

Dr.4100.1.1.2021

Krasnystaw, dnia 7 czerwca 2021 r.

## **KONSUMENCKI KONKURS PIW CHMIELAKI KRASNOSTAWSKIE 2021**

Organizatorzy jubileuszowego 50. Ogólnopolskiego Święta Chmielarzy i Piwowarów „Chmielaki Krasnostawskie” **zapraszają browary z Polski i z zagranicy do zgłaszania piw do Konsumentckiego Konkursu Piw (KKP) „Chmielaki Krasnostawskie 2021”** – największego tego typu konkursu w Polsce, organizowanego od 1983 roku.

Sesje degustacyjne będą się w Sali Konferencyjnej Krasnostawskiego Domu Kultury, ul. Okrzei 10 w dniach 18-21 sierpnia 2021 r. Wręczenie medali planowane jest w dniu 22 sierpnia 2021 r. W tym roku KKP odbędzie się w 21 kategoriach.

Za prawidłowy przebieg Konkursu odpowiada Przewodniczący KKP Tomasz Syga.

### **KATEGORIE:**

1. Piwa jasne w stylu *Mild Lager* o zawartości alkoholu do 3,9% obj.
2. Piwa jasne w stylu *Pils* o ekstrakcie 11-12,9 Blg.
3. Piwa jasne w stylu *European Lager* o ekstrakcie 11-12,9 Blg.
4. Piwa jasne w stylu *Marcowe* o ekstrakcie 13-16 Blg.
5. Piwa w stylu *Koźlak* o ekstrakcie powyżej 16 Blg.
6. Piwa ciemne o ekstrakcie do 18 Blg.
7. Piwa ciemne w stylu *Porter Bałtycki* o ekstrakcie powyżej 18 Blg.
8. Piwa ciemne w stylu *Porter Angielski/Brown Porter* o ekstrakcie 10-13 Blg
9. Napoje na bazie piwa typu *Radler/Shandy* o zawartości alkoholu do 2,0% obj.
10. Piwa smakowe i aromatyzowane.
11. Piwa w stylu *Fruit Ale*.
12. Piwa białe w stylu *Witbier* o ekstrakcie 11-12,5 Blg.
13. Piwa pszeniczne jasne w niemieckim stylu *Hefeweizen* o ekstrakcie 11-14 Blg.
14. Piwa pszeniczne w amerykańskim stylu *American Wheat* o ekstrakcie 10-14 Blg.
15. Piwa w stylu *Bitter, English IPA, American IPA, NZ IPA*.
16. Piwa w stylu *American Pale Ale, Summer Ale, Golden Ale*.
17. Piwa w stylu *Barleywine* o ekstrakcie 20 – 30 Blg.
18. Piwa w stylu *Stout* o ekstrakcie 9,5-18 Blg.
19. Piwa w stylu *Imperial Stout* o ekstrakcie o powyżej 18 Blg.
20. Piwa bezalkoholowe w stylu *Pils/Lager* o zawartości alkoholu 0,0% obj.
21. Piwa bezalkoholowe aromatyzowane lub z dodatkami o zawartości alkoholu 0,0% obj.

### **ORGANIZATORZY:**

Urząd Miasta Krasnystaw  
Pl. 3-go Maja 29  
22-300 Krasnystaw  
tel. +48 82 576 21 57

Krasnostawski Dom Kultury  
ul. Okrzei 10  
22-300 Krasnystaw  
tel. +48 82 576 22 18

**Zgłoszenia piw do KKP należy przesłać do 31 lipca 2021 r. na karcie zgłoszenia** (do pobrania na stronie [www.chmielaki.pl](http://www.chmielaki.pl) zakładka 'browary') w następujący sposób:

- faxem pod numer 82 576 22 18;
- e-mailem na adres: [chmielaki@krasnystaw.pl](mailto:chmielaki@krasnystaw.pl)
- pocztą na adres: Krasnostawski Dom Kultury, ul. Okrzei 10, 22-300 Krasnystaw.

Zgłaszający może zgłosić dowolną ilość piw do każdej kategorii.

**Udział w KKP jest bezpłatny dla browarów, które wystawiają swoje stoiska w części handlowej Chmielaków (samodzielnie lub przez przedstawiciela).**

**Dla pozostałych browarów obowiązują następujące opłaty – 100 zł brutto przy zgłoszeniu do 5 piw; 150 zł brutto przy zgłoszeniu 6 piw lub więcej.** Opłatę należy uiścić na podstawie faktury VAT przesłanej przez Organizatora po weryfikacji zgłoszonych piw.

Ocena będzie przeprowadzana w aktualnie obowiązującym reżimie sanitarnym, w sposób anonimowy, przez degustatorów, którzy zgłoszą się do Organizatora. Osoby te zostaną wstępnie przeszkolone oraz zapoznane z charakterystycznymi cechami piw z poszczególnych kategorii. Degustatorami mogą być również osoby zatrudnione lub współpracujące z browarami i dystrybutorami, jednak ich łączna ilość nie może przekroczyć 20% ogółu degustatorów. Ostateczną decyzję o zakwalifikowaniu osoby do zespołu degustatorów podejmuje Organizator. Ocena sensoryczna piwa odbędzie się przy wykorzystaniu specjalnie opracowanego przez Organizatora arkusza.

Nad organizacją, rekrutacją sędziów do Grand Prix i przebiegiem KKP nadzór sprawuje Przewodniczący KKP Tomasz Syga oraz przedstawiciel Organizatora.

Zwycięskie w poszczególnych kategoriach, piwa otrzymają: **złoty medal i dyplom**. Ponadto piwa za miejsca drugie i trzecie otrzymają srebrne i brązowe medale oraz dyplomy.

Certyfikowani sędziowie i eksperci piwni wybiorą spośród zwycięzców poszczególnych kategorii piwo, które otrzyma **Grand Prix Chmielaków 2021 – „Królewskie Karpie”**.

Zwycięskie piwa automatycznie zostają nominowane do tytułu **„Piwo Roku”** przyznawanego przez Towarzystwo Promocji Kultury Piwa „Bractwo Piwne”.

**Producenci nagrodzonych piw uzyskują również nieograniczone czasowo prawa do posługiwania się znakami graficznymi i słownymi, w związku z otrzymanymi tytułami.**

**Jeżeli do danej kategorii zostanie zgłoszone mniej niż 5 piw – kategoria nie jest oceniana. Jeżeli w kategorii zostanie zgłoszone 5 piw – nagradzany jest wyłącznie zwycięzca.**

Piwo do oceny powinno być dostarczone Organizatorowi **najpóźniej do dnia 16 sierpnia 2021 r. do godziny 17:00** w ilości jednego zbiorczego opakowania każdego zgłoszonego piwa /wyłącznie w butelkach lub puszkach/ (min. 10 l) na adres: Krasnostawski Dom Kultury, ul. Okrzei 10, 22-300 Krasnystaw.

DYREKTOR  
Krasnostawskiego Domu Kultury

mgr *Damian Kozyski*

**ORGANIZATORZY:**

**Urząd Miasta Krasnystaw**  
Pl. 3-go Maja 29  
22-300 Krasnystaw  
tel. +48 82 576 21 57

**Krasnostawski Dom Kultury**  
ul. Okrzei 10  
22-300 Krasnystaw  
tel. +48 82 576 22 18

OPIS KATEGORII:

**Kategoria 1. Piwa jasne w stylu *Mild Lager* o zawartości alkoholu do 3,9% obj.**

Piwa powinny być lekkie w charakterze (mało treściwe). Wysycenie dwutlenkiem węgla od średniego do wysokiego, delikatna goryczka chmielowa i stonowane chmielowe aromaty to główne cechy piwa w tej kategorii. Całkowity brak estrowości i diacetylu. Barwa jasno złota do ciemno złotej (4 – 12 EBC).

**Kategoria 2. Piwa jasne w stylu *Pils* o ekstrakcie 11-12,9 Blg.**

Piwa o barwie złotej, słomkowej do bursztynowej (6-14 EBC). Posiadają goryczkę chmielową wyrazistą (25-50 IBU) z subtelnym słodowym aromatem. Dopuszczalna lekka kwasowość. Zapach wyrazisty, chmielowy, bez owocowych estrów i diacetylu. Piana gęsta i trwała.

**Kategoria 3. Piwa jasne w stylu *European Lager* o ekstrakcie 11-12,9 Blg.**

Piwa o barwie słomkowej do jasnobursztynowej. Powinno posiadać stonowaną goryczkę chmielową (10-25 IBU) z lekko słodowym aromatem. Nie może posiadać nut karmelowych, estrowości owocowej i diacetylu. Piana zwarta i trwała.

**Kategoria 4. Piwa jasne w stylu *Marcowe* o ekstrakcie 13-16 Blg.**

Barwa bursztynowa do miedzianej (8 – 35 EBC). Piwa powinny posiadać zdecydowanie słodowy charakter (dopuszczalne nuty karmelu). Goryczka stonowana (18 - 28 IBU). Zapach słodowy z aromatem herbatników, bez owocowych estrów i diacetylu. Wskazane subtelne nuty chmielowe. Piana zwarta i gęsta.

**Kategoria 5. Piwa w stylu *Koźlak* o ekstrakcie powyżej 16 Blg.**

Piwa o szerokim spektrum barwy (35 – 60 EBC). W smaku i aromacie silne nuty słodowe z pełnią smaku; aromat opiekanej skórki od chleba, nuty biszkoptowe, delikatnie karmelowe. Goryczka chmielowa stonowana (20 – 30 IBU). Zapach chmielowy i estrowość owocowa subtelna. Dopuszczalne bardzo niskie stężenie diacetylu. Piana zwarta i gęsta.

**Kategoria 6. Piwa ciemne o ekstrakcie do 18 Blg.**

Piwa o ciemne o barwie od średnio - do ciemnobrązowej (> 35 EBC). Winno posiadać zdecydowanie słodowy charakter. Goryczka subtelna do wyrazistej (16-30 IBU). W aromacie nuty karmelu, kawy, czekolady, toffi i palone. Dopuszczalny stonowany, chmielowy aromat. Brak owocowej estrowości i diacetylu.

**Kategoria 7. Piwa ciemne w stylu *Porter Bałtycki* o ekstrakcie powyżej 18 Blg.**

Piwa o barwie głęboko rubinowej do czarnej (> 35 EBC). W zapachu dominuje karmel, lukrecja, kakao, czekolada z subtelnymi nutami siodu palonego/prażonego. Dopuszczalny niski charakter dymiony/wędzony. Miło widziane nuty chmielowo – kwiatowe. Aromat słodowy bez wyrazistej estrowości owocowej. Bez diacetylu i DMS. Goryczka stonowana do wyrazistej (20 – 40 IBU). Charakter rozgrzewający. Wysoki alkohol 7,5 – 10 % obj.

**ORGANIZATORZY:**

Urząd Miasta Krasnystaw  
Pl. 3-go Maja 29  
22-300 Krasnystaw  
tel. +48 82 576 21 57

Krasnostawski Dom Kultury  
ul. Okrzei 10  
22-300 Krasnystaw  
tel. +48 82 576 22 18

**Kategoria 8. Piwa ciemne w stylu Porter Angielski / Brown Porter o ekstrakcie 10 – 13 Blg.**  
Barwa od jasnobrązowej do ciemnobrązowej. Piwo cechuje czekoladowo-karmelowy profil. Goryczka na poziomie od niskiego do średniego, podobnie jak paloność o kawowo-czekoladowym charakterze. Nisko wysycone dwutlenkiem węgla. Odczucie w ustach gładkie. W aromacie toffi, karmel, czekolada, orzechy. Niepożądany jest smak popiołu, gryzącej paloności, goryczy. Zawartość alkoholu 4,0 – 5,5 % obj.

**Kategoria 9: Napoje na bazie piwa typu Radler/Shandy o zawartości alkoholu do 2,0% obj.**  
Napoje niskoalkoholowe powstałe w wyniku połączenia piwa i lemoniady. Są niezwykle orzeźwiające i często posiadają zmętnienie. W smaku zredukowana goryczka piwna ze względu na obecność lemoniady.

**Kategoria 10: Piwa smakowe i aromatyzowane.**

Piwa dolnej fermentacji, na bazie Pilsa lub Lagera, powstałe z dodatkiem koncentratów, soków lub aromatów owocowych, ziołowych, miodowych i przyprawowych w celu wzbogacenia smaku finalnego produktu. Są rześkie z wyrazistymi nutami zapachowymi. Możliwi osad. Zawartość alkoholu od 2,0 % do 6,5 % obj.

**Kategoria 11: Piwa w stylu Fruit Ale.**

Wyraźnie owocowe piwo górnej fermentacji. Dodane owoce muszą stanowić kluczowy składnik smaku i aromatu piwa. Dopuszcza się dodatki całych owoców, pulpy, soku, mięszu, ekstraktu z owoców. Nie dopuszcza się dodatków aromatów i warzyw. Piwo orzeźwiające, pijalne, o średnim do wysokiego wysyceniu, może być maksymalnie średnio cierpkie od owoców. W przypadku wysokoodfermentowanych piw może pojawić się niskie rozgrzewanie alkoholowe. Zawartość alkoholu do 6,5% obj.

**Kategoria 12: Piwa białe w stylu Witbier o ekstrakcie 11-12,5 Blg.**

Piwa blade, o barwie jasnej do słomkowej (4-8 EBC). Chmielowa goryczka (8-18 IBU) i aromat stonowane. Piwo o lekkim, orzeźwiającym charakterze. Wysoko wysycone dwutlenkiem węgla. Może być lekko kwaskowate. Wyczuwalne aromaty skórki pomarańczy i przypraw (kolendry). Całkowity brak diacetylu.

**Kategoria 13: Piwa pszeniczne jasne w stylu Hefeweizen o ekstrakcie 11-14 Blg.**

Barwa jasna do bursztynowej (6-18 EBC). Goryczka subtelna, wyrazista (10 – 20 IBU), lecz ukryta pod zdecydowanym aromatem estrowym (owoc/banan) i fenolowym (goździki, gałka muszkatołowa, cynamon). Możliwa niewielka kwasowość. Podwyższone wysycenie CO<sub>2</sub> podkreśla jego niezwykłą rześkość. Charakterystyczny jest osad drożdżowy. Pienistość znacząca i trwała.

**Kategoria 14: Piwa pszeniczne w amerykańskim stylu *American Wheat* o ekstrakcie 10-14 Blg.**

Barwa słomkowa do jasnobursztynowej (nawet jasnopomarańczowej). Piwa mogą być warzone z zastosowaniem zarówno górnej jak i dolnej fermentacji. Chmielowa goryczka wyrazista z wyczuwalnym chmielowym aromatem (możliwe nuty cytrusowe, co jest konsekwencją użycia chmieli amerykańskich o cytrusowych aromatach. Nuty bananowe i goździkowe są niedopuszczalne. Charakterystyczny jest osad drożdżowy i zmętnienie. W charakterze zdecydowanie rześkie (podwyższone wysycenie CO<sub>2</sub>) i lekkie. Pienistość znacząca i trwała (nie dziurawa).

**Kategoria 15: Piwa w stylu *Bitter, English India Pale Ale, American India Pale Ale, NZ IPA*.**

Posiadają barwę od jasnożółtej do miedzianej (8-35 EBC). Zazwyczaj klarowne. Goryczka chmielowa wyraźna, nie nachalna, niedominująca, utrzymująca się maksymalnie do kilkunastu sekund (piekąca lub ściągająca jest wadą). Bardzo pijalne, gładkie, kremowe. Dobrze zbalansowane pomiędzy słodowością a goryczką. Piwo nieco cięższe od klasycznej *American Pale Ale* i mniej aromatyczne. Przeważają nuty kwiatowe, żywiczne i tytoniowe - są one charakterystyczne dla angielskich chmieli. Możliwa estrowość owocowa. Wysycenie i pienistość niskie. Niski diacetyl.

**Kategoria 16: Piwa w stylu *American Pale Ale, Summer Ale, Golden Ale*.**

W piwach tych barwa rozpoczyna się od złotego koloru po odcienie miedzi. Najistotniejszą dla nich jest chmielowa goryczka od umiarkowanej do bardzo intensywnej (15-70 IBU). Jej istotą jest silna intensywność, lecz pozostająca zaledwie do kilku minut po przełknięciu. Dominują aromaty chmielowe, o kompleksowych i złożonych nutach cytrusów, perfum, żywicy, trawy, roślin, owoców. Aromaty owocowe, zarówno pochodzące z fermentacji, jak i z nachmienia na poziomie średnim. Mogą być również wyczuwalne na poziomie do umiarkowanego nuty słodowe i karmelowe. Możliwa podwyższona estrowość owocowa. Wysycenie i pienistość od średniego do średnio wysokiego. Możliwe zmętnienie od chmienia na zimno.

**Kategoria 17: Piwa w stylu *Barleywine* o ekstrakcie 20 – 30 Blg.**

Gęste, mocne i złożone piwo degustacyjne. Bogactwo smaków słodowych z wyraźnymi akcentami owocowymi i chmielowymi. Gęste, mocne, słodowo-owocowe, słodkie, angielskie piwo górnej fermentacji. Smak bogaty, złożony słodowy z nutami jasnego lub ciemnego chleba, tostów, biszkoptów, herbatników, orzechów, melasy, karmelu lub toffi. Goryczka średnia do wysokiej, chmielowo-alkoholowa. Odczucie pełności w ustach, tekstura aksamitna, soczysta. Wyczuwalnie lepkie, choć nie syropowate. Rozgrzewanie alkoholowe powinno być ewidentne, ale łagodne, gładkie. Wysycenie niskie do średniego. Zawartość alkoholu 8,0 – 13,0 % obj.

**Kategoria 18: Piwa w stylu *Stout* o ekstrakcie 9,5-18 Blg.**

W stoucie dominują nuty palone, a aromaty chmielowe znajdują się w tle. Aromaty kawowe, gorzkiej czekolady, palone od średnich do wysokich. Aromaty chmielowe pochodzące od chmieli niskie do średnich. Mogą pojawić się aromaty popiołowe, czy kojarzące się z węglem, jednak nie powinny przekraczać niskiego poziomu. Brak diacetylu. Niedopuszczalny jest aromat spalenizny. Smaki słodowe (kawowe, gorzkiej czekolady, palone) na poziomie od średniego do wysokiego. Dopuszczalna jest alkoholowość na średnio-niskim poziomie. Goryczka średnia do wysokiej, głównie chmielowa, uzupełniana przez gorycz wnoszoną przez palone słydy. Barwa od ciemnobrązowej do czarnej, nieprzejrzyste. Obfita, trwała piana o barwie od kremowej do jasnobrązowej.

**Kategoria 19: Piwa w stylu *Imperial Stout* o ekstrakcie o powyżej 18 Blg.**

Piwa o barwie głębokiej czerni (>50 EBC). Posiadają silnie słodowy aromat, który przeplata się z nutami palonymi, kawy i karmelu. Charakteryzują się również silną estrowością z nutami owoców kandyzowanych. Zdecydowanie wyczuwalne aromaty chmielowe. Goryczka wyrazista, lecz nie nieprzyjemna, bo zbilansowana silną słodowością (>60 IBU). Podwyższona ilość alkoholu przejawia się rozgrzewającym charakterem.

**Kategoria 20: Piwa bezalkoholowe w stylu *Pils / Lager* o zawartości alkoholu 0,0% obj.**

Jasne, orzeźwiające piwo dolnej fermentacji. Niski do średnioniskiego łagodny aromat słodowy. Aromaty chmielowe nie występują w ogóle lub są obecne na poziomie niskim i mają ziołowy, korzenny lub kwiatowy charakter. Aromat uzupełniony jest najczęściej niskimi estrami jabłkowymi, gruszkowymi lub bananowymi. Profil fermentacyjny czysty, z dopuszczalnym niskim siarkowodorem lub niskim DMS. W smaku pojawia się niska do średnioniskiej chlebowa słodowość z możliwymi nutami tostowymi, kukurydzianymi, biszkoptowymi. Chmiel wyczuwalny na poziomie od braku do średnioniskiego, o charakterze korzennym, ziołowym lub kwiatowym. Alkohol niewyczuwalny. Brak dodatków owocowych.

**Kategoria 21: Piwa bezalkoholowe aromatyzowane lub z dodatkami o zawartości alkoholu 0,0% obj.**

Piwa dolnej lub górnej fermentacji. Jasne lub ciemne; słydy i chmiel dowolne. Wysoka pijalność. Bez dodatków owoców, soków lub syropów. Pienistość od niskiej do średnio – wysokiej. Alkohol niewyczuwalny.

### OBOWIĄZEK INFORMACYJNY

Zgodnie z art. 13 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), publ. Dz. Urz. UE L Nr 119, s. 1, informuję, że:

1. Administratorem danych przetwarzanych w związku z organizacją KKP jest **Krasnostawski Dom Kultury** adres: ul. Okrzei 10, 22-300 Krasnystaw tel. 82 576 22 18, e-mail: [kultura@krasnystaw.pl](mailto:kultura@krasnystaw.pl))
2. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym mogą się Państwo kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych za pośrednictwem adresu email: [inspektor@cbi24.pl](mailto:inspektor@cbi24.pl) lub pisemnie na adres Administratora.
3. Dane osobowe będą przetwarzane w celu organizacji w/w imprezy oraz upubliczniania wizerunku.
4. Dane osobowe będą przetwarzane przez okres niezbędny do realizacji ww. celu z uwzględnieniem okresów przechowywania określonych w przepisach odrębnych oraz koniecznością usunięcia danych bez zbędnej zwłoki w sytuacji, gdy osoba, której dane dotyczą cofnie zgodę.
5. Podstawą prawną przetwarzania danych jest art. 6 ust. 1 lit. a) ww. Rozporządzenia.
6. W związku z organizacją KKP dane osobowe zwycięzców mogą być przekazywane sponsorom nagród, a także podawane do wiadomości publicznej osobom zgromadzonym.
7. Osoba, której dane dotyczą ma prawo do:
  - cofnięcia zgody w dowolnym momencie, jednak bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem;
  - żądania dostępu do danych osobowych oraz ich usunięcia, sprostowania lub ograniczenia przetwarzania danych osobowych;
  - wniesienia skargi do organu nadzorczego tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa), w sytuacji, gdy uzna, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych (RODO).

Ponadto informujemy, iż Państwa dane nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany, w tym nie będą podlegać profilowaniu, o czym stanowi art. 22 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych.

Organizacja konkursu jest związana z koniecznością przetwarzania danych osobowych, w związku z tym osoba biorąca czynny udział w tym wydarzeniu jest zobowiązana do podania danych osobowych.

