

Poprvé jsme sklídili z naší chmelnice

27.9.2024 - | Rodinný pivovar Bernard

„Už se mi nechtělo sklízet chmel doma na zahradě, tak jsme postavili chmelnici blíž pivovaru,“ v žertu popisuje motiv pro vybudování chmelnice vrchní sládek a generální ředitel Rodinného pivovaru Bernard Josef Vávra. Skutečným motivem je zvyšující se poptávka po sezónním speciálu, jehož hlavní „koření“ vrchní sládek několik let pěstoval doma na zahradě.

Chmel nyní roste a zrál v nadmořské výšce kolem 560 metrů, tedy až v trojnásobné nadmořské výšce než v typicky chmelařských regionech. „První úroda je samozřejmě slabší, v plné síle budou rostliny za další dva tři roky. Ale chmel, který tu roste, je dobrý, plnohodnotný, zralý, s vysokou hořkostí a aromatickými látkami, bez problémů použitelný. A pivo z něj uvařené lidem chutná,“ má zkušenosti z předchozích sezón Josef Vávra.

Do kotle s ním

Po sklizni se chmel suší a co nejdříve jej v pivovaru použijí pro výrobu piva. „Chmel má své specifické vlastnosti. Pokud se včas nepoužije, rychle oxiduje a pivu více uškodí, než prospěje. Proto jej použijeme co nejdříve,“ dodává Josef Vávra. Nové pivo s chmelem z Vysočiny bude k ochutnání pravděpodobně na přelomu roku.

Novou chmelnici založil pivovar loni v květnu, kdy zde jeho pracovníci s pomocí studentů místní České zemědělské akademie vysadili celkem 144 rostlinek šesti druhů chmele – Žateckého poloraného červeňáku, Rubínu, Harmonie, Sládku, Vitalu a Saaz late.

<https://www.bernard.cz/cs/nas-svet/novinky/poprvе-jsme-sklidili-z-nasi-chmelnice>