

Degustační soutěže Czech Beer Star se zúčastnilo 67 pivovarů

10.2.2025 - Tomáš Gregor | Mendelova univerzita v Brně

Pivní degustační soutěže jsou v Česku obvykle založené na vyhlášení prvních tří míst v různých kategoriích. Těmi mohou být například piva typu ALE, IPA, 10°, 11° a další. Organizátoři Czech Beer Star pojali hodnocení piva jiným způsobem. „Náš systém by se dal připodobnit systému, který známe z vinařských soutěží. Vzorky dostávají bodové hodnocení na stobodové škále a podle zisku bodů dostanou zlaté či stříbrné medaile,“ vysvětlil David Janda, pořadatel soutěže za Beer Academy. Hodnotí se různé aspekty nápoje - chuť, říz, pěna, vzhled, aroma i celkový dojem. I kvůli složitějšímu systému vyhodnocování budou vítězové známi až 4. března.

Vzorky soutěžily v celkem 27 kategoriích. Jednou z nich byly i univerzitní pivovary. Do této kategorie se přihlásila se svým pivem Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích a Mendelova univerzita. „Přihlásili jsme dva vzorky do kategorie ležák a kategorie IPA. Náš ležák je na výrobu náročnější než IPA, protože je dělaný dvourmutově. Dvakrát se odebere část rmutu, a zvlášť se přivede k varu, takže výroba zabere více času i energie. Sladiny jsou ale díky tomuto procesu aromatictější a barevnější. Je to typický způsob, jak se vyrábí český ležák,“ popisuje sládek univerzitního pivovaru JOHANN, Tomáš Gregor.

Celá soutěž měla i enviromentální rozměr. Soutěžící pivovary mohly od každého vzorku zaslat pouze litr piva, což je ve srovnání s ostatními soutěžemi minimum. Tím se předešlo většímu plýtvání. Nespotřebované vzorky pak zamíří do lihovaru v Pouzdřanech. „Tam vzorky destilací zbavíme alkoholu a vzniknou takzvané lihovarské výpalky. Ty dále poslouží jako krmivo pro býky,“ doplnil Gregor.

Kontakt pro bližší informace: doc. Ing. Tomáš Gregor, Ph.D., +460 776 151 025, tomas.gregor@mendelu.cz, Ústav technologie potravin AF MENDELU

<https://mendelu.cz/degustacni-souteze-czech-beer-star-se-zucastnilo-67-pivovaru>