



# Žabčické 100-leté / výroční ležák

Tomáš Gregor<sup>1</sup>, Marek Dobrodinský<sup>1</sup>, Luděk Hřivna<sup>1</sup>, Petr Elzner<sup>3</sup>, Tamara Dyšlová<sup>2</sup>, Michal Rábek<sup>2</sup>, Vladimír Smutný<sup>2</sup>, Pavlína Smutná<sup>3</sup>, Miroslav Jůzl<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Ústav technologie potravin, <sup>2</sup>Ústav agrosystémů a bioklimatologie, <sup>3</sup>Ústav pěstování, šlechtění rostlin a rostlinolékařství

Agronomická fakulta, Mendelova univerzita v Brně, Zemědělská 1665/1, 613 00 Brno

## Motto akce a příspěvek potravinářů

„Potravináři MENDELU“ jsou významným prvkem v oblasti popularizace výsledků výzkumu a oblasti vzdělávání a významně se podílí v oblasti public relations Mendelovy univerzity v Brně. V rámci třetí role informujeme širokou veřejnost nejen o historických souvislostech, ale i o inovacích v technologii zpracování zemědělských surovin, o technologických postupech výroby potravin a jejich uvádění na trh, o významu a o principech kontroly jakosti a zdravotní nezávadnosti, o výživových souvislostech, a o mnohém dalším.

V historii naší univerzity se můžeme pochlubit osobnostmi, které formovaly náš obor na naší *alma mater* a položily tak pro nás zavazující tradici.

Na to navazujeme i v tomto příspěvku, kde bychom rádi představili výroční pivo (a za ním stojící osobnosti) ze surovin pocházejících z Polní pokusné stanice v Žabčicích. Veškeré suroviny použité pro výrobu tohoto piva neurzily od Polní pokusné stanice více jak 70 km, jedná se tedy o ryze lokální produkt.



Klíčící ječmen odrůdy Bojos v univerzitní sladovně (autor)

## POUŽITÉ SUROVINY

Pro výrobu předloženého piva byl použitý ječný slad získaný z ječmene odrůdy Bojos<sup>CPG</sup>. Jedná se o sladovnickou odrůdu, doporučenou Výzkumným ústavem pivovarským a sladařským pro výrobu piva s CHZO (chráněným zeměpisným označením) „České pivo“. Odrůda Bojos je v současnosti nejpěstovanější odrůdou jarního sladovnického ječmene v České republice, přestože byla registrována již v roce 2005. Název této odrůdy odkazuje na Josefa Boumu, významného českého šlechtitele jarního ječmene, který mnoho let působil na šlechtitelské stanici v Hrubčicích, odkud pochází i tato odrůda. Rostliny jsou středně vysoké až vysoké, středně až méně odolné proti poléhání. Hmotnost tisíce zrn je středně vysoká, podíl předního zrna je středně vysoký až vysoký, odrůda se vyznačuje stabilní sladovnickou kvalitou. Výrazná pěstitelská rizika nemá. Udržovatelem je společnost Limagrain Česká republika, s.r.o.

## Sladovnický ječmen z dlouhodobého pokusu

Pro tuto konkrétní várku piva bylo použito zrno vypěstované v dlouhodobém stacionárním pokusu s monokulturou jarního ječmene (od roku 1970), který si můžete prohlédnout v průběhu polního dne na stanovišti „Stacionár“. **V roce 2025 byl v tomto pokusu dosažen výnos zrna 5,64 t/ha s průměrným obsahem bílkovin na úrovni 10,8 %, hmotností tisíce zrn 49,5 g a podílem předního zrna 98,9 %.**

## Výroba sladu

Zrno bylo zesladováno v univerzitní sladovně na Ústavu technologie potravin Agronomické fakulty, máčení bylo provedeno dle programu (voda/vzduch) 6/12, 4/12 a 3/12, v další fázi bylo zrno přeloženo na humnovou skříň, kde bylo 2x denně intenzivně skrápěno, namáčka i klíčení probíhalo při 13 °C. Zrno vodu přijalo velmi ochotně, stupeň domočení byl 45,6 %. Na hvozdu bylo zrno dotáhnuto při teplotě 80,5 °C, výsledný extrakt v zrně sladu byl 81,7 %. Na varnu šlo 26 kg sypání pouze odrůdy Bojos, várka je tedy ryze celosladová.

## PODĚKOVÁNÍ

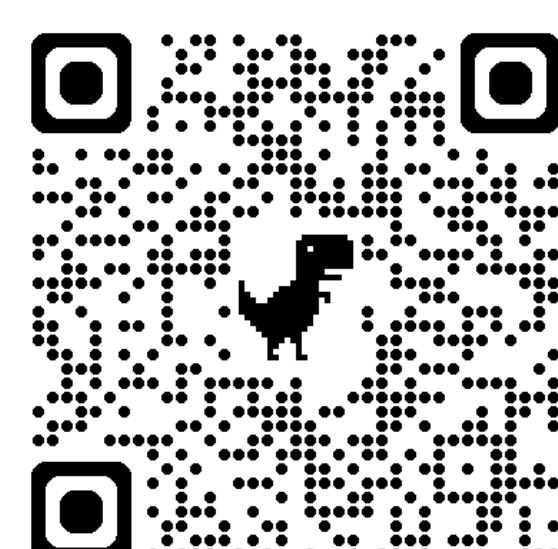
Děkujeme kolegům z Polní pokusné stanice a Školního zemědělského podniku v Žabčicích a také Agronomické fakultě Mendelovy univerzity v Brně za možnost prezentace naší činnosti. Díky našemu unikátnímu zázemí a vybavení, které používáme v maximální možné míře vzhledem k počtu našich pracovníků, se můžeme pochlubit činností, výsledky a pověstí, díky kterým patříme mezi nejvýznamnější potravinářská pracoviště v České republice. To prezentujeme na desítkách akcí během roku. Toto je však možné především a hlavně díky práci našich aktivních zaměstnanců a studentů. Těm patří největší dík.

## Výroba piva

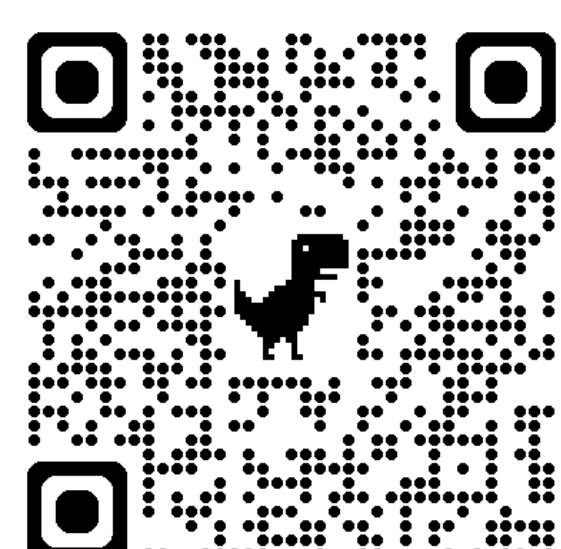
Chmelové hlávky byly sklizeny z rostlin zplaněle rostoucích v areálu Školního zemědělského podniku, které pravděpodobně pocházejí z chmele vysazeného pro pokusné účely ve 30. letech 20. století. Chmelení bylo provedeno na třikrát přímo zmraženými hlávkami sklizenými v roce 2025 v celkovém množství 950 g. Po zchlazení mladiny bylo dílo zakvašeno kvasnicemi spodního kvašení RIBMK95, tedy typickým kmenem kvasnic vhodnými pro ležácká piva plzeňského typu. Po hlavním kvašení (5 dnů) a ležení (46 dnů) je pivo předloženo k degustaci. **Výsledná hořkost piva je 32 IBU a obsah alkoholu je 4,6 % obj.**



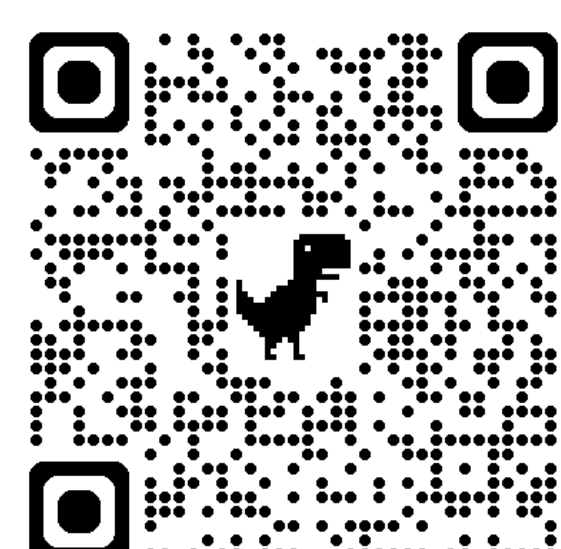
Zplanělý chmel (vlevo nahoře) a porosty jarního ječmene odrůdy Bojos



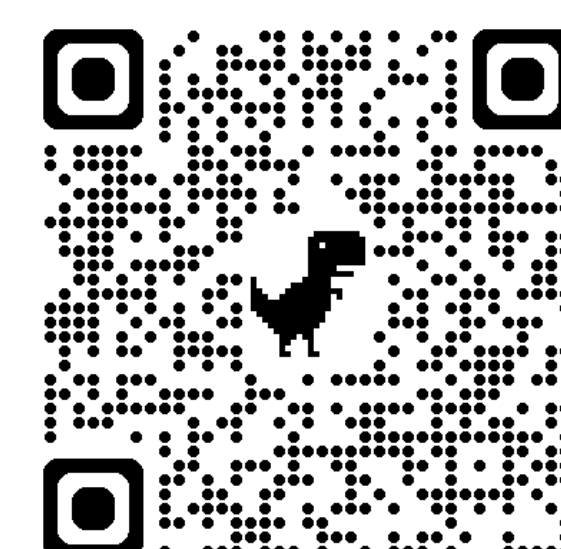
WEB pracoviště:  
<http://foodtechmendelu.cz/>



INSTAGRAM pracoviště:  
[https://www.instagram.com/foodtech\\_mendelu/](https://www.instagram.com/foodtech_mendelu/)



WEB Poradny:  
<http://https://poradna-potravinny.mendelu.cz//>



INSTAGRAM Poradny:  
[https://www.instagram.com/poradnapotravinny\\_mendelu//](https://www.instagram.com/poradnapotravinny_mendelu//)



SLADOVNA



PIVOVAR