



# POZVÁNKA

Společnosti **Bohemia Hop, a.s.** a **Chmelařský institut s.r.o.** si Vás dovoluují pozvat na

## 25. ročník konference „Uplatnění českých odrůd chmele v pivovarnictví“

**Termín:** 30.3.2023 od 9:50 hod.  
(sraz účastníků a zápis od 9:15)

**Místo konání:** Chmelařský institut s.r.o.  
Kadaňská 2525, 438 01 Žatec

**Za hostitele zvou:** Mgr. Zdeněk Rosa, BA  
předseda představenstva Bohemia Hop, a.s.

Ing. Josef Patzak, Ph.D.  
jednatel Chmelařský institut s.r.o.

**Kontaktní osoby:**

Bc. Jitka Ničová <a href="mailto:nicova@bohemiahop.cz">nicova@bohemiahop.cz</a> +420 725 137 678	Ing. Markéta Podsedníková <a href="mailto:podsednikova@bohemiahop.cz">podsednikova@bohemiahop.cz</a> +420 602 631 621
--	---



# PROGRAM SEMINÁŘE

- Úvodní slovo s pohledem zpět na rok 2022 (Zdeněk Rosa, Bohemia Hop)

## HLAVNÍ PŘEDNÁŠKY

- Jak vzniká nová odrůda chmele (Vladimír Nesvadba, CHI Žatec)
- Podpora exportu v oblasti pivovarnictví a chmelařství (Karolína Bartošová, MZe)
- Pozice českého ležáku ve světě a představení knihy Praxe výroby piva (Tomáš Kinčl, VŠCHT)
- Chmelové silice a sensorický profil odrůd chmele (Josef Patzak, CHI Žatec)
- Vývoj studeného chmelení a vlivy na finální profil piva (Pavel Palouš, pivovar Cobolis)
- Studené chmelení z pohledu technologie (Jiří Karlík, Czech Brew Master)

## DEGUSTACE

- Srovnávací test odrůdy Country s odrůdami Saaz Late a Sládek v ležáku
- Použití odrůdy Saaz Shine v průmyslovém pivovaru - trojúhelníkový test
- Využití nových českých odrůd kategorie „flavour“ hops - Saturn, Juno a Pluto. Single ALE, Blend nebo Cuvée? (výběr odrůd na základě sensorického profilu)
- Cold IPA z českých odrůd
- Ochutnávka NEIPA - použití nových „flavour“ odrůd Ceres a Venuše

# ODPOLEDNÍ PROGRAM

- Prohlídka prostor nového žateckého minipivovaru v prostorách původního Žateckého pivovaru (Společnost Sedmý schod s.r.o.)
- Výstup na radniční věž s novou expozicí „Žatec v proměnách času“
- Muzeum pivovarnictví Žatecka
- After party - Restaurace a Pivovar U Orloje, Náměstí Prokopa Velkého 1951, Žatec (předběžně od 17.30 hod.)



# REGISTRACE

Přihlašování bude probíhat pomocí přihlašovacího formuláře stejně jako v minulých letech. Přihlašovací formulář bude zveřejněn na <http://bohemiahop.cz/cz/registrace>.

Po vyplnění všech povinných údajů se dostanete k jednotlivým částem připraveného programu. Pokud máte zájem se zúčastnit uvedených částí programu, je nutné zaškrtnout možnost „Zúčastním se“. Pokud o některou uvedenou část programu zájem nemáte, necháte pole neoznačené. Přiložen je pro představu formulář z předchozích ročníků.

Spuštění registrace je naplánováno na 23.2.2023. Ukončení online registrace je 24.3.2023.

## Registrace jednotlivce

Společnosti Bohemia Hop a.s. a Chmelařský institut, s.r.o. pro Vás pořádají  
dne 23.06.2021 v 9:30 již 23.ročník konference "Uplatnění českých odrůd chmele v pivovarnictví 2021".

Nyní už stačí jen vyplnit přihlašovací formulář. Po vyplnění tohoto formuláře obdržíte potvrzovací email o registraci.  
Těšíme se na Vás v Žatci.

Ukončení registrace: 22.06.2021 v 23.59 hod. Po ukončení e-registrace je registrace možná už jen po telefonické dohodě.  
V případě zrušení nebo změny registrace nás můžete kontaktovat přes e-mail [degustace@bohemiahop.cz](mailto:degustace@bohemiahop.cz) nebo osobně na telefonním čísle +420 727 941 270 (Tomáš Roubík)

Jméno \*

Příjmení \*

Telefon \*

Email \*

Společnost \*

Pracovní pozice \*

Poznámky

Seminář s degustací  Zúčastním se

Návštěva výzkumné farmy na Stekniku  Zúčastním se

After party v Pinoneeru  Zúčastním se

Testování na covid  Předložím potvrzení o bezinfekčnosti  
 Nechám se otestovat na místě

*Pozn: Se zařazením do databáze současně souhlasíte se zpracováním osobních údajů dle Obecného nařízení (EU) 2016/679 o ochraně osobních údajů (GDPR). Taktéž vyjadřujete souhlas s pořizováním fotografií na akcích a jejím následným zveřejněním na oficiálních kanálech organizátorů.*