



Litomyšlský korbelt

18. dubna 2026



Minipivovar Veselka Litomyšl ve spolupráci se Sdružením přátel piva pořádá pod patronací Cechu domácích pivovarníků, z.s.

SOUTĚŽ DOMÁCÍCH PIVOVARNÍKŮ XI. ročník

Soutěžní kategorie:

A - Světlý ležák pilsenského typu (BJCP 3b) (od 11,0 do 14,9 EPM) (Liga ležáků 2026)

B - Polotmavý a tmavý ležák českého typu (BJCP 3c a 3d) (od 11,0 do 14,9 EPM)

C - Pale Ale - **bez udání konkrétního typu (podmínkou jen barva – světlá až polotmavá** (od 11,0 do 15,0 % EPM) Účastník je povinen specifikovat konkrétní styl a EPM.

D – IPL – spodně kvašené pivo. Podmínkou je užití chmele Genotyp 5465*) Dry Hopping **pouze s chmelem Genotyp 5465** (od 11,0 do 15,0 % EPM). Účastník je povinen specifikovat EPM.

E – Baltic Porter (BJCP 9C Baltic Porter) od 1.060 do 1.090 OG (přibližně od 14 do 21 EPM)

F – Žitné pivo – pivo s vyšším podílem žitného sladu (11,00 až 14,9 EPM). Spodně kvašené, minimální podíl žitného sladu 30%. Účastník je povinen specifikovat konkrétní styl a EPM.

G – Klášterní pivo (BJCP 26A, 26B, 26C, 26D). Účastník je povinen specifikovat konkrétní styl a EPM.

H - Divoká karta - **ostatní pivní styly (nesmí být zařazen vzorek v jiné kategorii. U divoké karty musí účastník přiřadit svému vzorku styl (tedy druh piva), podle kterého bude komise posuzovat čistotu stylu.**

a) Při počtu nižším než čtyři vzorky v kategorii se kategorie ruší a převádí se do kategorie Divoká karta.

b) Jeden účastník může registrovat maximálně dva vzorky svého piva v jedné kategorii.

c) * Kategorie D – IPL: Registrovaní účastníci této kategorie si pošlou požadavek o zaslání chmele na mailovou adresu trnkova@chizatec.cz. Objednávka granulí bude pevně vázána na předchozí registraci vzorku do systému soutěže. Po přihlášení bude účastníkovi přiděleno registrační číslo vzorku, které zašle na e-mail: trnkova@chizatec.cz. Bez tohoto čísla se chmel zasílat NEBUDE !!! Chmelové granule budou doručeny zdarma v maximálním množství 500g na osobu na Vaši adresu, kterou uvedete včetně telefonního čísla pro doručovatele.

d) Příjem vzorků proběhne 18. 4. od 9:00 do 10:00 na sále restaurace Veselka.

e) Vzorky je možné zaslat poštou předem nebo osobně na adresu:

VESELKA LITOMYŠL s.r.o., T. Novákové 64, 570 01 Litomyšl

f) Registrační poplatek za jeden vzorek činí 150 Kč. Poplatek můžete uhradit na místě nebo bankovním převodem. Další informace k platbě bankovním převodem upřesníme po otevření registračního systému.

g) Minimální testovací množství – 1l rozdělené vždy minimálně ve 2 lahvích!

h) Registrace bude uzavřena dne 15. 4. !!!

i) Registraci do soutěže budete provádět přes registrační formulář, který zveřejníme na FB události

j) Doplnující informace a doporučení

- kategorie D – viz strana 2

Soutěž zařazena do systému BJCP !!!



Doplňující informace – kategorie D



Registrovaní účastníci této kategorie si pošlou požadavek o zaslání chmele na e-mailovou adresu trnkova@chizatec.cz. **Jako první krok musíte provést registraci vzorku do systému soutěže !!!** Systém Vám udělí registrační číslo vzorku, které budete uvádět při objednávce chmele. Bez registrace do systému nebude možné požádat o dodávku chmele. Chmelové granule Vám budou doručeny zdarma v maximálním množství 500g na osobu na Vaši adresu, kterou uvedete včetně telefonního čísla pro doručovatele. Chmel můžete objednávat od dne spuštění registrace, a to od 31. ledna do 7. března 2026. Odběr většího množství chmele než 500g je nutné domluvit přímo s panem Nesvadbou prostřednictvím e-mailu: nesvadba@chizatec.cz.

Chmel - Genotyp 5465

Cílem je ověřit charakter hořkosti a jak se vůně chmele přenesle do piva. Proto IPL, používejte jako single nebo na poslední chmelení (včetně dry). Prosím, když tak můžete použít jiný chmel pouze na začátek chmelení, aby neovlivnil tento velmi perspektivní genotyp.

Pokusné várky s CHI Žatec

Testování genotypu 5465, který je od roku 2022 v registračních zkouškách. Jedná se o nový, velmi perspektivní typ aromatického chmele. Genotyp je po odrůdě **Sládek**, dále jsou v původu zastoupeny odrůdy Žatecký, Fuggle, Magnum a Northern Brewer.

Obsah a složení chmelových pryskyřic

Genotyp	Alfa (%w/w)	Beta (%w/w)	Poměr alfa/beta	Kohumulon (%rel.)
5465	6,1	3,5	1,6	23,1



Chmelařský
institut s.r.o.

Obsah a složení chmelových silic

Obsah silic (%w/w)	Myrcen (% rel.)	Karyofylen (%rel.)	Farnesen (% rel.)	Humulen (%rel.)	Selineny (% rel.)
2,20	32,6	10,1	< 0,3	21,8	12,2

Vůně chmelových hlávek má střední intenzitu. Nejvyšší zastoupení jemné chmelové vůně. V pozadí je kořenitá, trávová a slabě ovocná (sušené ovoce, rybíz).

Charakter vůně

