

Pozvánka

na

VII. ročník semináře spojeného s workshopem Degustace piv chmelených různými odrůdami a způsoby dne 17. října 2019, v aule Chmelařského institutu s.r.o. v Žatci

Program:

- **Prezence od 9:30 hodin**
- **Začátek programu v 10:00 hodin** - úvodní slovo p. Stanislav Roháček ARIX a.s. a Ing. Josef Patzak, Ph.D., Chmelařský institut s.r.o.
- Přednáška na téma "Párování piva s jídlem".

1. Kolo - Porovnání piva chmeleného odrůdami Herkules versus Agnus "12° ležák"

- Přednáška na téma "Procházka pivními styly v USA" - Ing. Josef Patzak, Ph.D., Ing. Karel Krofta, Ph.D. - Chmelařský institut s.r.o.

Vyhodnocení 1. série testů.

2. Kolo - Porovnání piva vařeného stylem IPA a odrůdy Kazbek versus Mandarina

- Oběd a přestávka

Vyhodnocení 2. série testů.

3. Kolo - Ochutnávka piva uvařeného z Kazbeku a za studena chmeleného odrůdou Gaia.

Revue Kazbek verus Agnus, vývoj, uplatnění v pivovarnictví. Přechod do panelová diskuze - zkušenosti sládků.

4. Kolo - Ochutnávka piva New England IPA "NEIPA" uvařeno z novošlechtěnců z Chmelařského institutu s.r.o.

- Volná diskuse
- Ukončení programu přibližně v 15:00 hodin

**Po celou dobu Vám bude k dispozici na čepu 12° ležák uvařený z čerstvě
načesaného chmele odrůdy ŽPČ.**

Doprovodný odpolední program

- cca v 16:00 Raut v pivovaru PIONEER BEER - "Řemeslný pivovar v Žatci", Náměstí Prokopa Velkého

Během akce se pořizují fotografie a audiovizuální záběry.

ZMĚNA PROGRAMU VYHRAZENA

Chybí Vám nějaká informace k této akci? Neváhejte se dotazovat na e-mailu: alzbeta.cerna@arixhop.cz
(popř. na tel.č. 415 212 920, 725 002 520). Děkujeme.

Přehled hotelů, ve kterých si můžete zajistit ubytování, naleznete na webových stránkách
<http://cs.zatec-thum.eu/turistika/ubytovani/>