

**Kategorie A**  
**Český světly ležák**

**Martin Sedlák**

**1. místo – stříbrný krýgl (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	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		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Vital	70	90
Sládek	100	35
Žatecký červeňák	130	5

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

1. arch

vnější strana

# RECEPTY

## VÝHERCŮ SOUTĚŽE



samostatná příloha Deníku domovarníkova

RM

ÚS.  
DOMOVARNICKÁ

\* Tekuté, druhá generace.

\*\* Ležení 50 dnů při 2 °C.

## Seznam receptů

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

1. arch

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

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

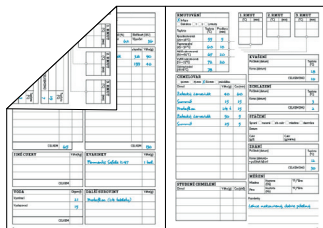
**Dej Bůh štěstí!**

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

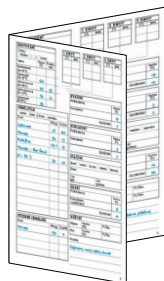
člen **ÚS.**, autor Deníku domovnickova

vnitřní strana

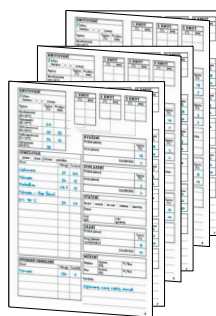
## Návod k použití



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.

2

3

### Poznámka k velikosti várky:

Recepty nebyly sjednoceny na stejnou velikost várky,  
jsou uváděny 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.

**ÚS.**  
DOMOVNICKÁ

## Kategorie B Liga cechovních mistrů

Martin Nemček

2. místo – zlatý krýgl (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)	Prodeleva (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 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			
Irmutová 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 světly 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



2. arch

## 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 (°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



vnitřní strana

\* Použit čerstvý chmel.

\* 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 demijonu 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 demijonu 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 C Pivo s chmely Saaz Shine a 5669

**Martin Mour**  
3. místo – stříbrný krýgl (88 bodů)



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

VODA		Objem (l)
Rmutovací		<b>18,5</b>
Vyslazovací		<b>17</b>
CELKEM		<b>35,5</b>

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

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

KVASINKY		Váha (g)
LalBrew NovaLager		<b>22</b>

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

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

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	<b>12</b>	Délka (dnů)	<b>21</b>

ZCHLAZENÍ			
Teplota (°C)	<b>2</b>	Délka (dnů)	<b>1</b>

3. arch

## Kategorie B Liga cechovních mistrů Tomáš Fiala 3. místo – stříbrný krýgl (86 bodů)



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

VODA		Objem (l)
Rmutovací		<b>33</b>
Vyslazovací		<b>25</b>
CELKEM		<b>58</b>

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

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

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

KVASINKY		Váha (g)
WLP860 Munich Lager		<b>0,3 l</b>

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

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

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	<b>9,5</b>	Délka (dnů)	<b>9</b>

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

ZCHLAZENÍ			
Teplota (°C)	<b>2</b>	Délka (dnů)	<b>7</b>

ZRÁNÍ (zbytkový cukr)			
Teplota (°C)	<b>2</b>	Délka (dnů)	<b>35</b>

vnější strana

\* Základní styl 9A. Doppelbock

\*\* Druhé sypání přidáno na začátku svezování.

\*\*\* Mák zalit rumem a 2 dny macerován, švestky 3x 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	<b>CHIZATEC IPL</b>						
Styl	<b>21B. Specialty IPA: India Pale Lager (IPL)</b>						
Velikost várky (l mladiny)	<b>17</b>	Stupňovitost (% EPM)	<b>12,8</b>	Alkohol (%)	<b>5,6</b>	Hořkost (IBU)	<b>40</b>

VODA		Objem (l)
Rmutovací		<b>11,3</b>
Vyslazovací		<b>22,4</b>
CELKEM		<b>33,7</b>

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

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

KVASINKY		Váha (g)
<b>LalBrew Novalager</b>		<b>11</b>

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

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

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	<b>15</b>	Délka (dnů)	<b>7</b>

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

ZCHLAZENÍ			
Teplota (°C)	<b>1</b>	Délka (dnů)	<b>7</b>

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

3. arch

vnitřní strana

**Kategorie C**  
**Pivo s chmely Saaz Shine a 5669**

**Tomáš Málek**  
**2. místo – zlatý krýgl (92 bodů)**



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

VODA		Objem (l)
Rmutovací		<b>14</b>
Vyslazovací		<b>14,7</b>
CELKEM		<b>28,7</b>

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

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

KVASINKY		Váha (g)
<b>LalBrew Novalager**</b>		<b>11</b>

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

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

KVAŠENÍ***			
Teplota (°C)	<b>12</b>	Délka (dnů)	<b>18</b>

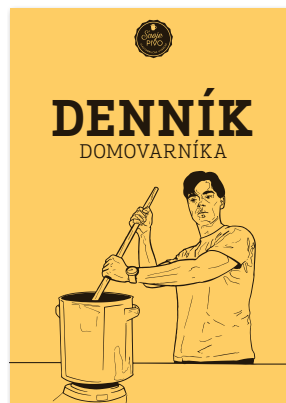
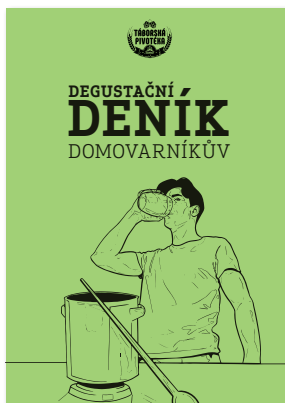
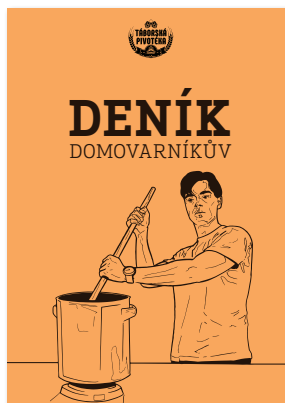
STUDENÉ CHMELENÍ		
Chmel	Váha (g)	Čas (dnů)
<b>5669</b>	<b>50</b>	<b>3</b>

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

\*\* 2litrový startér.

\*\*\* Před studeným chmelením odstřeleny kvasnice.

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



[www.pivovarka-tabor.cz](http://www.pivovarka-tabor.cz)

[www.svojepivo.sk](http://www.svojepivo.sk)

© Radek Michel, 2021, 2026

**RM**

[radmi.myportfolio.com](http://radmi.myportfolio.com)

**Ús.**

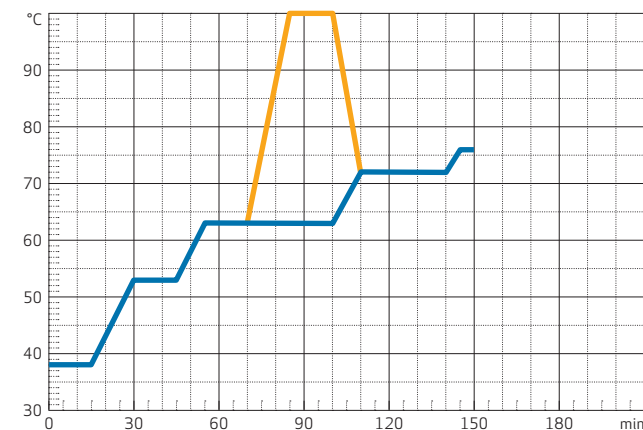
[ustecka](https://www.facebook.com/ustecka)

4. arch

Rmutovací schéma

**Adam Lhoták**  
**DVANÁCTKA NA SOSÁNÍ**

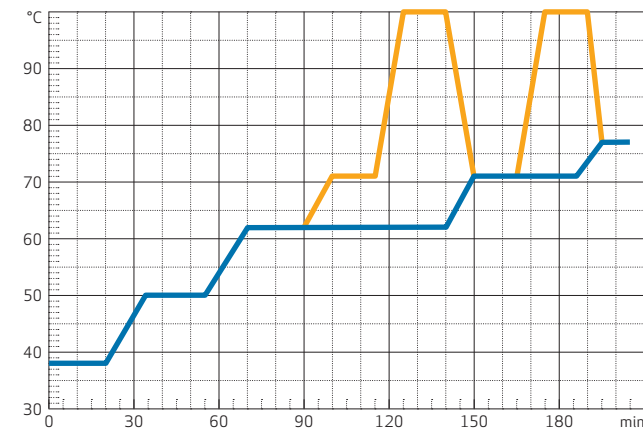
1rmutová dekokce		
Teplota	°C	min
Kyselinotvorná	38	15
Peptonizační	53	15
Nižší cukrotvorná	63	15
Řídký rmut	100	15
Vyšší cukrotvorná	72	30
Odrmutování	78	5



Rmutovací schéma

**Tomáš Fiala**  
**RAUCHDOPPELBOCK –**  
**mák v rumu a sušené švestky**

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



vnější strana

# Hodnocení vítězů soutěže Krušnohorský krýgl 2026

## Kategorie A Český světlý ležák

<p>ÚS DOMOVARNICKÁ KRYGL</p> <p><b>Martin Sedláček</b> A22</p> <p>A - Světlý ležák pilsenešského typu</p> <p>86</p> <p>1 z 24</p> <p>stříbrný</p>	<p>ÚS DOMOVARNICKÁ KRYGL</p> <p><b>Adam Lhoták</b> A19</p> <p>A - Světlý ležák pilsenešského typu</p> <p>82</p> <p>2 z 24</p> <p>stříbrný</p>	<p>ÚS DOMOVARNICKÁ KRYGL</p> <p><b>Zbyněk Kubín</b> A12</p> <p>A - Světlý ležák pilsenešského typu</p> <p>72</p> <p>3 z 24</p> <p>bronzový</p>
---	---	--

## Kategorie B Liga cechovních mistrů

<p>ÚS DOMOVARNICKÁ KRYGL</p> <p><b>Jan Doubek</b> B04</p> <p>B - Liga cechovních mistrů</p> <p>94</p> <p>1 z 17</p> <p>zlatý</p>	<p>ÚS DOMOVARNICKÁ KRYGL</p> <p><b>Martin Nemček</b> B01</p> <p>B - Liga cechovních mistrů</p> <p>92</p> <p>2 z 17</p> <p>zlatý</p>	<p>ÚS DOMOVARNICKÁ KRYGL</p> <p><b>Tomáš Fiala</b> B19</p> <p>B - Liga cechovních mistrů</p> <p>86</p> <p>3 z 17</p> <p>stříbrný</p>
--	---	--

## Kategorie C Pivo s chmely Saaz Shine a 5669

<p>ÚS DOMOVARNICKÁ KRYGL</p> <p><b>Michal Roud</b> C34</p> <p>C - Pivo s chmely Saaz Shine a 5669</p> <p>94</p> <p>1 z 28</p> <p>zlatý</p>	<p>ÚS DOMOVARNICKÁ KRYGL</p> <p><b>Tomáš Málek</b> C32</p> <p>C - Pivo s chmely Saaz Shine a 5669</p> <p>92</p> <p>2 z 28</p> <p>zlatý</p>	<p>ÚS DOMOVARNICKÁ KRYGL</p> <p><b>Martin Mour</b> C08</p> <p>C - Pivo s chmely Saaz Shine a 5669</p> <p>88</p> <p>3 z 28</p> <p>stříbrný</p>
--	--	---

ORGANIZÁTOR SOUTĚŽE  
KRUŠNOHORSKÝ KRÝGL



HLAVNÍ PARTNER SOUTĚŽE



PARTNEŘI SOUTĚŽE



4. arch

## 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 hrdoost?

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 vašeň 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 Mimosas, 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 (Variete 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 stále 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 vašeň, 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. Společně dohlédáme 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.

vnitřní strana