

Program

VIII. ročník semináře spojeného s workshopem Degustace pív chmelených různými odrůdami a způsoby dne 11. listopadu 2021, v Pivovaru Červený Vlk, s.r.o. na Božím Daru

Program:

- **Prezence od 10:30 hodin**
- **Začátek programu v 11:00 hodin** - úvodní slovo Ing. Vladislav Minář ARIX a.s. a Ing. Josef Patzak, Ph.D.,
Chmelařský institut s.r.o.
- Přednáška na téma "pivní turistika v České republice - Ing. Jan Herget Ph.D. - CzechTourism

1. Kolo - Porovnání piva chmeleného za horka odrůdami Kazbek versus Cascade "12° ležák"

Přednáška na téma "Novošlechtěnci" - Ing. Vladimír Nesvadba - Chmelařský institut s.r.o.

Vyhodnocení 1. série testů.

2. Kolo - Odrůda Gaia v různých pivních stylech (IPL, ležák, ALE, IPA) vše na 11°

- Oběd a přestávka

Vyhodnocení 2. série testů.

3. Kolo - Pivo uvařené z odrůdy Agnus a nových aromatických odrůd Saaz Shine, Saaz Late, Saaz Comfort a jejich porovnání s pivem uvařeným z klasické odrůdy Žatecký poloraný červeňák

Přednáška na téma "Nový pivovar na Božím Daru" - p. Marek Mikunda - Pivovar Červený Vlk, s.r.o.

4. Kolo - Ochutnávka piva Stout uvařeného z odrůdy Kazbek

- Volná diskuse
- Ukončení programu přibližně v 16:00 hodin

Doprovodný odpolední program

- cca v 16:00 Raut v Pivovaru Červený Vlk, s.r.o. na Božím Daru