

Pivovarský dvůr Zvíkov a
Českomoravský svaz minipivovarů z.s.

si dovoluují vyhlásit

XIII. ročník Jarní ceny českých sládků 2019

Se uskuteční **v pátek 15.3. od 9.30 seminář, od 16.00 valná hromada a mezinárodní degustace pív od cca 17:00 po Valné hromadě ČMSMP a v sobotu 16.3. 2019 od 8 hodin** v Pivovarském dvoře Zvíkov (Zvíkovské Podhradí 92), a to v následujících 15 kategoriích:

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. světlé pivo výčepní | 8. tmavá, spodně kvašená piva silná |
| 2. český světlý ležák | 9. pšeničné pivo silné |
| 3. polotmavý ležák | 10. super silná spodně kvašená piva |
| 4. tmavý ležák | 11. piva Pale Ale |
| 5. pšeničné pivo | 12. piva India Pale Ale |
| 6. světlá, spodně kvašená piva silná | 13. piva India Black Ale |
| 7. polotmavá, spod. kvašená piva silná | 14. super silná svrchně kvašená piva |
| | 15. piva Stout |

Své přihlášky zasílejte **do 4. března 2019** na emailovou adresu:

info-jarnicenaceskychsladku@email.cz

Přihláška musí obsahovat - viz organizační pokyny:

- kontaktní osoba, telefon, e-mail
- název a adresa pivovaru (výrobce)
- přesný a úplný název přihlášených značek jejich stupňovitost a barva (bude uvedeno na diplomu).

Soutěž je určena pouze pro minipivovary - viz organizační pokyny.

Pokud máte zájem vyslat svého zástupce do degustační komise, kontaktujte přímo Jana Šuráně, e.mail: jan.suran@cmsmp.cz .

Poplatek za každý vzorek činí 700 Kč včetně DPH, je uhrazen přímo na místě oproti výdejnímu dokladu, nebo po dohodě s p. Voldřichovou převodem do 13.3.

Registrace a příjem vzorků bude začínat ve čtvrtek **14.3. 2019 od 18.hodin a v pátek od 8 do 16 hodin**, dle organizačních pokynů!!! **Pro kategorie 4,5,9 a 13 ve čtvrtek nebo nejpozději do pátku 10:00. Po dohodě s p. Voldřichovou zasílejte vzorky i kurýrem od 4.3 do 14.3.**

V rámci vzdělávání letošního setkání se budou **v pátek 15. března 2019 od 9:30 hodin konat přednášky** na téma:

- 1) Provozní sanitace v minipivovarech (Machačny, Ecolab),
- 2) Automatizace řemeslného pivovaru (Matiášek, Chlumský, Esonic)
- 3) Pěnovost piva a stabilita pěny (Voldřich, M. Piv. dvůr Zvíkov)
- 4) Vliv mikroorganismů na senzorický profil piva (Matoulková, D. VÚPS),
- 5) Nová legislativa (Mezerová, M. SZPI),
- 6) Beseda s metodikem CÚ (Horký, A. Gen. ředitelství cel)

V pátek **15. března 2019 cca od 17 hodin** po VH začínají degustace.

Pokud máte zájem o ubytování, obraťte se, prosím, na paní ing. Dagmar Voldřichovou, e-mail: pivovar.zvikov@seznam.cz. 606 511 536.

S pozdravem „Dej Bůh štěstí“

Ing. Dagmar Voldřichová, Ing. Jan Šuráň