**Zajímavosti o svrchně kvašených pivech pohledem Romana Šolce, obchodního sládka Pivovaru Radegast**

Nošovice, 9. května 2022 – **I když je Česko pořád doménou klasických ležáků   
a výčepních piv, v poslední době vzrůstá obliba svrchně kvašených pivních speciálů.** **Jaký je rozdíl mezi svrchním a spodním kvašením? Stupňovitost a obsah alkoholu je to samé? Co se skrývá pod pivními zkratkami IPA nebo EPM? Jak chutná pivo ve stylu „session? Zajímavosti ke svrchně kvašeným pivům dal dohromady Roman Šolc, obchodní sládek Pivovaru Radegast**

**Nezapomínejme na kvasinky**

Nejen chmel, ječný slad a voda, ale také pivní kvasinky patří k základním pivním ingrediencím. Zásadně přispívají k tomu, jaké bude mít pivo chuť a vůni. Spodním kvašením vzniká například tradiční český ležák, využitím svrchního kvašení vznikají sládkům pod rukama například piva stylu IPA, Stout nebo pšeničné pivo.

**Spodní vs. svrchní kvašení**

Proces hlavního kvašení piva následuje ve výrobním procesu po fázi zchlazení mladiny. Jak se tedy mezi sebou liší? Zjednodušeně řečeno nejde o to, že by pivní kvasinky „pracovaly“ nahoře nebo dole, hlavní odlišnost spočívá v teplotě kvašení. Spodní kvasinky obvykle kvasí při teplotách od 7 do 15 °C a po skončení kvašení sedimentují na dně nádoby. Svrchní kvasinky mají teplotu kvašení zpravidla od 16 do 20 °C (mohou však kvasit i při vyšších teplotách) a jsou vynášeny na hladinu.

**Český aromatický chmel**

Na českých chmelnicích vyrůstá přes 20 chmelových odrůd, po celém světě se pak pro pivovarské účely pěstuje více než 150 chmelových odrůd. Pro vaření svrchně kvašených piv, například typu IPA, se používají aromatické chmely. První takovou vlaštovkou v Česku byla odrůda chmele s názvem Kazbek. Pěstuje se u nás asi na 22 hektarech (je to asi 0,44 % celkové plochy tuzemských chmelnic).

**Hora jménem Kazbek**

Tato česká chmelová odrůda získala své jméno podle nejvyšší hory středního Kavkazu. Vyšlechtila se z planého chmele již v roce 1984, ale teprve v roce 2008 prošla registrací. Pro tuto odrůdu aromatického typu je charakteristická robustnost a stabilita. Je to nejvýnosnější česká chmelová odrůda. Pro své jemně kořeněné aroma s citrusovým nádechem se hojně využívá právě pro vaření speciálních piv.

**Pivní zkratky pod lupou**

Zkratky IPA, EPM nebi IBU se stále častěji dostávají mezi běžnou slovní zásobu českých pivařů. India Pale Ale (IPA) je pivní styl z velké a různorodé skupiny svrchně kvašených piv Ale. Je pro něj charakteristická výrazná hořkost a citrusové aroma. International Bitterness Units (IBU) je označení pro jednotku, která měří hořkost v pivu. Ta je ovlivněna hlavně druhem a množstvím použitého chmele nebo počtem chmelení. Extrakt původní mladiny (EPM) neboli stupňovitost piva vyjadřuje množství rozpuštěných cukrů v mladině a uvádí se v procentech hmotnosti.

**Správné označování piva**

Stupňovitost piva (neplést si s obsahem alkoholu, což je úplně jiná veličina) je také parametr piva, který pomáhá s oficiálním označováním českého piva. Takže například „výčepní pivo“ má stupňovitost od 7 do 10. Tady ještě nehraje roli, zda jde o svrchní nebo spodní kvašení. To se rozlišuje až u stupňovitosti 11-12. U spodně kvašených piv se používá označení „ležák“, u svrchně kvašených piv název „plné pivo“. Jako „silná piva“ se označují piva se stupňovitostí 13 a více.

**„Desítková“ IPA**

I když klasický pivní styl IPA máme spojený především se „silnějšími pivy“, tak je možné ochutnat i jeho lehčí variantu s označením Session IPA. To je i například svrchně kvašená Radegast ROG IPA, která má nižší obsah alkoholu (4,6 % obj.%), ale přitom si zachovává výraznou hořkost, vyváženou chmelovou chuť a citrusovou vůni.

**Takové „svrchňácké“ IPA párování**

Jak se říká, proti gustu, žádný dišputát. Pokud si však chcete chuť piva a jídla vyladit co nejlépe, tak jsou pokrmy, které se k tomu přeci jenom více hodí. Při kombinování piv ve stylu IPA s jídlem vám určitě pohladí chuťové pohárky například kořeněné kuřecí maso, pikantní ryby, výrazné sýry, ale i karamelový koláč či zeleninové saláty.

***Poznámky pro editory:***

* *V pivovaru Radegast se vaří pivo od roku 1970 a 3. prosince 2020 oslavil 50 let od uvaření první várky piva. Oblibu si získalo díky své charakteristické výrazně hořké chuti.*
* *Pivovar Radegast je vyhledávaným turistickým cílem, který každoročně navštíví téměř 50 tis. lidí. Je součástí projektu Technotrasa, kam patří nejvýznamnější památky Moravskoslezského kraje.*
* *Pivovar Radegast investoval za posledních 13 let desítky milionů korun do vodohospodářských projektů a během tohoto období snížil spotřebu vody potřebnou na výrobu piva o 40 %. V roce 2021 spotřeboval pouze 2,41 hl vody na výrobu 1 hl piva, dosáhl nejlepšího výsledku v historii a zařadil se tak mezi pivovary, které patří v šetření s vodou k nejlepším na světě.*
* *Pivovar Radegast je součástí Plzeňského Prazdroje. S exportem do více než 50 zemí celého světa je Plzeňský Prazdroj lídrem mezi výrobci piva v České republice a největším exportérem českého piva.*
* *Plzeňský Prazdroj získal v letech 2019 a 2020 v žebříčku Byznysu pro společnost TOP Odpovědná firma nejvýznamnější ocenění – Trendsetter za to, že dlouhodobě v Česku udává směr v oblasti udržitelnosti a přináší nové inspirativní podněty k odpovědnosti v podnikání.*

**Kontakt:**

**Plzeňský Prazdroj na sociálních sítích:**Facebook <https://www.facebook.com/plzen.prazdroj/>

LinkedIn <https://www.linkedin.com/company/plzensky-prazdroj>

Zdeněk Kovář

Plzeňský Prazdroj

735 189 368

[Zdenek.Kovar@asahibeer.cz](mailto:Zdenek.Kovar@asahibeer.cz)