

Pivní degustace Lichnov 15. 10. 2011

Degustace začne v 16,30 hodin, případně i dříve, pokud již budou všichni degustátoři přítomni.

Degustovat se bude:

Pivovar Holba Šerák (4,7%)
Pivovar Litovel Moravan (4,6%)
Pivovar Svijany Svijanský Máz (4,8%)
Plzeňský Prazdroj Pilsner Urquell (4,4%)
Plzeňský Prazdroj Gambrinus (4,1%)
Budějovický Budvar Budweiser Budvar (5,0%)
K Brewery Trade Klášter (4,6%)
K Brewery Trade Lobkowicz (4,7%)
K Brewery Trade Schwarzenberg (4,0%)
Pivovar Zubr Zubr Classic (4,1%)
Pivovar Rohozec Skalák (5%)
Pivovar Nová Paka Kumburák (5,0%)

Pivovar Parník Přerov Námořník - bonus vzorek

Pravidla degustace

1. Příprava vzorků

Degustovat se budou výše uvedené vzorky. K dispozici budou vždy dvě lahve/plechovky (2x 0,5l). Členové degustační komise mohou nominovat a do soutěže přihlásit další vzorky. Přihlášení vzorků je možné nejpozději 48 hodin před začátkem degustace. Přihlašující dalších vzorků odpovídá za zajištění vzorků a jejich dopravení do místa degustace.

2. Prostředí degustace

Pro správný průběh degustace je třeba připravit odpovídající prostředí. Degustační místnost bude obsahovat minimálně tolik stolů a židlí, kolik bude degustátorů. Stoly budou umístěny v řadě vedle sebe. Ve stavebně oddělené místnosti bude k dispozici příprava vzorků.

3. Degustační komise

Degustační komise je tvořena z vedoucího degustační komise, zástupce vedoucího degustační komise a z degustátorů. Vedoucí degustační komise dohlíží na správný průběh degustace. Zástupce degustační komise je zodpovědný za přípravu vzorků.

4. Příprava soutěžních vzorků

Příprava soutěžních vzorků je oddělena od degustační místnosti. Vzorky připravují vedoucí degustační komise a zástupce vedoucího degustační komise. Degustátoři nesmí být přípravě vzorků přítomni. Teplota vzorku se pohybuje od 7 do 11 stupňů, množství vzorku je minimálně 150 ml. Vzorky jsou připravovány do sklenic.

5. Degustace soutěžních vzorků

V jedné sérii je možné degustovat maximálně 6 vzorků. Vedoucí degustační komise přinese vzorky degustátorům. Vzorky budou označeny čísly (1 - 6 v první sérii a 7 - 12 ve druhé sérii). Degustuje se tedy anonymně (degustátor neví, jaká značka piva se pod označením vzorku skrývá). Degustátoři posuzují jednotlivé vzorky a svá zjištění zapisují do degustačního protokolu. Hodnotí se na škále 1 až 9, kdy 1 je "božské" pivo (úžasné pivo, které bych mohl pít celý večer a nemusel bych si kazit chuť něčím k jídlu), 2 výborné pivo, 4 chvalitebné (pivo, které dokážu pít celý večer a občas mám chuť na něco k zakousnutí), 5 dobré (pivo, které když piju už třetí večer za sebou, tak mám chuť spíš na nějaké jiné), 7 dostačující (pouze k uhašení žízně, jedno a více raději ne), 9 nedostačující-nepitelné (obrací se mi po něm žaludek). Hodnotí se komplexně barva, vůně, říz, chuť a pitelnost piva (i když pitelnost piva se ze vzorku 150 ml

nedá zcel určit. Ke každému vzorku degustátoři provedou kromě bodového hodnocení i slovní hodnocení. Nepovinně si mohou degustátoři tipnout, jaká značka piva se pod degustovaným vzorkem skrývá. Během degustace mají degustátoři nárok na neutralizátory chuti. Každý degustátor bude mít pro každou sérii k disozici zhruba 100 g šunkového salámu (šunky), 50 g plátkového sýru a 2 rohlíky. (Salámem se eliminuje hořkost, kyselost piva se odstraní sýrem, úplnou eliminaci chuti se završí neslaným pečivem). Pro zapíjení je k dispozici voda. Mezi jednotlivými sériemi musí být vložena přestávka minimálně 15 minut.

6. Vyhodnocení degustace

Vedoucí a zástupce vedoucího degustační komise po ukončení vlastní degustace provedou vyhodnocení - průměry známek, které degustátoři přiřadili k jednotlivých vzorkům. Následně odtajní, která značka piva se za kterým vzorkem skrývá.

Vyhodnotí se i nepovinná část - kolik vzorků degustátoři označili správným názvem vzorku.

Akci sponzoruje HELIOS, protože "když je firma dobře řízená, zbývá čas na zábavu" :-)