



# CERVEZA CHECA

LA JOYA DE LA REPÚBLICA CHECA



MINISTERIO DE AGRICULTURA  
DE LA REPÚBLICA CHECA



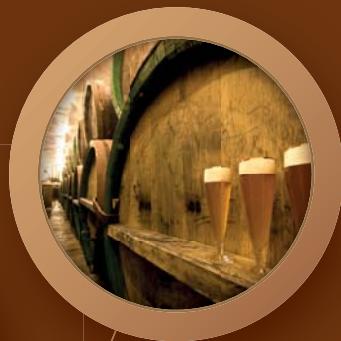
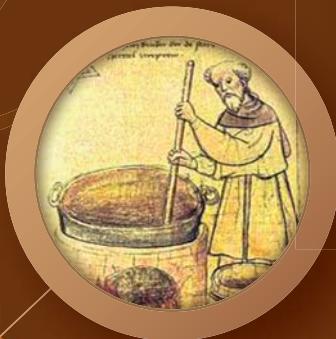
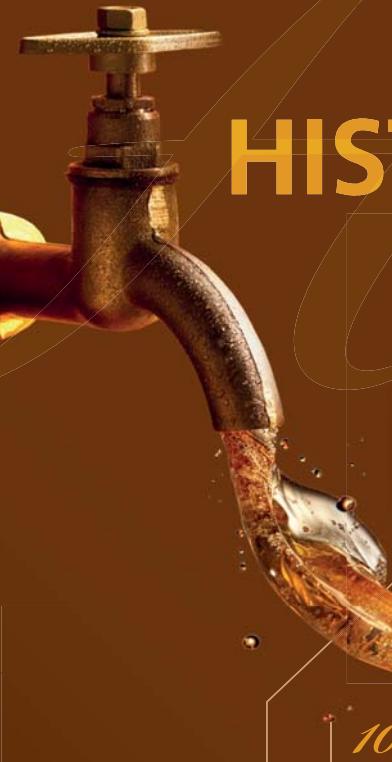
# CERVEZA

La cerveza checa es una bebida ligeramente alcohólica, isotónica, que contiene gran cantidad de vitaminas y sustancias minerales. La cerveza es producida en un territorio delimitado de la República Checa, empleando un método específico y utilizando lúpulo y malta de calidad establecida, fuentes de agua con la composición de minerales muy específica. Es la cerveza más popular del mundo – la cerveza que siempre se beberá y jamás dejará de gustar.

## ¿Sabía Ud. que....?

- El 90 % de la producción en la República Checa representa la cerveza clara tipo Pilsen.
- La cerveza tipo Pilsen es el prototipo de la categoría mundial del lager claro.
- La República Checa es un país con el mayor consumo de cerveza en el mundo - 144 litros per cápita.
- La dosis diaria recomendada representa 2 copas de 0,3 l para mujeres o 2 jarras de medio litro para hombres.
- Medio litro de cerveza contiene 200 – 250 calorías, o sea menos que cualquier vino, limonadas dulces, zumos.
- San Wenceslao es el patrón de la cerveza checa.

# HISTORIA



*Siglo XIII*

El Rey Wenceslao II otorga el derecho cervecero exclusivamente a los ciudadanos de ciudades reales y a los monasterios.

*993*

Primera mención sobre la cocción de cerveza checa en el monasterio de Břevnov.

*1034 - 1055*

Escritura de fundación otorgada por el príncipe Břetislav I.  
— el documento más antiguo sobre el cultivo de lúpulo.

*1118*

Fundación de la primera cervecería en Bohemia, Cerhenice.

*1353*

Fundación del primer Gremio de maltería en Brno.

1000

1100

1200

1300

1400

1500



*17. 10. 2008*

La cerveza checa adquirió la Denominación de origen protegida de la Unión Europea.

*1873*

Fundación de la mayor asociación cervecera "Asociación para la industria cervecera en el Reino Checo", cuya seguidora es la Unión Checa de Cervecerías y Malterías.

*1356*

La Bula Dorada dictada por el Emperador Romano y Rey Checo Carlos IV (1346–1378) otorga el derecho a cocer cerveza a todos los ciudadanos.

*1842*

La Cervecería de la ciudad de Pilsen preparó la primera cocción de cerveza con fermentación baja = CERVEZA CHECA (cervezas de tipo Pilsen).

*La mitad del siglo XIX*

La edad de oro de la cervecería checa.

00

1600

1700

1800

1900

2000

# La definición de **CERVEZA CHECA**

La cerveza clara es excepcional por su aroma a malta clara y lúpulo. Esta cerveza es medio picante, así mismo es también la plenitud de su sabor, especialmente debido a la diferencia entre el grado de fermentación aparente y el alcanzable. La intensidad de amargura de la cerveza es media o más alta, el carácter de rudeza es fino o moderadamente rudo. El color de la cerveza es dorado-amarillo, su intensidad es media o más alta. La cerveza es fogosa y forma espuma blanca y compacta en el vaso. No se admiten aromas ni sabores ajenos, prevalece el sabor a malta y a lúpulo, con una leve intensidad del sabor y el aroma a éster o a pasteurización. La cerveza de tipo checo se caracteriza por unos valores elevados de polifenoles y pH.



# LÚPULO

---

- El lúpulo es una planta perenne que hasta 30 años puede mantenerse en su lugar.
- La cerveza checa se produce de lúpulo checo de Žatec por lo cual adquiere propiedades específicas.
- Para producir medio litro de cerveza se necesitan 3-4 conos de lúpulo de Žatec.



# MALTA

---

- La cerveza checa se produce de granos de cebada germinados y secos.
- La malta checa (tipo Pilsen) clara es el tipo de malta más habitual (el producto básico para producir todos los tipos de cervezas) y el producto básico es la cebada malteada primaveral.
- Medio litro de cerveza de 12° contiene 2400 granos de malta, es equivalente a unas 90–100 espigas de cebada.





# Cómo es el proceso de cocción de la Cerveza

malta checa



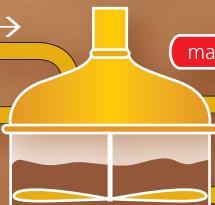
molino triturador



silo



cuba de maceración



maceración

agua



Cerveza checa



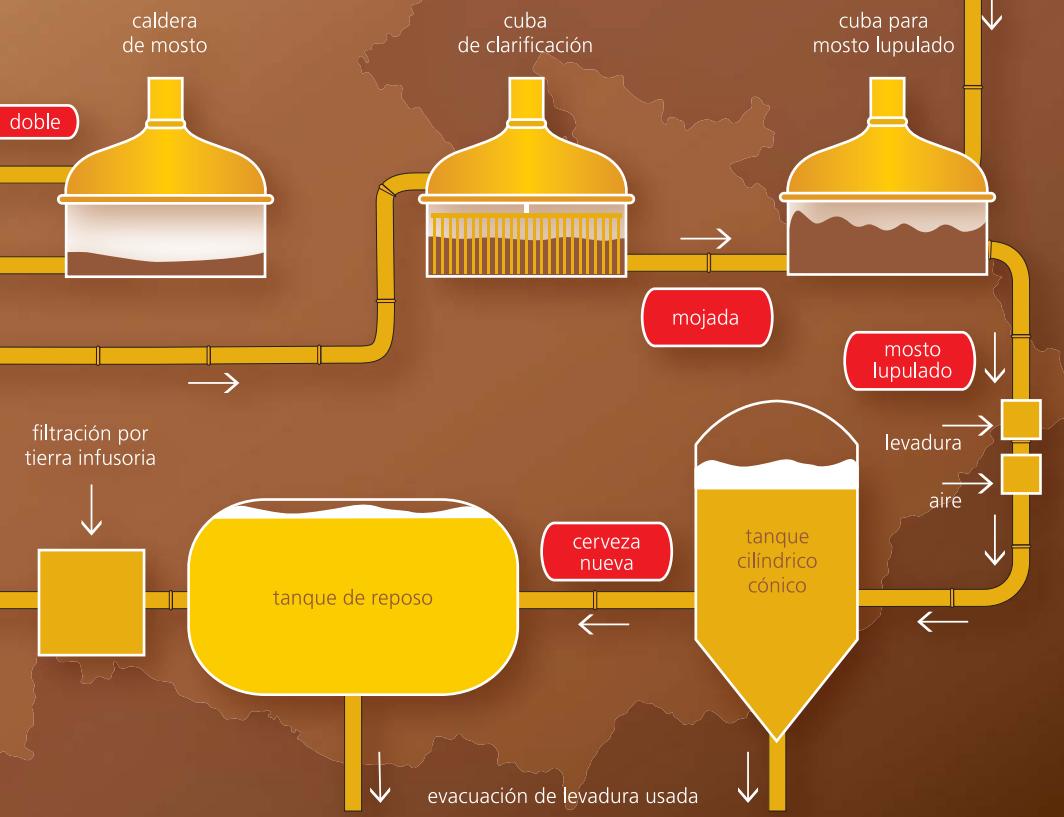
taller de trasiego



filtro de placas



# lúpulo checo

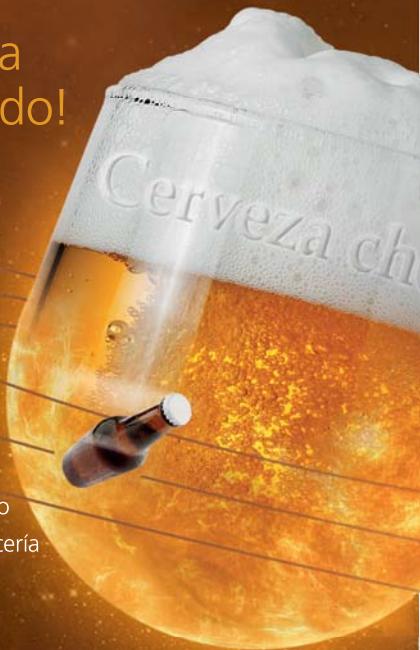


# La denominación de origen protegida **Cerveza checa**

¡La cerveza checa  
es única en el mundo!

## La singularidad

de la cerveza checa ha sido confirmada por el laboratorio acreditado autónomo del Instituto Experimental de Cervecería y Maltería. El análisis de la cerveza checa ha demostrado, mediante datos estadísticos, una diferencia enorme.



# República Checa

- 78 867 km<sup>2</sup> / 10,5 millones de habitantes
- producción de cerveza
  - 19 millones de hectolitros,
  - o sea 184 litros/habitante,
  - o sea 24 500 litros/km<sup>2</sup>







A decorative horizontal band featuring a microscopic view of yeast cells, showing their characteristic oval shape and budding process, set against a golden-brown background.

# Contactos

**Unión Checa de Cervecerías y Malterías**

[www.ceske-pivo.cz](http://www.ceske-pivo.cz)

**Ministerio de la Agricultura**

[www.eagri.cz](http://www.eagri.cz)

**Instituto Experimental de Cervecería y Maltería**

[www.beerresearch.cz](http://www.beerresearch.cz)





MINISTERIO DE AGRICULTURA  
DE LA REPÚBLICA CHECA

### **Ministerio de Agricultura**

Těšnov 17, 110 00 Praha 1

tel.: +420 221 811 111

e-mail: [info@mze.cz](mailto:info@mze.cz)

[www.eagri.cz](http://www.eagri.cz)



ČESKÝ SVAZ PIVOVARŮ  
A SLADOVEN

### **Unión Checa de Cervecerías y Malterías**

Lípová 15, 120 00 Praha 2

tel.: +420 606 591 958

e-mail: [info@cspas.cz](mailto:info@cspas.cz)

[www.ceske-pivo.cz](http://www.ceske-pivo.cz)

ISBN 978-80-7434-180-9