vody se různí od měkké až po střední obsah síranů. Pokud jsou vůbec využity, je obvyklé setrnné používání karamelových sladů, protože jejich vysoký obsah může vést ke sladkému doznívání a střetu s chmelovým charakterem, což je nežádoucí.

### POROVNÁNÍ STYLU

Sušší a o něco kořenější než American IPA. Hořkost a kořeněnost pocházejí ze žitného sladu a zůstává na jazyku déle než v případě American IPA, pivo však nemá výrazně žitný sladový charakter Roggenbieru. Některé exempláře silou odpovídají Double IPA.

### PODSTATNÉ (VITÁLNÍ) HODNOTY

IBU	50–75	
SRM	6–14 / EBC	12–28
OG	1,056–1,075 /	13,8–18,2 °P
FG	1,008–1,014 /	2,1–3,6 °P
ABV	5,5–8,0 %	

### KOMERČNÍ PŘÍKLADY

- Arcadia Sky High Rye
- Bear Republic Hop Rod Rye
- Founders Reds Rye
- Great Lakes Rye of the Tiger
- Sierra Nevada Ruthless Rye

### ŠTÍTKY

silné, polotmavé, svrchně kvašené, Severní Amerika, řemeslný styl, IPA, speciální, hořké, chmeleňové