



捷克啤酒

——捷克共和国之琼浆玉液



MINISTRY OF AGRICULTURE
OF THE CZECH REPUBLIC



啤酒

“捷克啤酒”是一种酒精含量低的等渗饮料，含有许多维生素及矿物质。它取材于捷克共和国特定区域的特种麦芽、啤酒花以及含有特殊矿物成分的水，以特殊工艺酿制而成；是世界上最好喝的啤酒——即口味永远醇爽的“喝不腻”的啤酒。

您知道吗.....?

- 皮尔森 (Pils) 类啤酒占全捷克啤酒产量的90 %
- 皮尔森类啤酒为世界典型的淡色窖藏啤酒
- 捷克每人年平均啤酒消耗量为世界之冠——144升/人
- 建议啤酒日饮量——女人两杯0.33升，男人两杯0.5升
- 半升啤酒卡路里含量为200至250，少于葡萄酒、甜汽水及果汁
- 捷克啤酒的守护神为圣瓦茨拉夫

历史



13 世纪,
国王瓦茨拉夫二世
(Václav II.)规定只有住
在皇市与修道院的市
民有权酿制啤酒

993 年,
首次提到了布
雷诺夫修道院
酿制的捷克啤酒

1034 - 1055 年,
公爵布热季斯拉夫一世
(Břetislav I.)的基金会章程,
是有关啤酒
花种植的最
早记载

1118 年,
波西米亚首家啤酒厂于采尔
海尼采村(Cerhenice)创建

1353 年,
首家麦芽酿酒协会
于布尔诺市设立

1000

1100

1200

1300

1400

1500



2008年10月17日，
“捷克啤酒”成为了受欧
盟地理标志保护的产品。

1873年，

成立了最大的酿酒协会
——“波西米亚王国酿制啤酒行业协会”，
即今日的捷克啤酒厂以及麦芽屋联合会

1356年，

神圣罗马帝国皇帝兼
捷克国王查理四世
(1346 - 1378)颁发的金
玺诏书授予了所有城镇
居民酿制啤酒的权利。

1842年，

首批底部发酵
啤酒，即“捷克啤酒”
(皮尔森类啤酒)于皮
尔森市啤酒厂酿制

19世纪中期，

捷克酿酒业的黄金时代

00

1600

1700

1800

1900

2000

“捷克啤酒” 之定义

一种由浅色麦芽及啤酒花酿成的，香味独特的淡色啤酒；口味醇厚、口感醇和，这主要得益于其恰到好处的发酵度。啤酒苦味从中度到重度，口感从温和至稍涩。啤酒色泽金黄，色彩浓度从中到高；斟到杯中后会出现浓厚紧密的白色泡沫。不额外掺杂任何香气和调味剂，口味主要以麦芽和啤酒花为主，含有淡淡的巴氏灭菌和酯类味道。多酚以及高pH值是捷克啤酒的典型特性。



啤酒花



- 啤酒花为多年生植物，寿命可达到30年。
- 捷克啤酒因以本地的扎泰茨(Žatec)啤酒花酿制，而具有独特品质。
- 酿制一杯半升啤酒需要三至四个萨兹啤酒花

大麦芽



- 捷克啤酒以出芽干掉的大麦种子酿制
- 最常用来酿造啤酒的便是捷克(皮尔森)淡色麦芽(酿制各种啤酒的基本原料)，主要原料为酿酒春大麦
- 半升12度啤酒含有麦芽2400 籽，等于大麦90 - 100穗



捷克啤酒 是如何酿成的

捷克麦芽



粉碎机

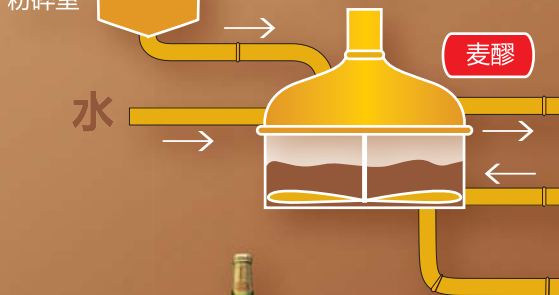


粉碎室

糊化锅

麦醪

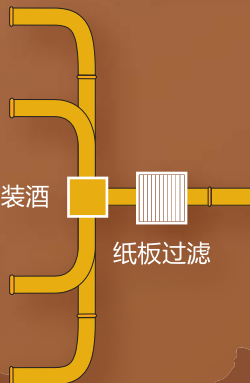
水



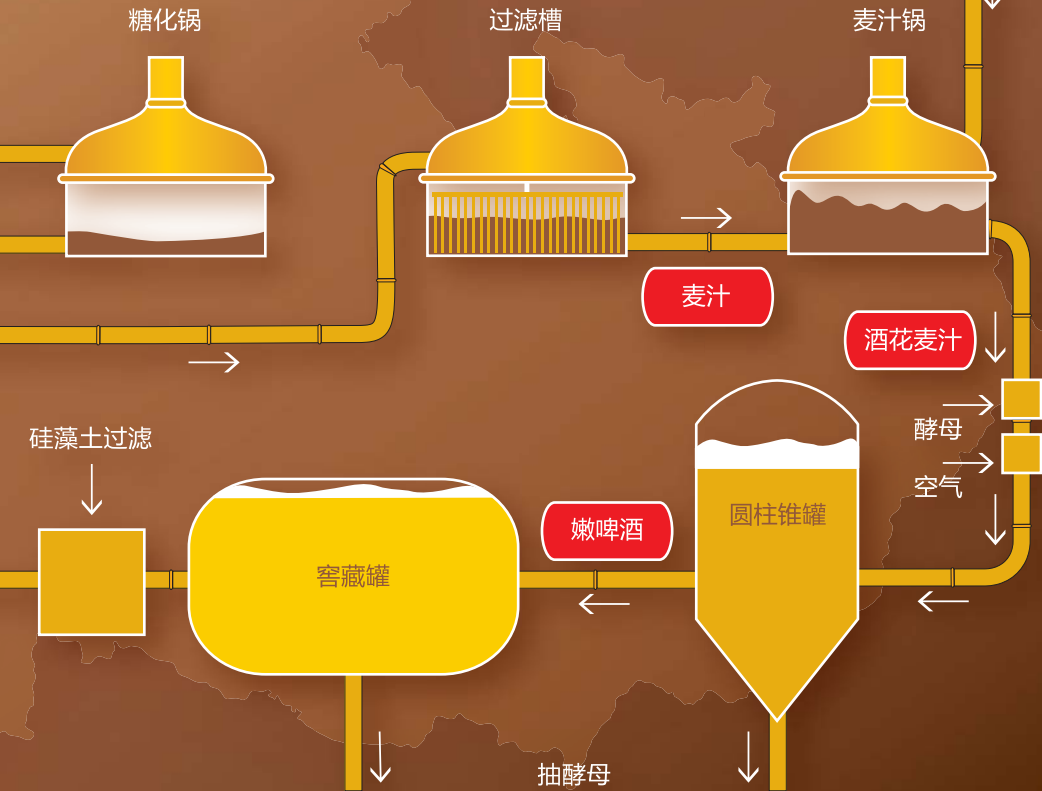
捷克啤酒

装酒

纸板过滤



捷克啤酒花



“捷克啤酒”

受保护地理名标

捷克啤酒全球独
一无二!!!

独一无二

捷克啤酒的独特性是经过独立、公认的啤酒麦芽研究所认证的。统计学的数据分析展示了捷克啤酒的显著不同。



捷克共和国

- 面积: 78867 平方公里 / 人口: 1050万
- 啤酒生产: 19亿升/每年, 184 升/人, 即2.45万升/平方千米









联系方式

捷克啤酒厂及麦芽屋联合会

www.ceske-pivo.cz

捷克农业部

www.eagri.cz

啤酒麦芽研究所

www.beerresearch.cz





MINISTRY OF AGRICULTURE
OF THE CZECH REPUBLIC

捷克农业部

布拉格一区, Těšnov 路17号

邮政编码: 110 00

电话: +420 221 811 111

电子邮件: info@mze.cz

网址: www.eagri.cz



ČESKÝ SVAZ PIVOVARŮ
A SLADOVEN

捷克啤酒厂及麦芽屋联合会

布拉格二区, Lipová 路15号

邮编: 120 00

电话: +420 606 591 958

电子邮件: info@cspas.cz

网址: www.ceske-pivo.cz

ISBN 978-80-7434-181-6