

RECEPTY VÝHERCŮ SOUTĚŽE



samostatná příloha Deníku domovnickova

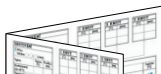
RI

ús.
DOMOVARNICKÁ

Seznam receptů

Soutěžní kategorie	Název piva	Strana
	PEPIN	4
A – Český světlý ležák	DVANÁCTKA NA SOSÁNÍ	5
	HOLOUBKOVSKÝ LEŽÁK	6
	KOLIK TŘEŠNÍ, TOLIK VIŠNÍ – KRIEK	7
B – Liga cechovních mistrů	ROHAJ BEER – ČERTOV CHVOST	8
	RAUCHDOPPELBOCK	9
	CHIZATEC IPL	10
C – Pivo s chmely Saaz Shine a 5669	PÁJA	11
	VÁPNO	12

Návod k použití



Tento soubor je určen **pro elektronické použití**.

Pro tisk použijte speciálně seřazený pdf soubor, který si stáhnete **na www.krusnohorskykrygl.cz**



Každé čtyři strany vytiskněte oboustranně na jeden list formátu A4 s nastavením převrácení na kratším okraji.

Přeložte v půli (sledujte značení vnitřních a vnějších stran).

Jednotlivé přeložené listy řadte za sebou a ve hřbetu spojte sešivačkou nebo kancelářskou svorkou.

Děkujeme za účast všem soutěžícím
v domovarnické soutěži Krušnohorský krýgl 2026.

Zvláštní poděkování patří všem na stupních vítězů,
že se podělili o recepty na svá úspěšná piva.

Dej Bůh štěstí!



člen **ÚS.**, předseda soutěže Krušnohorský krýgl



člen **ÚS.**, autor Deníku domovarníkova

Poznámka k velikosti várky:

Recepty nebyly sjednoceny na stejnou velikost várky,
jsou uváděné v originální velikosti várky autora receptu.

Poznámka ke studenému chmelení a délce kvašení:

Název ponechán i v případě, že není přidáván chmel.

Délka kvašení udává celkovou délku kvašení, včetně studeného chmelení.

Uvedený čas studeného chmelení udává dobu, po kterou jsou suroviny v nálevu.

Suroviny se ve většině případů přidávají po bouřlivé fázi kvašení.

Kategorie A Český světly ležák

Martin Sedlák

1. místo – stříbrný krygl (86 bodů)



O PIVU							
Název	PEPIN						
Styl	3B. Czech Premium Pale Lager						
Velikost várky (l mladiny)	118	Stupňovitost (% EPM)	12,8	Alkohol (%)	4,8	Hořkost (IBU)	34

VODA		Objem (l)
Rmutovací		88
Vyslazovací		75
	CELKEM	163

SYPÁNÍ		
	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	14,5	58
Vídeňský	7,0	28
Mnichovský	3,5	14
	CELKEM	25

CHMEL		
	α kyseliny	Váha (g)
Vital	12,3	70
Sládek	6,2	100
Žatecký červeňák	3,6	130
	CELKEM	300

KVASINKY		Váha (g)
EPS 1130 Bavarian Lager*		1,2 l

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Kyselinotvorná (35–38 °C)	38	10
Peptonizační (45–50 °C)	52	10
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	63	30
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	73	35
Odrmutování (76–78 °C)	79	5

CHMELOVAR		
90 min		
	Váha (g)	Čas (min)
Chmel		
Vital	70	90
Sládek	100	35
Žatecký červeňák	130	5

KVAŠENÍ**			
Teplota (°C)	12	Délka (dnů)	8

* Tekuté, druhá generace.

** Ležení 50 dnů při 2 °C.

Kategorie A Český světlý ležák

Adam Lhoták

2. místo – stříbrný krýgl (82 bodů)



O PIVU							
Název	DVANÁCTKA NA SOSÁNÍ						
Styl	3B. Czech Premium Pale Lager						
Velikost várky (l piva)	90	Stupňovitost (% EPM)	12	Alkohol (%)	4,4	Hořkost (IBU)	45

VODA		Objem (l)
Rmutovací		100
Vyslazovací		15
	CELKEM	115

SYPÁNÍ		
	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	16,0	95
Mnichovský I	0,8	5
	CELKEM	16,8

CHMEL		
	α kyseliny	Váha (g)
Sládek	6,3	180
Žatecký červeňák	3,6	270
	CELKEM	450

KVASINKY		Váha (g)
Old Czech Lager (RIBM 6)		0,5 l

RMUTOVÁNÍ viz graf na str. 13

Rmutová dekokce*		
Teplota	Teplota (°C)	Prodeleva (min)
Kyselinotvorná (35–38 °C)	38	15
Peptonizační (45–50 °C)	53	15
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	63	15
Řídký rmut	100	15
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	72	30
Odrmutování (76–78 °C)	78	5

CHMELOVAR

90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Sládek	180	90
Sládek	150	35
Žatecký červeňák	120	5

KVAŠENÍ**

Teplota (°C)	11	Délka (dnů)	12
--------------	----	-------------	----

* Vařeno na infuzní varně Braumeister, dekokce proběhla v hrnci na externím vařiči.

** Ležení 60 dnů při 3 °C.

Kategorie A Český světlý ležák

Zbyněk Kubín

3. místo – bronzový krýgl (72 bodů)



O PIVU							
Název	HOLOUBKOVSKÝ LEŽÁK						
Styl	3B. Czech Premium Pale Lager						
Velikost várky (l mladiny)	61	Stupňovitost (% EPM)	12	Alkohol (%)	5,0	Hořkost (IBU)	N/A

VODA		Objem (l)
Rmutovací		40
Vyslazovací		40
	CELKEM	80

SYPÁNÍ		
	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	10,7	90
Mnichovský	1,0	8
Melanoidní	0,3	2
	CELKEM	20

CHMEL		
	α kyseliny	Váha (g)
Sládek*	N/A	620
Žatecký červeňák*	N/A	320
	CELKEM	940

KVASINKY		Váha (g)
SafLager W-34/70		44

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodeleva (min)
Peptonizační (45–50 °C)	50	15
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	62	20
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	72	35
Odrmutování (76–78 °C)	78	10

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel/Suroviny	Váha (g)	Čas (min)
Sládek	300	70
Sládek	320	30
Žatecký červeňák	320	5

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	11	Délka (dnů)	14
ZCHLAZENÍ			
Teplota (°C)	2	Délka (dnů)	3
ZRÁNÍ (sycení mladinou)			
Teplota (°C)	2	Délka (dnů)	50

* Použit čerstvý chmel.

Kategorie B

Liga cechovních mistrů

Jan Doubek

1. místo – zlatý krýgl (94 bodů)

O PIVU							
Název	KOLIK TŘEŠNÍ, TOLIK VIŠNÍ – KRIEK						
Styl	28B. Mixed-Fermentation Sour Beer						
Velikost várky (l mladiny)	25	Stupňovitost (% EPM)	14	Alkohol (%)	6+	Hořkost (IBU)	6

VODA	Objem (l)	
Rmutovací	24	
Vyslazovací	15	
	CELKEM	39

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Bestmalz Heidelberg	5,0	60
Nesladovaná pšenice	3,3	40
	CELKEM	8,3

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Mimosa	1,5	80
	CELKEM	80

DALŠÍ SUROVINY	Váha (g)
Vyzrálé třešně a višně	8 kg

KVASINKY	Váha (g)
Vlastní mix*	0,2 l

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodeleva (min)
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	60	10
Rozsah α i β-amylázy (64–69 °C)	67	35
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	72	35
Odrmutování (76–78 °C)	78	5

CHMELOVAR		
60 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Mimosa	80	15

KVAŠENÍ**			
Teplota (°C)	16-20	Délka (dnů)	45

ZRÁNÍ V SUDU			
Teplota (°C)	10-15	Délka (dnů)	1 rok

KVAŠENÍ S OVOCEM		
Suroviny	Váha (kg)	Čas (dny)
Třešně a višně	8	100

* Mix Saccharomyces, Lactobacillus a Brettanomyces – přidává se vše najednou.
Alternativně lze použít směs složenou z Fermentis Safale US-05, Lallemand Sour Pitch a White Labs WLP 650 Brettanomyces Bruxellensis.

** Prvotní fermentace v demižonu po dobu asi 1,5 měsíce, poté stočeno z kvasných kalů a přesunuto do soudku z třešňového dřeva ve sklepě na zrání nejméně 12 měsíců, ale i mnohem déle při teplotě 10–15 °C.
Poté stočeno do demižonu a přidány vyzrálé třešně a višně, nevypeckované v množství 320 g na litr piva.
Na ovoci sekundárně fermentovalo 3 měsíce.
Syceno nuceně v nerezovém kegu po dobu 3 měsíců při teplotě 10 °C.

Kategorie B

Liga cechovních mistrů

Martin Nemček

2. místo – zlatý krygl (92 bodů)



O PIVU							
Název	ROHAJ BEER – ČERTOV CHVOST						
Styl	28C. Wild Specialty Beer						
Velikost várky (l mladiny)	57	Stupňovitost (% EPM)	19	Alkohol (%)	8	Hořkost (IBU)	25

VODA	Objem (l)
Rmutovací	43
Vyslazovací	27
CELKEM	70

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský Levice	8,0	47
Bavorský Levice	6,0	35
Čokoládový Viking	1,0	6
Red Ale Viking	1,0	6
JINÉ CUKRY	Váha (kg)	Podíl (%)
Třtinový cukr	0,6	4
Maltodextrin	0,3	2
CELKEM	16,9	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Sabro	14	55
CELKEM		55

DALŠÍ SUROVINY	Váha (g)
Dubové chipsy v brandy	500
Dubové chipsy v rumu	500
Pomerančová kůra	20
Vanilka	2 ks

KVASINKY	Váha (g)
SafLager W-34/70	23
WLP4637 Amalgamation – Brettanomyces Blend	20

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodléva (min)
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	65	90
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	72	30
Odrmutování (76–78 °C)	78	5

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Sabro	25	60
Sabro	20	30
Sabro	10	5

KVAŠENÍ I*			
Teplota (°C)	12	Délka (dnů)	13

STUDENÉ CHMELENÍ	
Dřevo	Čas (dnů)
Dubové chipsy v brandy, vanilka	2
Dubové chipsy v rumu, pomerančová kůra	2

ZCHLAZENÍ			
Teplota (°C)	2	Délka (dnů)	3

KVAŠENÍ II*			
Teplota (°C)	19	Délka (dnů)	240

* Devátý den kvašení kvasnicemi W-34/70 přidány na dva dny dubové chipsy v brandy a vanilka v dryhop sáčku. Poté vyndány a nahrazeny na dva dny dubovými chipsy v rumu a pomerančovou kůrou v dryhop sáčku. Po zchlazení, stočení do demižonu a opětovném přirozeném ohřátí na kvasnou teplotu (asi 2 dny) proběhla druhá část kvašení s WLP4637.

Kategorie B

Liga cechovních mistrů

Tomáš Fiala

3. místo – stříbrný krýgl (86 bodů)



O PIVU							
Název	RAUCHDOPPELBOCK						
Styl	32B. Specialty Smoked Beer*						
Velikost várky (l mladiny)	38	Stupňovitost (% EPM)	18	Alkohol (%)	7,4	Hořkost (IBU)	26

VODA		Objem (l)
Rmutovací		33
Vyslazovací		25
	CELKEM	58

SYPÁNÍ		
	Váha (kg)	Podíl (%)
1. sypání		
Best munich dark	2,90	26
Best smoked	7,70	69
Crystal Castle malting	0,25	2
2. sypání**		
Carafa special II	0,25	2
	CELKEM	11,1

CHMEL		
	α kyseliny	Váha (g)
Perle	6,8	27
Spalter Select	4,4	81
	CELKEM	108

DALŠÍ SUROVINY***		Váha (g)
Mák		600
Professorado Venezuela rum		0,7 l
Švestky sušené		1,2 kg

KVASINKY		Váha (g)
WLP860 Munich Lager		0,3 l

RMUTOVÁNÍ			viz graf na str. 13
2rmutová dekokce			
Teplota	Teplota (°C)	Prodeleva (min)	
Kyselinotvorná (35–38 °C)	38	20	
Peptonizační (45–50 °C)	50	20	
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	62	20	
1. rmut	71	15	
	100	15	
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	71	15	
2. rmut	100	15	
Odrmutování (76–78 °C)	77	10	

CHMELOVAR		
90 min		
	Váha (g)	Čas (min)
Chmel		
Perle	27	90
Spalter Select	54	60
Spalter Select	27	30

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	9,5	Délka (dnů)	9

KVAŠENÍ S OVOCEM			
Suroviny	Váha (kg)		
Mák	0,6		
Macerát	0,7 l		
Švestky	1,2		
Teplota (°C)	2–9	Délka (dnů)	35

ZCHLAZENÍ			
Teplota (°C)	2	Délka (dnů)	7

ZRÁNÍ (zbytkový cukr)			
Teplota (°C)	2	Délka (dnů)	35

* Základní styl 9A. Doppelbock

** Druhé sypání přidáno na začátku svezování.

*** Mák zalit rumem a 2 dny macerován, švestky 3× zamrazeny. Vše v punčoše přidáno do sekundárního kvašení (včetně rumového nálevu).

Kategorie C

Pivo s chmely Saaz Shine a 5669

Michal Roud

1. místo – zlatý krýgl (94 bodů)



O PIVU							
Název	CHIZATEC IPL						
Styl	21B. Specialty IPA: India Pale Lager (IPL)						
Velikost várky (l mladiny)	17	Stupňovitost (% EPM)	12,8	Alkohol (%)	5,6	Hořkost (IBU)	40

VODA		Objem (l)
Rmutovací		11,3
Vyslazovací		22,4
	CELKEM	33,7

SYPÁNÍ		
	Váha (kg)	Podíl (%)
Crisp Haná	1,5	45
Best Pilsner	1,3	40
Best Chit	0,3	9
Melanoidní	0,1	3
Kyselý	0,1	3
	CELKEM	3,3

CHMEL		
	α kyseliny	Váha (g)
Saaz Shine	3,1	105
5669	2,8	100
	CELKEM	205

KVASINKY		Váha (g)
LalBrew Novalager		11

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodléva (min)
Kyselinotvorná (35–38 °C)	38	5
Peptonizační (45–50 °C)	52	15
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	63	20
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	73	15
Odrmutování (76–78 °C)	77	10

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Saaz Shine	20	60
Saaz Shine	25	20
Saaz Shine	25	5
	Whirlpool 80 °C:	
Saaz Shine	10	20
5669	20	

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	15	Délka (dnů)	7

STUDENÉ CHMELENÍ*		
Chmel	Váha (g)	Čas (dnů)
Saaz Shine	25	2
5669	80	

ZCHLAZENÍ			
Teplota (°C)	1	Délka (dnů)	7

* Studené chmelení (dry hop) zahájeno šestý den kvašení a ukončeno po prvním dnu zchlazení (cold crashing).

Kategorie C

Pivo s chmely Saaz Shine a 5669

Tomáš Málek

2. místo – zlatý krýgl (92 bodů)



O PIVU							
Název	PÁJA						
Styl	34B. Mixed-Style Beer*						
Velikost várky (l mladiny)	21,5	Stupňovitost (% EPM)	12,6	Alkohol (%)	5,3	Hořkost (IBU)	40

VODA		Objem (l)
Rmutovací		14
Vyslazovací		14,7
	CELKEM	28,7

SYPÁNÍ		
	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	3,37	90
Best Caramel Hell	0,37	10
	CELKEM	3,74

CHMEL		
	α kyseliny	Váha (g)
Saaz Shine	3,1	100
5669	2,8	100
	CELKEM	200

KVASINKY		Váha (g)
LalBrew Novalager**		11

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
	Teplota (°C)	Prodléva (min)
Teplota		
Kyselinotvorná (35–38 °C)	45	0
Peptonizační (45–50 °C)	52	30
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	62	30
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	72	30
Odrmutování (76–78 °C)	78	5

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Saaz Shine	100	60
	Whirlpool 80 °C:	
5669	50	20

KVAŠENÍ***			
Teplota (°C)	12	Délka (dnů)	18

STUDENÉ CHMELENÍ		
Chmel	Váha (g)	Čas (dnů)
5669	50	3

* Infuzní za studena chmelený 3B. Czech Premium Pale Lager.

** 2litrový startér.

*** Před studeným chmelením odstřeleny kvasnice.

Kategorie C

Pivo s chmely Saaz Shine a 5669

Martin Mour

3. místo – stříbrný krýgl (88 bodů)



O PIVU							
Název	VÁPNO						
Styl	3D. Czech Dark Lager						
Velikost várky (l mladiny)	22	Stupňovitost (% EPM)	12,1	Alkohol (%)	4,7	Hořkost (IBU)	29

VODA		Objem (l)
Rmutovací		18,5
Vyslazovací		17
CELKEM		35,5

SYPÁNÍ		
	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	3,0	55
Vídeňský	1,0	18
CaraAroma	0,5	9
Mnichovský	0,5	9
Carafa Special I	0,3	5
Pšeničný čokoládový	0,2	4
CELKEM	5,5	

CHMEL		
	α kyseliny	Váha (g)
Saaz Shine	3,1	65
5669	2,8	100
CELKEM		165

KVASINKY		Váha (g)
LalBrew NovaLager		22

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodeleva (min)
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	63	20
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	72	40
Odrmutování (76–78 °C)	78	10

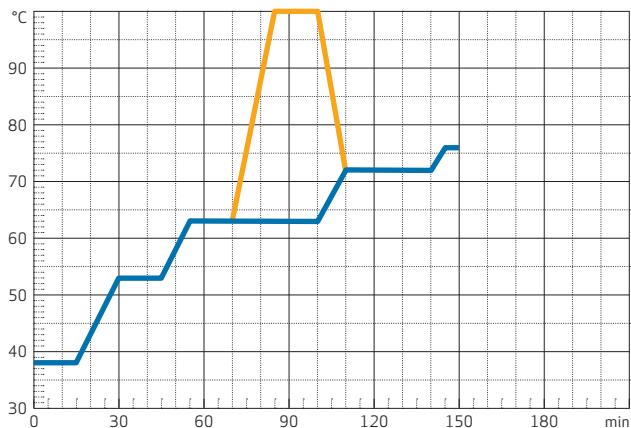
CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Saaz Shine	65	60
5669	50	15
5669	50	5

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	12	Délka (dnů)	21
ZCHLAZENÍ			
Teplota (°C)	2	Délka (dnů)	1

Rmutovací schéma

Adam Lhoták DVANÁCTKA NA SOSÁNÍ

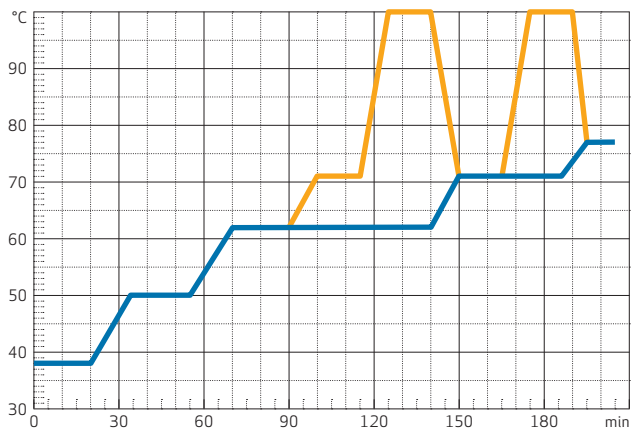
1rmutová dekokce		
Teplota	°C	min
Kyselinotvorná	38	15
Peptonizační	53	15
Nížší cukrotvorná	63	15
Řídký rmut	100	15
Vyšší cukrotvorná	72	30
Odrmutování	78	5



Rmutovací schéma

Tomáš Fiala RAUCHDOPPELBOCK – mák v rumu a sušené švestky

2rmutová dekokce		
Teplota	°C	min
Kyselinotvorná	38	20
Peptonizační	50	20
Nížší cukrotvorná	62	20
1. rmut	71	15
	100	15
Vyšší cukrotvorná	71	15
2. rmut	100	15
Odrmutování	77	10



Hodnocení vítězů soutěže Krušnohorský krýgl 2026

ORGANIZÁTOR SOUTĚŽE
KRUŠNOHORSKÝ KRÝGL

Kategorie A Český světlý ležák



ÚS DOMOVNĚKÁ

KRYGL

Členové
Martin Sedláč
číslo soutěžního týmu
A22

A - Světlý ležák pilsenešského typu

číslo soutěžního týmu
86 pořadí na hodnoty
1 z 24 stříbrný

číslo soutěžního týmu	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	

ÚSTĚKA
SOUPKA 11

Jan Sedláč

www.krygl.cz

ÚS DOMOVNĚKÁ

KRYGL

Členové
Adam Lhoták
číslo soutěžního týmu
A19

A - Světlý ležák pilsenešského typu

číslo soutěžního týmu
82 pořadí na hodnoty
2 z 24 stříbrný

číslo soutěžního týmu	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	

ÚSTĚKA
SOUPKA 11

Jan Lhoták

www.krygl.cz

ÚS DOMOVNĚKÁ

KRYGL

Členové
Zbyněk Kubín
číslo soutěžního týmu
A12

A - Světlý ležák pilsenešského typu

číslo soutěžního týmu
72 pořadí na hodnoty
3 z 24 bronzový

číslo soutěžního týmu	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	

ÚSTĚKA
SOUPKA 11

Jan Kubín

www.krygl.cz

HLAVNÍ PARTNER SOUTĚŽE

Beerex

Kategorie B Liga cechovních mistrů

PARTNEŘI SOUTĚŽE

ÚS DOMOVNĚKÁ

KRYGL

Členové
Jan Doubek
číslo soutěžního týmu
B04

B - Liga cechovních mistrů

číslo soutěžního týmu
94 pořadí na hodnoty
1 z 17 zlatý

číslo soutěžního týmu	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	

ÚSTĚKA
SOUPKA 11

Jan Doubek

www.krygl.cz

ÚS DOMOVNĚKÁ

KRYGL

Členové
Martin Němček
číslo soutěžního týmu
B01

B - Liga cechovních mistrů

číslo soutěžního týmu
92 pořadí na hodnoty
2 z 17 zlatý

číslo soutěžního týmu	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	

ÚSTĚKA
SOUPKA 11

Jan Němček

www.krygl.cz

ÚS DOMOVNĚKÁ

KRYGL

Členové
Tomáš Fiala
číslo soutěžního týmu
B19

B - Liga cechovních mistrů

číslo soutěžního týmu
86 pořadí na hodnoty
3 z 17 stříbrný

číslo soutěžního týmu	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	

ÚSTĚKA
SOUPKA 11

Jan Fiala

www.krygl.cz



Kategorie C Pivo s chmely Saaz Shine a 5669

ÚS DOMOVNĚKÁ

KRYGL

Členové
Michal Roud
číslo soutěžního týmu
C34

C - Pivo s chmely Saaz Shine a 5669

číslo soutěžního týmu
94 pořadí na hodnoty
1 z 28 zlatý

číslo soutěžního týmu	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	

ÚSTĚKA
SOUPKA 11

Jan Roud

www.krygl.cz

ÚS DOMOVNĚKÁ

KRYGL

Členové
Tomáš Málek
číslo soutěžního týmu
C32

C - Pivo s chmely Saaz Shine a 5669

číslo soutěžního týmu
92 pořadí na hodnoty
2 z 28 zlatý

číslo soutěžního týmu	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	

ÚSTĚKA
SOUPKA 11

Jan Málek

www.krygl.cz

ÚS DOMOVNĚKÁ

KRYGL

Členové
Martin Mour
číslo soutěžního týmu
C08

C - Pivo s chmely Saaz Shine a 5669

číslo soutěžního týmu
88 pořadí na hodnoty
3 z 28 stříbrný

číslo soutěžního týmu	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	

ÚSTĚKA
SOUPKA 11

Jan Mour

www.krygl.cz

**KKK
VVV
BREWERY**



BEEREX

Naše firma je prostě tím pravým rájem pro všechny nadšenec do vaření piva! Jsme firmou, která s láskou nabízí široký výběr kvalitních surovin na vaření piva. Máme vše, co srdce pivovarníka může požadovat.

Naše hrdost?

Ohromná zásoba čerstvého chmele z nejrůznějších koutů světa, kvasnice od světově uznávaných výrobců Lallemend nebo Fermentis a široký výběr lahodných sladů přímo z Čes-

ké republiky, Německa nebo Anglie. U nás se setkáte s tou nejlepší kvalitou surovin pro vaše jedinečné recepty.

A nezapomněli jsme ani na pivní KEG sudy – máme je ve všech velikostech, standardních provedeních a dokonce nabízíme možnost logování. Vaše pivo si tak užije luxusní cestu od sudu až do sklenice.

Beerex – kde se setkává vašeš pro pivo s excelencí surovin. Na zdraví!

CHMELAŘSKÝ INSTITUT

Chmelařský institut vznikl 1. října 1992 zápisem do obchodního rejstříku a je pokračovatelem vědecko-výzkumných aktivit Výzkumného a šlechtitelského ústavu chmelařského v Žatci, kterého počátky činnosti spadají do roku 1925.

Chmelařský institut se zabývá komplexní vědeckovýzkumnou činností na úseku pěstování, sklizně a posklizňové úpravy chmele. Provádí novošlechtění, udržovací šlechtění a množení českých odrůd chmele.

Řeší ekologizaci výroby a životního prostředí chmelařských oblastí, ochranu a kvalitu chmele.

Chmelařský institut spolupracuje s Ústeckou domovarnickou skupinou od druhého ročníku soutěže.

Poskytuje chmely pro speciální soutěžní kategorii, ve které soutěžící vaří pivo s použitím chmelů, z nichž některé v danou chvíli ještě ani nemusí být k sehnání na trhu.

V prvním ročníku spolupráce to byla odrůda Blues, v dalších dvojice chmelů Boomerang a Mimosa, Gaia a Saturn, v minulém experimentální chmel č. 5304 a Jupiter a pro letošní ročník jsme vybrali odrůdu Saaz Shine a experimentální chmel č. 5669.

V kategorii není obvyklé omezení na pivní styl, ale jen na použití chmelů.

Zástupci Chmelařského institutu od pořadatele každoročně získávají informace o pivních stylech, ve kterých se dané chmely osvědčily a mají možnost ochutnat vzorky vítězných piv.

PIVOVAR MONOPOL

Pivovar Monopol byl otevřen v roce 2015 v centru Teplic v původním secesním domě, postaveném kolem roku 1850 jako Variete zum Schwan (Varieté u Labutě). Dům, v němž se pivovar nachází, prošel v letech 2012–2014 celkovou rekonstrukcí, přičemž interiéry získaly prvorepublikovou podobu. V roce 2022 byla pivovarská restaurace s hotelem a kavárnou rozšířena o další restaurační provoz, hotelovou kapacitu, pivní lázně a wellness, čímž vznikl komplex Wellness Hotel Pivovar Monopol, který patří ke klenotům nejen teplické gastronomické, restaurační, hotelové, a wellness nabídky.

V naší stálé nabídce pivovarské restaurace najdete, vedle české klasiky = pivo 12° světlý ležák Monopol, 11° polotmavý ležák Karlík, 11° ochucené pivo Višeň a 14° Ale (pivo svrchně kvašené). Pivní nabídka se rozšiřuje o sezónní speciály. Ležáky se čerpují přímo z výčepních tanků, ostatní piva se stáčí do sudů. Výčepní tanky jsou umístěny v prostorách zrekonstruovaného sklepa, přímo pod barem restaurace a jsou propojeny s restaurací.

PIVOVAR VIK

Řemeslný pivovar založený v Praze v roce 2020 manželi Vikovými. Sládky a životními partnery, kteří se rozhodli vyrábět tradiční české pivo v jeho původní podobě, pivní speciály se zaměřením na lokální suroviny a piva stařená v dřevěných sudech. Budují svět, kde se přetváří vašeš, nasazení a tvrdá

práce do těch nejlepších piv. Základní myšlenkou je vyrábět pivo autentické, osobité a nekompromisní.

„Jsme hrdou součástí pivní revoluce ve vnímání toho, čím pivo je a čím může být. Vyhledáváme technologické inovace a rádi spolupracujeme s lidmi s podobným přesvědčením.“

SVOBODA-FRAŇKOVÁ

Jsme rodinná firma z Žatecké chmelové oblasti, která vám pomáhá vařit pivo již od roku 1995.

Dovážíme širokou škálu pivovarských surovin z celého světa pro začínající i ostřílené sládky.

Náš sortiment

Nabízíme více než 90 chmelových odrůd z celého světa, více než 70 druhů sladů z České republiky, Německa a Belgie. Pi-

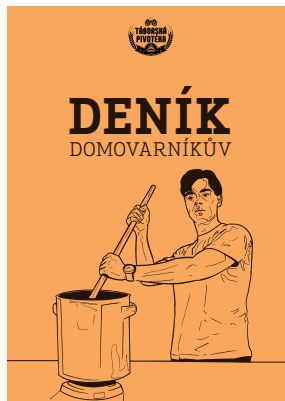
vovarské kvasnice z Francie pro všechny pivní styly a mnoho dalšího.

Kvalitní suroviny

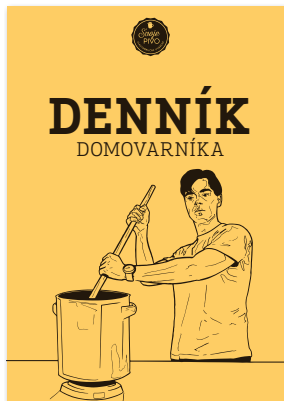
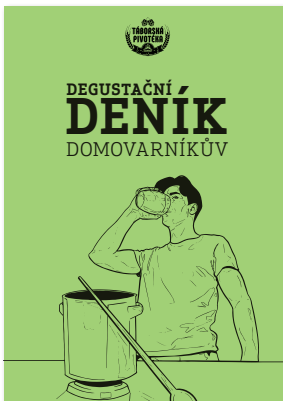
Rodinná atmosféra panuje i ve vztazích s dodavateli. Pelečně dohlížíme na kvalitu při pěstování a zpracování surovin.

Proto náš sklad celoročně voní čerstvým chmelem a sladem, kde si může každý zákazník přivonět a ochutnat co ho jen napadne.

DENÍK DOMOVARNÍKŮV
a **DEGUSTAČNÍ DENÍK DOMOVARNÍKŮV**
zakoupíte v e-shopech v Česku i na Slovensku:



www.pivoteka-tabor.cz




www.svojepivo.sk

© Radek Michel, 2021, 2026

RM

radmi.myportfolio.com

Ús.

 **ustecka**