**Základ pivní hořkosti aneb proč to bez chmele nejde a nepůjde?**

Nošovice, 13. června 2023 – **Chuť i vůně piva jsou pevně spjaty s jednou z nejstarších kulturních plodin na světě – chmelem. Kdysi dávno s chmelem začali Babyloňané. Dnes vyrůstá po celém světě na 150 chmelových odrůd. Věděli jste, že chmel je příbuzný s konopím a že Česko je chmelová velmoc? Je tedy tato až 10metrů vysoká rostlina pro správně hořkou chuť piva opravdu tak nepostradatelná?**

Chmel společně s vodou, sladem a kvasinkami patří k základním a nenahraditelným pivovarským „stavebním“ kamenům každého piva. *„Vaření piva bez chmele si nelze představit. Díky němu má pivo správnou hořkost a nezaměnitelné aroma. Chmel má podíl také na plnosti a celkové vyváženosti chutí piva,“* uvádí **Petr Kwaczek, sládek Pivovaru Radegast.**

Chmel, který patří k nejstarším kulturním plodinám na světě, je prostě kořením piva. Tato dvoudomá pravotočivá rostlina patří do čeledi konopovitých. V pivovarech se pro vaření piva využívají chmelové šištice (hlávky) chmele otáčivého (Humulus Lupulus), který obvykle dorůstá do výšky 5 až 10 metrů a má průměrnou životnost 25 let. *„Nejdůležitějšími složkami, které jsou obsaženy v chmelových hlávkách, jsou pryskyřice, silice a polyfenoly. Ostatní přirozeně se vyskytující složky mají již menší technologický význam. Z chmelových pryskyřic jsou nejdůležitější tzv. alfa hořké kyseliny, které dodávají pivu právě tu správnou hořkost. Silice jsou pak zodpovědné za chmelové aroma piva. V každé chmelové hlávce se nachází více než 200 přirozeně se vyskytujících cenných látek,“* upřesňuje **Petr Kwaczek.**

V „předchmelových“ časech se piva dochucovala aromatickými bylinami, např. zázvorem nebo koriandrem. Jako první začali přidávat chmel do piva Babyloňané. Nejen proto, aby vylepšili jeho chuť, ale také proto, že po jeho přidání jim pivo déle vydrželo a nekazilo se. Je to díky tomu, že chmelové látky dokáží potlačovat množení nežádoucích bakterií kazících pivo.
V Evropě se chmel začal pěstovat a používat při výrobě piva přibližně v 8. a 9. století. Doložené pěstování chmele na českém území je z 11. století.

V současnosti se chmel celosvětově pěstuje na asi 63 000 hektarech. V Česku, které patří spolu s USA a Německem do světové pěstitelské trojky, se chmel pěstuje cca na 5 000 hektarech, což je necelých 8 % veškeré globální chmelové plochy. Na tuzemských chmelnicích vyrůstá asi 20 odrůd chmele.

Sládci Pivovaru Radegast využívají při vaření ležáků, výčepních piv i hořkých speciálů nejen tradiční české odrůdy chmele Žatecký poloraný červeňák (nejznámější a nejrozšířenější česká odrůda), Sládek, Žatecký pozdní, ale i aromatické odrůdy Citra, Sabro, Kazbek, Polaris či Golding. Všechny tyto odrůdy spadají mezi zhruba 150 chmelových odrůd, které se ve větším množství a pro upotřebení v pivovarnictví po celém světě pěstují.

V dnešním pivovarnictví chmel do varního procesu obvykle vstupuje až v pozdější fázi výroby mladiny. Nejčastěji se přidává ve dvou nebo ve třech dávkách. *„Během chmelovaru přecházejí hořké látky z chmele do právě vařené sladiny a vzniká tak mladina. V této důležité varní fázi se rozhoduje rovněž o stupňovitosti, barvě či chmelovém aroma piva. Poté následuje fáze odpočinku a chlazení mladiny, pak pokračuje hlavní kvašení, ležení a zrání. Velmi oblíbené, zejména při výrobě speciálních druhů piv, je tzv. chmelení za studena. K tomuto účelu se používají vybrané aromatické odrůdy chmele, které se přidávají do piva v průběhu hlavního kvašení, ležení a zrání, případně až během stáčení piva např. do sudů,“* doplňuje **Petr Kwaczek.**

***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.*
* *S exportem do více než 50 zemí celého světa je Plzeňský Prazdroj lídrem mezi výrobci piva v regionu
a největším exportérem českého piva.*
* *Plzeňský Prazdroj získal v roce 2022 v žebříčku Byznysu pro společnost TOP Odpovědná firma dvě významná ocenění; první místo v kategorii odpovědného reportingu a hlavní cenu Trendsetter mezi velkými firmami.*

**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