

# Soutěž domácích vaříčů piva

## Hradní tuplák 2023

AMFITEÁTR HRADU LIPNICE NAD SÁZAVOU

1. 7. 2023 OD 9:00 HOD.

## Degustační soutěž a pravidla

- Požadované minimální množství piva je 1,4 litru.
- Jeden domácí vaříč piva (dále jen „domovarník“) může přihlásit maximálně 4 vzorky svého piva (jeden vzorek do každé kategorie).
- Vzorky se přihlašují v [přihlašovacím formuláři](#). Vzorky lze přihlásit i přímo na místě v den konání, nicméně poplatek za registraci je vyšší o 30 Kč oproti online přihlášce.
- Pivo se přejímá v místě konání 1.7.2023 do 9:00 hod. nebo je možné ho doručit do 29. 6. 2023 na adresu: Madcat.beer a.s., Kamenice 299, 588 23 Kamenice
- Nedílnou součástí přihlášky je uvedení jména domovarníka, emailové adresy, názvu a stupňovitosti piva v kategorii do které je vzorek přihlašován.
- Poplatek činí 100 Kč za každý přihlášený vzorek piva, resp. 130 Kč při přihlášce na místě.
- Registrační poplatek za pивní vzorky je soutěžící povinen uhradit pořadateli v místě konání akce do 9:00 hod.
- Degustační kategorie aktuálního ročníku:
  - Světlý český ležák (BJCP 3B, Czech Premium Pale Lager)
  - Americké Pale Ale (BJCP 18B, American Pale Ale)
  - Americké India Pale Ale (BJCP 21A, American IPA)
  - Hradní karta (“open” kategorie, vše co nespádá do výše uvedených kategorií)
- Piva jsou hodnocena podle pravidel BJCP ve verzi 2021, ujistěte se, že máte k dispozici aktuální verzi pravidel. Český překlad pravidel je pouze informativní, jako závazný se bere [americký originál](#).
- Hodnotit se bude konsensuálním způsobem, tzn., že komise se musí shodnout na prvních třech pivech a ta potom postupují do dalšího kola. Ve finále musí komise stejným způsobem určit pořadí prvních pěti piv.
- Přebytky piva nespotřebované komisí budou po ukončení degustace dány volně k dispozici k ochutnání.
- Samotný vstup na workshop je volný (po registraci v [přihlašovacím formuláři](#)).
- Piva přinesená později než určuje časový harmonogram nemusí být do soutěže připuštěna.
- Maximální celkový počet vzorků je 100 (součet všech kategorií). Posouzení, zda budou do soutěže připuštěny další vzorky nad limit proběhne na místě na základě rozhodnutí předsedy degustační komise s přihlédnutím ke kapacitním možnostem komise ve vztahu k řádnému posouzení všech dodaných vzorků.
- Účast profesionálních sládků je povolena, podmínkou však je, aby dodané pivo bylo vyrobeno na zařízení pro domácí výrobu piva a nikoli v komerčním pivovaru (a to ani na pokusné varně).
- Účastí v soutěži (přihlášením vzorku) berete na vědomí zákonnou povinnost ohlášení započetí domácí výroby piva na místně příslušném celním úřadě danou zákonem 353/2003 Sb.
- Účastí v soutěži a/nebo degustační komisi souhlasíte se zpracováním a uchováváním vašich osobních údajů pro vnitřní potřeby soutěže a publikací jména, příjmení a fotografie vaší osoby z průběhu soutěže na webu soutěže, při vyhlášení výsledků a na facebookových stránkách soutěže. Též dáváte souhlas s tím, že vás můžeme emailem nebo telefonicky kontaktovat s informacemi o dalším ročníku nebo v souvislosti s výsledky degustační soutěže. Tyto činnosti budou prováděny v souladu s příslušnými právními předpisy, zejména ve smyslu nařízení č. 679/2016 o ochraně osobních údajů fyzických osob (GDPR). Tento souhlas poskytnete na dobu 10 let ode dne přihlášení soutěžního vzorku nebo registraci jako personálu nebo degustátora do soutěže.

## Vyhodnocení degustační soutěže:

1. Degustační soutěž probíhá na bázi tzv. stolečků dle amerických zvyklostí. Stůl je složen z předsedy a 2-5 degustátorů.
2. Předseda zodpovídá za zápis výsledků a správné určení skóre vzorků daného kola.
3. Určení skóre vzorků probíhá na základě konsenzu degustátorů daného stolu. Panuje-li u některých ze vzorků zásadní rozpor v názorech degustátorů, má poslední slovo předseda daného stolu.
4. Z každého základního kola vybere komise tři vzorky, které potom postupují do dalšího kola. Ve finále musí komise stejným způsobem určit pořadí prvních pěti piv.
5. Vítěz finále se stává vítězem kategorie.
6. Komise nemusí určit hodnocení vzorků evidentně vadných nebo mimo kategorii (t.j. vyřazených), takový vzorek je však v hodnocení povinna označit v degustačním listu.
7. Degustace je slepá, degustátoři nejsou informováni o tom, které konkrétní vzorky pijí, znají pouze kategorii a, pokud je to vyžadováno stylem piva, parametr konkrétního vzorku.

## Soutěžní Kategorie:

### 1. Světlý český ležák (BJCP 3B, Czech Premium Pale Lager)

#### Celkový dojem:

Osvěžující světlý český ležák s výrazným sladovým a chmelovým charakterem a dlouhým dozníváním. Komplexní sladová chuť. Hořkost je výrazná a čistá, ale postrádá drsnost, což vytváří dobře vyvážený, zakulacený chuťový dojem, který zvyšuje pitelnost.

#### Vůně:

Středně silná až středně výrazná chlebnatá sladovost a středně silná až silná kořenitá, lehce květinové nebo bylinné chmelové aroma. Rovnováha mezi sladem a chmelem se může lišit, ale vzájemná souhra je bohatá a komplexní. Lehký diacetyl nebo velmi slabé ovocné estery jsou přípustné. Estery mají tendenci se zvyšovat s původní stupňovitostí.

#### Vzhled:

Středně žlutá až sytě zlatá barva. Čiré až téměř čiré. Hustá, dlouhotrvající, krémově bílá pěna.

#### Chuť:

Bohatá, komplexní, chlebová sladová chuť v kombinaci s výraznou, ale jemnou a zakulacenou hořkostí, květinovou a kořeněnou, nebo bylinnou chmelovou příchutí. Sladová a chmelová chuť je střední až středně vysoká, sladovost může být i lehce karamelová. Hořkost je výrazná, ale nikdy ne ostrá. Dlouhý závěr může být vyvážený směrem k chmelu nebo sladu, ale nikdy ne agresivně. Lehký až středně výrazný diacetyl a nízký obsah chmelových esterů jsou přijatelné, ale nemusí být přítomny.

#### Pocit v ústech:

Střední tělo. Střední až středně vysoký říz.

#### Charakteristické suroviny:

Tradiční český chmel. Český slad. České ležácké kvasnice. Voda s nízkým obsahem síranů a uhličitánů zajišťuje výrazně jemný, zakulacený chmelový profil i přes vysoké chmelení. Hořkost některých komerčních vzorků z větších pivovarů v posledních letech klesla, i když ne tolik jako u mnoha soudobých německých vzorků.

### 2. Americké Pale Ale (BJCP 18B, American Pale Ale)

#### Celkový dojem:

Středně silné světlé americké pivo. S chmelovým nádechem a dostatečným množstvím sladu, aby bylo pivo vyvážené a dobře pitelné. Výraz chmele může odrážet klasické nebo moderní americké odrůdy či odrůdy chmele z nového světa s širokou škálou vlastností.

**Aroma:**

Středně silné chmelové aroma amerických odrůd nebo odrůd chmele z „nového světa“ (Nový Zéland, Austrálie) s širokou škálou možných charakteristik jako jsou aromata citrusů, květin, borovice, pryskyřice, koření, tropického ovoce, peckovin, bobulí nebo melounu.

Žádná z těchto specifických charakteristik není vyžadována, ale chmelové aroma by mělo být zřejmé. Nízká až střední sladová chuť podporuje výraz chmele a může vykazovat nízké množství speciálních sladových charakteristik (např. chléb, toasty, sušenky, karamel). Ovocné estery přípustné, až středně silné. Svěží suché chmelové aroma přípustné.

**Vzhled:**

Světle zlatá až jantarová barva. Čiré, ale přípustný je lehký zákal. Středně vysoká, bělavá až krémová pěna s dobrou výdrží.

**Chuť:**

Chmelový a sladový charakter podobný vůni (platí stejná intenzita a popis). Karamelová příchut' často chybí nebo je nízká, ale je přijatelná, pokud není v rozporu s chmelem. Střední až vysoká hořkost. Čistý profil kvašení. Ovocné kvasničné estery mohou být mírné až žádné, ačkoli mnoho odrůd chmele je poměrně ovocných. Střední až suchý závěr. Vyváženost je obvykle směrem k pozdnímu chmelení a hořkosti; přítomnost sladu by měla být podpurná, nikoliv rušivá. Chmelová chuť a hořkost často přetrvávají až do konce, ale dochuť by měla být obecně čistá a ne drsná.

**Chuť v ústech:**

Středně lehké až střední tělo. Střední až vysoký říz. Celkově hladký závěr bez trpkosti a drsnosti.

**Poznámky:**

Moderní americké verze jsou často jen IPA s nižší dávkou chmele. Tradičně se jednalo o styl, který umožňoval experimentovat s odrůdami chmele a způsoby použití. Hodnotitelé by měli připustit vlastnosti moderních chmelů, jak jsou vyvíjeny a uváděny na trh.

**Charakteristické složky:**

Neutrální světlý slad. Americký nebo „novosvětový“ chmel. Neutrální až lehce ovocné americké nebo anglické pivovarské kvasnice. Malé množství různých speciálních sladů.

**Srovnání stylů:**

Typicky světlejší barva, čistší kvasný profil a méně karamelové chuti než u anglických protějšků. American Pale Ale a American Amber Ale se mohou barevně překrývat. American Pale Ale je obecně čistší, má méně karamelový sladový profil, méně těla a často více závěrečného chmele. Méně hořkosti v rovnováze a síly alkoholu než American IPA, sladovější, vyváženější a pitelnější a méně intenzivně chmelený a hořký.

### 3. Americké India Pale Ale (BJCP 21A, American IPA)

**Celkový dojem:**

Výrazně chmelené a hořké, středně silné, světlé americké pivo. Profil je chmelový, s čistým profilem kvašení, suchým závěrem. Nižší sladovost umožňuje vyniknout chmelovému charakteru.

**Aroma:**

Výrazné až intenzivní chmelové aroma, často s charakteristickými znaky amerického chmele nebo ostatních zámořských chmelů (Austrálie, Nový Zéland), jako jsou citrusy, květiny, borovice, pryskyřice, koření, tropické ovoce, peckoviny, bobule nebo meloun. Mnoho verzí je za studena chmelených, a tak mohou navíc nabízet více čerstvého chmelového aromatu. Pokud je přítomno travnaté aroma, mělo by být pouze minimální intenzity. Chmelový projev je podpořen čistou sladovou chutí s nízkou až střední intenzitou. Obecně čistý kvasný profil, ale lehká ovocnost je přijatelná.

**Vzhled:**

Barva od středně zlaté až po světle červeno-jantarovou. Čiré, ale přípustný je lehký zákal. Středně vysoká, bělavá až krémová pěna s dobrou výdrží.

**Chuť:**

Středně silná až velmi silná chmelová chuť (stejný popis jako u vůně). Střední až nízká čistá sladová chuť, případně s velmi lehkou karamelovou a toastovou příchutí. Středně vysoká až velmi vysoká hořkost. Suchý až středně suchý závěr. Chmelová, hořká dochuť. Nízká ovocnost je přípustná. Čistá, nízká, lehká alkoholová chuť v pozadí přípustná.

**Chuť v ústech:**

Středně lehké až střední tělo s hladkou strukturou. Střední až středně vysoké nasycení. Žádná drsnost. Velmi lehká, jemná hřejivost je přípustná.

**Charakteristické složky:**

Světlý základní slad. Americké nebo anglické kvasnice s čistým nebo mírně ovocným profilem. Zpravidla celosladové, ale přípustné jsou i přídavky cukru. Omezené použití „krystal“ sladů. Často se používá americký chmel nebo ostatní zámořské chmely (Austrálie, Nový Zéland), ale přípustné jsou i jiné odrůdy; stále se objevují nové odrůdy chmele, které lze použít, i když nemají sensorické profily uvedené jako příklady.

**Srovnání stylů:**

Silnější a silněji chmelené než American Pale Ale. Ve srovnání s English IPA má méně karamelu, chleba a toastů; často více amerického nebo ostatních zámořských chmelů (Austrálie, Nový Zéland) méně kvasničných esterů; slabší tělo a více chmelové rovnováhy; a je o něco silnější. Má méně alkoholu než Double IPA, ale je podobně vyvážené.

## 4. Hradní karta

(“OPEN” KATEGORIE, VŠE CO NESPADÁ DO VÝŠE UVEDENÝCH KATEGORIÍ)

- PRO TUTO KATEGORII JE V PŘIHLÁŠCE NUTNÉ KROMĚ JMÉNA PIVA A STUPŇOVITOSTI UVÉST TAKÉ PIVNÍ STYL