

Pořadatelé: ARIX CZECH HOP a.s. a Chmelařský institut s.r.o.  
Datum konání: 14.11. 2024  
Místo konání: Pivovar Červený vlk, Boží Dar 279, 362 62 Boží Dar

### Druhy piv pro degustace:

Degustace piv jsou zvoleny vzhledem k současným trendům (piva s nižším obsahem alkoholu, nealko piva). Piva uvařil sládek CHmelařského Institutu Jan Hervert.

- 1) různé chmele v devítistupňovém pivu**, a to tradiční odrůdy - Sládek, Premiant, SAAZ  
budou se hodnotit preference
- 2) voňavé odrůdy v nealku** – Saturn, Ceres, Eris, Kazbek  
srovnávací test
- 3) ležák z čerstvého chmele SAAZ versus ležák ze sušeného chmele SAAZ**  
rozdíl/preference – trojúhelník

### Program workshopu:

10.00 – 11.00	Prezence hostů v pivovaru Červený vlk	
11.00 – 11.20	Úvodní slovo	ARIX CZECH HOP - Ing. Vladislav Minář Chmelařský institut - Ing. Josef Patzak, Phd.
11.20 – 11.40	Příspěvek	Ing. Ladislav Jakl, publicista
11.40 – 12.10	1. kolo degustace různé odrůdy v devítistupňovém pivu	Ing. Vladimír Nesvadba, Phd.
12.15 – 12.35	Příspěvek	JUDr. Daniela Kovářová, senátorka
12.35 – 12.45	Vyhodnocení 1. kola degustace	Ing. Vladimír Nesvadba, Phd.
12.50 – 13.20	2. kolo degustace voňavé odrůdy v nealko pivech	Ing. Vladimír Nesvadba, Phd.
13.20 – 13.40	Zábavná prezentace o českém pivu	PhDr. Pavel Maurer, Good Food Lover
13.40 – 14.40	Oběd	
14.40 – 14.50	Vyhodnocení 2. kola degustace	Ing. Vladimír Nesvadba, Phd.
14.50 – 15.20	3. kolo degustace	Ing. Vladimír Nesvadba, Phd.

ležák z čerstvého chmele SAAZ  
versus ležák ze sušeného chmele SAAZ

15.20 – 15.40 Vývoj v oblasti gastronomie – rok poté

Ing. Luboš Kastner, člen vedení Hospodářské komory ČR,  
lídr společnosti BC21

15.40 – 15.50 Vyhodnocení 3. kola degustace

Ing. Vladimír Nesvadba, Phd.

15.50 – 16.00 Volná diskuse, začátek prohlídek pivovaru

16.00 - Odpolední raut a networking