

PROPOZICE SOUTĚŽE KRUŠNOHORSKÝ KRÝGL 2026 6. ROČNÍK



Hlavní partner
soutěže

Beerex®

SOUTĚŽNÍ KATEGORIE

Kategorie A

Český světlý ležák

BJCP: 3 B. Czech Premium Pale Lager
EPM: 11 až 14 %
IBU: 30 až 45
EBC: 6 až 12

Upozornění

Podmínkou pro účast v této kategorii je **vyplnění formuláře** povinných informací. V této kategorii jde o tyto informace: základní charakteristiky vzorku – EPM, IBU, EBC. **Formulář povinných informací je nutné vyplnit do 31. ledna 2026.**

Jako NEVYHOVUJÍCÍ stylu budou ohodnocena piva polotmavá nebo tmavá s EBC nad hodnotu 12.

Výsledky se započítávají do **Ligy českého ležáku.**

SOUTĚŽNÍ VZOREK



maximálně
60
soutěžních
vzorků

Partner kategorie A



**Pivovar
Monopol**
v Teplicích umožní
vítězi uvařit vítězné
pivo v kooperační
várce.

Kategorie B

Liga cechovních mistrů

Pivo libovolného stylu

Upozornění

Podmínkou pro účast v této kategorii je dosažená a platná **hodnost Mistr** Cechu domácích pivovarníků a **vyplnění formuláře** povinných informací. V této kategorii jde o tyto informace: BJCP – uvedení stylu piva (například 18 B. American Pale Ale); základní charakteristiky vzorku – EPM, IBU, EBC; použité chmely a další suroviny. **Formulář povinných informací je nutné vyplnit do 31. ledna 2026.**

SOUTĚŽNÍ VZOREK



maximálně
40
soutěžních
vzorků





Kategorie C

Upozornění

Pivo s chmely od Chmelařského institutu

Pivo libovolného stylu s výhradním použitím kombinace chmelových odrůd Saaz Shine a 5669, poskytnutých **Chmelařským institutem, s. r. o., Žatec**, pro ověření vlastností nového genotypu

Doporučený způsob chmelení je použití chmele Saaz Shine na začátek chmelení (pro jemnou hořkost, nemá být dominantní) a genotyp 5669 použít tak, aby měl možnost dostatečně vyniknout – na konci chmelení, ve whirlpoolu nebo do studeného chmelení (dryhop). Při chmelení je nutné použít oba chmely.

Každý soutěžící bude po registraci a zaplacení registračního poplatku kontaktován e-mailem s instrukcemi pro zadání zásilky přes službu Zásilkovna a zpětné předání kódu pro zaslání. Platbu za zásilku si tedy zajišťuje registrovaný soutěžící. Na základě použití kódu zadané zásilky provede organizátor soutěže zabalení a odeslání zásilky, která bude obsahovat **200 g chmele odrůdy Saaz Shine a 100 g chmele odrůdy 5669**, určených k uvaření soutěžního piva.

Větší množství chmelů není možné soutěžícím zasílat ani na zvláštní vyžádání.

Podmínkou pro účast v této kategorii je **vyplnění formuláře** povinných informací. V této kategorii jde o tyto informace: BJCP – uvedení stylu piva (například 18 B. American Pale Ale); základní charakteristiky vzorku – EPM, IBU, EBC; velikost várky v litrech; soupis použitých surovin a jejich množství; schéma rmutování (teploty, časy); celková délka chmelovaru – čas; množství chmele dle jednotlivých odrůd a způsoby chmelení; použitý kmen kvasinek, teplota a délka fermentace; způsob nasycení CO₂; délka ležení. **Formulář povinných informací je nutné vyplnit do 31. ledna 2026.**

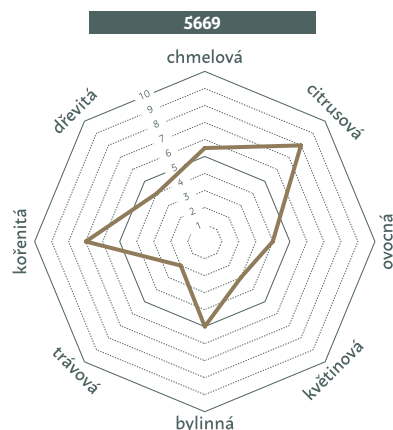
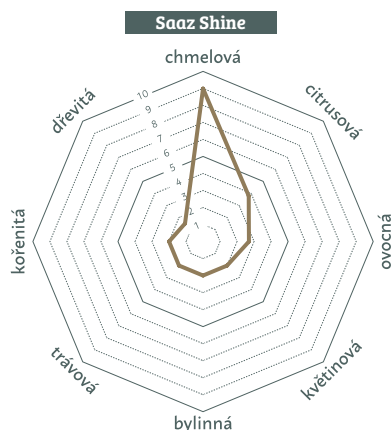
Údaje o pivu jsou nutnou podmínkou zařazení piva do soutěže, protože údaje spolu s hodnocením a vzorkem piva jsou po soutěži předány Chmelařskému institutu.

SOUTĚŽNÍ VZOREK



maximálně
50
soutěžních
vzorků

Odrůda	Charakter aroma	Alfa kyseliny (% hm.)	Beta kyseliny (% hm.)	Kohulmulon (% rel.)	Obsah silic	Myrcen (% rel.)	Karyofylen (% rel.)	Farnesen (% rel.)	Humulen (% rel.)	Selineny (% rel.)
Saaz Shine	Chmelové s nádechem citrusového a ovocného	3,12	2,87	24,4	0,78	26,34	9,78	13,72	26,90	2,14
5669	Citrusové, kořenité, chmelové a bylinné	2,76	1,91	43,9	1,34	70,20	3,63	<0,10	3,40	3,39



Partneři
kategorie C



Chmelařský
institut s.r.o.

VIK
VIK
VIK
BREWERY

Pivovar Vik
v Praze-Hostivaři
umožní vítězi
uvařit vítězné pivo
v kooperační
várcce.

TERMÍNY KONÁNÍ SOUTĚŽE

Registrace:	do 15. ledna 2026
Odevzdání povinných informací:	do 31. ledna 2026
Odeslání vzorků:	6. ledna–31. ledna 2026
Vyhlášení výsledků:	obvykle do 14 dnů po soutěži, nejpozději do 28. února 2026

REGISTRACE

Registraci je nutné provést na www.krusnohorskykrygl.cz.

Po registraci vám budou zaslány podrobnosti k účasti a způsobu předání vzorků.

Registrace je platná **po zaslání registračního poplatku**, který činí **150 Kč / 7 € za 1 vzorek**.

Poznámka: Registrační poplatek je nevratný – vybrané prostředky budou použity na úhradu nákladů spojených s organizací soutěže.

POVOLENÁ FORMA SOUTĚŽNÍHO VZORKU

Soutěžní vzorek u **kategorií A a B** je ve formě **dvou stejných lahví o objemu minimálně 0,33 litru, maximálně 0,7 litru**.

U **kategorie C**, pořádané ve spolupráci s Chmelařským institutem, je nutné zaslat vzorek složený **ze tří lahví**.

Lahve musí být možné vložit do standardní přepravy pro lahve daného objemu.

Každá lahev bude označena štítkem s uvedením kategorie a přiděleného čísla vzorku. Štítek nebude na lahvi přilepen lepidlem ani lepící páskou! *Vzorky, které budou mít obtížně sejmuteľný štítek (přilepený lepidlem, samolepící nebo nalepený na lahev páskou), budou vyřazeny ze soutěže!*

Poznámka: Doporučujeme vytisknout štítek, papír obtočit po celém obvodu lahve a lepící páskou přelepit tak, aby byla pouze na papíru a nikoli na lahvi (štítek je možné na lahev upevnit také pomocí gumičky).

OMEZENÍ POČTU SOUTĚŽNÍCH VZORKŮ

Každý soutěžící může zaregistrovat do soutěže **výhradně 1 soutěžní vzorek** do každé jedné soutěžní kategorie. Do **kategorie A** bude zaregistrováno **maximálně 60**, do **kategorie B** **maximálně 40** a do **kategorie C** **maximálně 50 soutěžních vzorků**, přičemž platí, že soutěžící jsou registrováni do soutěže postupně podle času registrace.

ZPŮSOB PŘEDÁNÍ POVINNÝCH INFORMACÍ

Každý soutěžící je povinen vyplnit formulář s informacemi k soutěžním vzorkům. Vyplnění probíhá pouze elektronicky **do 31. 1. 2026** na www.krusnohorskykrygl.cz. Vzorky, k nimž nebudou zaslány požadované informace budou ze soutěže vyřazeny.

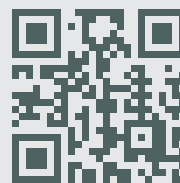
ZPŮSOB PŘEDÁNÍ VZORKŮ DO SOUTĚŽE

Vzorky budou posílány jako balík **službou Zásilkovna**.

Poznámka: Doporučujeme zasílat vzorky ve dnech **pondělí a úterý**, aby jejich doručení organizátorům soutěže proběhlo v rámci stejného kalendářního týdne. Ihned po doručení jsou vzorky uskladněny ve vyhovující teplotě pro skladování. V případě odeslání ve čtvrtek a zejména v pátek riskuje soutěžící **uskladnění v průběhu přepravy v teplotách nevyhovujících**, a to po celý víkend.

Vzorky je možné zasílat **od 6. ledna do 31. ledna 2026**. Vzorky není možné zasílat po uvedeném termínu a to ani v případě, že zásilka bude odesílateli přepravcem vrácena z důvodu poškození zásilky. *Vzorky s pozdějším datem odeslání a vzorky, které vinou přepravece nebudou doručeny včas, budou ze soutěže vyřazeny.*

REGISTRACE A POVINNÉ INFORMACE



SOUTĚŽNÍ VZOREK



150 Kč/vzorek

OZNAČENÍ VZORKU



Lahve obtočte soutěžním štítkem a na koncích přelepte lepící páskou.

ZÁSILKA



maximálně 5 kg

Více soutěžních vzorků (přesahujících váhu 5 kg) rozdělte do více balíků.



ZPŮSOB HODNOCENÍ VZORKŮ

Hodnocení vzorků proběhne dle standardů Cechu domácích pivovarníků, v každé kategorii hodnotící komisi ve složení předseda komise a nejméně dva další členové komise.

Výsledky mohou být použity jako hodnocení pro udělení cechovní hodnosti.

Hodnocení bude provedeno v hodnocených oblastech:

Vyhovující styl: 0 nebo 10 bodů (0 bodů = nevyhovuje / 10 bodů = vyhovuje)

Vzhled: 0 až 2 body (0 bodů = nehezky až 2 body = hezky)

Vůně: 0 až 8 bodů (0 bodů = páchnoucí až 8 bodů = čistá, příjemná, ve stylu)

Chuť: 0 až 10 bodů (0 bodů = nechutné až 10 bodů = vynikající)

Pocit po napití: 0 až 10 bodů (0 bodů = nepitelné až 10 bodů = láká k dalšímu napití)

Celkový charakter piva: 0 až 10 bodů (0 = odporné až 10 = dokonalé)

Celkový počet bodů je následně vynásoben 2 a konečným výsledkem je počet bodů v maximální hodnotě 100.

Při dosažení celkového výsledku v intervalu:

0 až 70 bodů – není přidělen žádný krýgl

71 až 80 bodů – je přidělen diplom **BRONZOVÝ KRÝGL**

81 až 89 bodů – je přidělen diplom **STŘÍBRNÝ KRÝGL**

90 až 100 bodů – je přidělen diplom **ZLATÝ KRÝGL**

Ocenění v elektronické podobě obdrží každý soutěžící, jehož vzorek získá odpovídající počet bodů dle výše uvedeného.

V každé kategorii bude zároveň ohodnoceno **první, druhé a třetí pořadí vítězů dané kategorie** a to výhradně podle dosaženého počtu bodů.

Soutěžící, kteří se v dané kategorii umístí na 1., 2. a 3. místě získají **DIPLOM** za konkrétní místo v dané kategorii.

Zároveň získají věcné ceny od partnerů a sponzorů soutěže.

Pozn.: Vítězem kategorie může být i vzorek, který v kategorii získá největší počet bodů ze všech hodnocených vzorků, přičemž celkový počet bodů bude nižší než 71 a tedy hodnocené pivo nezíská žádný diplom.

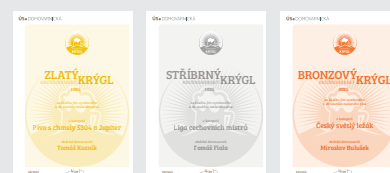
Samotné získání diplomu (ani zlatého) zároveň nemusí znamenat vítězství v kategorii. Vítězem kategorie se stává vzorek, který získal nejvíce bodů a to bez ohledu na fakt, že na prvním, druhém, třetím a třeba i čtvrtém místě budou vyhodnocena piva s celkovým počtem bodů vyšším než 90 a tedy zlatým diplomem.

HODNOCENÍ



Každý soutěžící obdrží soubor podrobných informací o bodovém zisku, umístění v kategorii, zisku diplomu a zpětné vazby hodnotitelů.

KRÝGLY



100–90 b

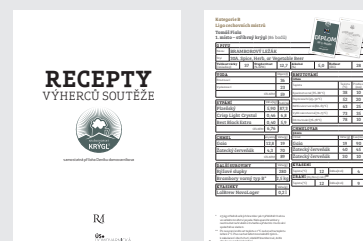
89–81 b

80–71 b

DIPLOMY



SBÍRKA RECEPTŮ UMÍSTĚNÝCH NA 1.–3. MÍSTĚ



Po ukončení předchozích ročníků soutěže jsme vydali sbírku receptů všech úspěšných soutěžících, jejichž piva se umístila na 1. až 3. místě v dané kategorii.

Také v tomto ročníku soutěže předpokládáme, že se nám podaří sbírku vítězských receptů vydat a proto každý soutěžící s umístěním na 1. až 3. místě bude osloven s žádostí o vyplnění receptu do námi zaslání formuláře.

Účastí v soutěži se soutěžící zavazuje k předání receptu na vyžádání a předběžně souhlasí s jeho zveřejněním.

PRAVIDLA PRO KOOPERAČNÍ VÁRKY

Vítěz kategorie A a kategorie C účastí v soutěži souhlasí s tím, že pivovaru, který nabízí možnost uvaření piva v rámci kooperační várky budou předány tyto kontaktní údaje vítěze: jméno a příjmení, e-mailová adresa a telefonní číslo a povinné informace, které k danému pivu poskytl. Pivovar se zavazuje tyto údaje použít výhradně pro komunikaci s vítězem ve věci dohody o realizaci kooperační várky vítězného piva v pivovaru.

Vítěz bude pivovarem kontaktován a bude mu nabídnuta možnost uvaření piva v množství, které je technologicky vhodné pro daný pivní styl na aktuální technologii pivovaru.

Vaření kooperační várky proběhne v termínu, který bude vyhovovat pivovaru, ale vždy bude ze strany pivovaru snaha najít termín vhodný i pro vítěze dle jeho možnosti.

Veškeré suroviny pro výrobu hradí zcela pivovar, případně další partneři a nikoli vítěz. Veškeré výnosy z prodeje piva náleží pivovaru a nikoli vítězi.

Pivovar se zavazuje označit vítěze jako partnera kooperační várky ve své komunikaci na sociálních médiích a také na etiketě v rámci kooperace uvařeného piva, a to logem a/nebo jménem „domovarnického pivovaru“, a/nebo jménem a příjmením vítěze dané kategorie. Má právo komunikovat i další údaje po dohodě s vítězem. Po dohodě může pivo pojmenovat stejným jménem, které mělo vítězné pivo v soutěži. Styl etikety bude odpovídat běžnému stylu etiket pivovaru a vítěz nemá právo požadovat umístění své fotografie nebo jakýchkoli obrázků na etiketu bez souhlasu pivovaru.

Vítěz má právo komunikovat na svých sociálních médiích fotografie a informace z vaření kooperační várky a také informace o takto uvařeném pivu a to vždy po dohodě s pivovarem.

Z kooperační várky poskytne pivovar vítězi minimálně 30 litrů piva stočením do kegu nebo kyvety, kterou si vítěz dodá. Případně může být poskytnuto pivo stočené do lahví nebo plechovek a opatřené etiketou. Případně kombinací všech výše uvedených způsobů.

Žádné jiné závazky či práva vůči vítězi pivovar dále nemá a nebude vznášet a žádné jiné závazky či práva vítěz vůči pivovaru nemá a nebude vznášet.

HLAVNÍ PARTNER SOUTĚŽE

Beerex, s. r. o. www.beerex.cz

PARTNEŘI SOUTĚŽE

Chmelařský institut, s. r. o. www.chizatec.cz

Pivovar Monopol www.pivovarmonopol.cz

Rodinný pivovar Vik www.pivovarvik.cz

Svoboda-Fraňková, s. r. o. www.svoboda-frankova.cz

PŘEDSEDA SOUTĚŽE

Jan Doubek

HLAVNÍ PARTNER SOUTĚŽE

Beerex®

PARTNEŘI SOUTĚŽE



**Chmelařský
institut s.r.o.**



**KKK
III
VVV
BREWERY**



SVOBODA - FRAŇKOVÁ