



## PARTNEŘI CECHU

**vyrobtesipivo.cz**  
8% sleva na nákup

**nexthop.sk**  
5% sleva na nákup

**pivoteka.cz**  
5% sleva na nákup

**pivo-ogar.cz**  
6% sleva na nákup v prodejně



**WWW.PIVOTÉKA.CZ**



**nexthop.sk a pivo-ogar.cz**  
aktuálně nabízejí možnost  
nákupu s osobním  
odběrem na Kosteleckém  
chmelováрку!!!

# Zpravodaj #3

soutěže

## NEJDŮLEŽITĚJŠÍ INFORMACE:

KONTAKT: **cech.pivo@gmail.com**

WEB: [www.homebrewmap.com/cs/cech-domacich-pivovarniku](http://www.homebrewmap.com/cs/cech-domacich-pivovarniku)  
Zde najdete veškeré informace o Cechu – přihlášku, aktuální stanovy, pravidla udílení hodnot, členské výhody apod.

FCB: [www.facebook.com/cech.pivo/](http://www.facebook.com/cech.pivo/)

Uzavřená skupina: [www.facebook.com/groups/cech.pivo/](http://www.facebook.com/groups/cech.pivo/)  
Je zřízena POUZE PRO ČLENY Cechu a slouží ke komunikaci členů mezi sebou a s Cechovní radou.

## Kostelecké chmelovárek

8. ročník konference amatérských sládků se uskuteční **11. 3. 2017** v kostelecké sokolovně. Těšit se můžete na pásmo zajímavých přednášek nejen o pivu, rozmanité druhy pív a pivních stylů na čepu, živou diskuzi a hlavně degustační soutěž o GRAND PRIX Kostelce u Holešova vyhlášenou v těchto kategoriích:

1. Světlé pivo spodně kvašené, bez rozdílu stupňovitosti.
2. Tmavé a polotmavé pivo spodně kvašené, bez rozdílu stupňovitosti.
3. Svrchně kvašené pivo bez významného podílu pšenice, bez rozdílu stylu (mimo stout a porter).
4. Svrchně kvašené pivo pšeničné.
5. Pivo typu stout a porter.
6. Nakuřované pivo bez rozdílu stylu a kvasnic.

V případě zájmu bude zařazena další kategorie – KYSELÁČE (podmínkou je, že do 5. 3. se musí zaregistrovat alespoň 6 vzorků od alespoň 4 autorů)

**Na soutěži bude možné odevzdat vzorky pro udílení hodnot.**

Pivařka vyjde  
**5. dubna 2017!**

Některé e-shopy  
už **zahájily**  
**předprodej!**

**13. 5. 2017** bude  
knih představena  
na výstavě Svět  
knihy, kam jste  
všichni srdečně  
zváni.



**Pivařka bude udělena  
jako cena vítězům  
jednotlivých kategorií  
na soutěžích Prague  
Homebrewing  
Competition  
a Litomyšlský korbek.**

**Soutěžícím přeje me  
hodně štěstí!**

## **Český pivní festival**

bude probíhat  
na Letenské pláni  
v Praze ve dnech  
**11.–27. 5. 2017.**

Členové Cechu  
budou mít **vstup  
zdarma.**

## **Prague Homebrewing Competition**

V sobotu **8. dubna 2017** proběhne v Praze první ročník  
soutěže domácích sládků.  
Soutěž pořádá skupina hodnotitelů BJCP v České republice  
a bude probíhat přesně podle regulí BJCP.

Vyhlášeny jsou následující kategorie  
dle BJCP Beer Style Guidelines:

1. Weizenbock (kategorie 10C)
2. Black IPA (kategorie 21B – Specialty IPA: Black IPA)
3. Czech Amber Lager (kategorie 3C)

## **Litomyšlský korbek**

V sobotu **22. dubna 2017** proběhne v restauraci  
a minipivovaru Veselka Litomyšl druhý ročník domovnické  
soutěže.

Soutěžní kategorie:

1. Světlý ležák plzeňského typu (od 11 do 12,9 % EPM)
2. Polotmavý a tmavý ležák plzeňského typu (od 11 do 12,9 % EPM)
3. Pale Ale – bez udání konkrétního typu (podmínkou jen barva – světlá až polotmavá – od 11 do 15 % EPM)
4. Pšeničné pivo – pšeničné pivo s vrchně kvašené (od 11 do 15 % EPM)
5. Divoká karta – ostatní pivní styly, nesmí být zařazen v jiné kategorii

Při počtu nižším než čtyři vzorky v kategorii se kategorie ruší  
a převádí se do kategorie Divoká karta.

**Na obou soutěžích bude možné použít  
získané skóre jako hodnocení  
schváleným hodnotitelem.**

**Lze ho použít u všech hodnotí,  
ale pro získání hodnosti MISTR je povinné.**

**Na obou soutěžích bude možné odevzdat vzorky  
pro hodnocení Cechovním radou.**

# Udílení hodností – stručný přehled

Máte-li zájem o udělení hodnosti, tak registrace členů probíhá on-line na tomto odkazu:

[https://docs.google.com/forms/d/1ukuONKOly3jLI4V46s9NKBb\\_gaMT6StZdmHghXXyBSQ/viewform?edit\\_requested=true](https://docs.google.com/forms/d/1ukuONKOly3jLI4V46s9NKBb_gaMT6StZdmHghXXyBSQ/viewform?edit_requested=true)

Předání vzorků k hodnocení je v režii uchazeče. Je možné je zaslat doručovací službou (možné adresy dostanete po registraci), můžete předat osobně na akcích, které budou vždy uvedeny přímo ve formuláři nebo můžete předat osobně (možnosti jsou součástí formuláře a upřesněny budou po zaslání přihlášky).

	Z čeho je pivo vyrobeno	Hodnotitelé				Další podmínky
		Rada	Schválení hodnotitelé	Podmínky		
				Počet piv <sup>1)</sup>	Hodnocení	
<b>Učedník</b>	Sladový výtažek	<b>ANO</b>	<b>ANO</b>	2	<b>50 %</b>	
<b>Tovaryš</b>	Sladový výtažek nebo suroviny	<b>ANO</b>	<b>ANO</b>	2	<b>60 %</b>	
<b>Mistr</b>	Suroviny	<b>NE</b>	<b>ANO</b>	3 <sup>3)</sup>	<b>70 %</b>	<b>Hodnost tovaryš minimálně 2 měsíce</b> <b>1 hodnocení lze nahradit umístěním v soutěži</b> 1 × ročně zpráva o činnosti Může být požádán 1 × ročně o nový vzorek
<b>Velmistr</b>	Suroviny	<b>NE</b>	<b>ANO</b>	1 <sup>4)</sup>	<b>80 %</b>	<b>Hodnost mistr minimálně 6 měsíců</b> <b>Umístění v soutěži je podmínkou</b> Aktivní účast na dění v cechu a na domovnické scéně 1 × ročně zpráva o činnosti Může být požádán 1 × ročně o nový vzorek

1) Ke každé žádosti se předkládají nové vzorky. Uvedený počet udává počet piv o různé receptuře. Každý vzorek je nutné předložit ve dvou kusech.

2) Hodnocení lze kombinovat.

3) K žádosti o hodnost mistra musí být hodnocen minimálně 1 vzorek hodnotitelem. Pokud byla hodnost tovaryš udělena výhradně na základě hodnocení na HBM, tak hodnost mistr musí být hodnocena výhradně hodnotitelem.

4) K žádosti o hodnost velmistra musí být předložen dosud nehodnocený pivní styl. Pokud by mělo rozhodovat hodnocení na HBM, tak minimálně 3 piva nesmí být započítána v předchozí žádosti.

Podrobná pravidla udílení hodností včetně kompletní tabulky najdete na [www.homebrewmap.com/cech-domacich-pivovarniku](http://www.homebrewmap.com/cech-domacich-pivovarniku)