



# PISENER BEER

VIÊN NGỌC QUÍ CỦA CỘNG HÒA SÉC



MINISTRY OF AGRICULTURE  
OF THE CZECH REPUBLIC



# BIA

Bia Tiệp là loại đồ uống giải khát với lượng cồn vừa phải, chứa rất nhiều loại vitamin và các khoáng chất khác nữa. Nó được sản xuất bằng phương pháp đặc thù trên vùng lãnh thổ nhất định, được nấu ra từ hoa houblông, mạch nha có chất lượng được quy chuẩn với nguồn nước có hàm lượng khoáng chất đặc thù. Đây là loại bia được uống nhiều nhất trên thế giới – loại bia mà không bao giờ bị uống quá cả/ „không bao giờ bị mất ngon“.

## Bạn có biết, rằng...?

- 90 % lượng sản phẩm tại Séc là loại bia sáng màu thuộc dòng bia Pilsen – Pilsner (Pils) beer.
- Loại bia Pilsen là dòng độc nhất vô nhị / đầu tiên trong hàng ngũ bia sáng màu trên thế giới.
- Tiêu thụ bia tính theo đầu người của Cộng hòa Séc là nhất thế giới – 144 l/người.
- Lượng bia nên uống hàng ngày với phụ nữ là hai cốc một phần ba lít và với nam giới là hai cốc nửa lít.
- Nửa lít bia chứa 200 đến 250 calo, như vậy là ít hơn so với khi uống rượu vang được pha trộn với nước hoa quả lên men và nước hoa quả vắt.
- Người đỡ đầu cho Bia Tiệp là thánh Václav.

# LỊCH SỬ



## Thế kỷ thứ 13

Vua Václav đệ nhị ra sắc lệnh quy định rằng chỉ dân thành thị sống trong các thành phố hoàng gia hay các nhà dòng tu mới có quyền được nấu bia.

## 1034 - 1055

Văn bản để lại của bá tước Břetislav đệ nhất – văn bản cổ nhất nói về việc trồng cây hublông (làm men bia).

## 1118

Lập nhà máy bia đầu tiên trên lãnh thổ Séc (xứ Bô hê miêng) tại làng Cerhenice.

## 1353

Thành lập Hiệp hội mạch nha đầu tiên tại Brno.

## 993

Những câu chữ đầu tiên nói về nấu bia Tiệp trong nhà thờ dòng tại Břevnov.

1000

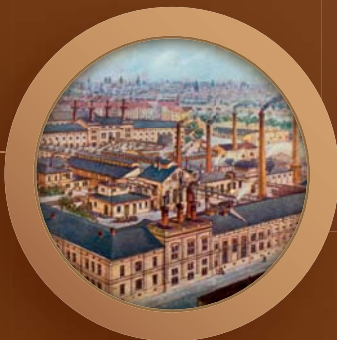
1100

1200

1300

1400

1500



*17. 10. 2008*

Bia Tiệp được nhận  
nhãn mác bảo hộ nguồn  
gốc xuất xứ EU.

*1873*

Thành lập hiệp hội các nhà máy bia lớn nhất  
„Hiệp hội công nghiệp bia trên lãnh thổ vương quốc Séc“  
mà người kế tục nó chính là „Hiệp hội các nhà máy  
bia và mạch nha Séc“ ngày nay.

*1356*

Thánh chỉ vàng của Hoàng đế được giáo hội La Mã tán phong và đồng thời là vua Séc, Karel đệ tứ (Sắc lợ đệ tứ) (1346–1378) cho phép mọi thị dân đều có quyền được nấu bia.

*1842*

Tại nhà máy bia của thành phố Plzen đã cho ra mẻ bia đầu tiên được nấu theo phương pháp lên men tầng đáy = BIA TIỆP (bia dòng Plzen).

*Nửa thế kỷ thứ 19*

thời kỳ hoàng kim của ngành nấu bia của Séc.





# Định nghĩa **BIA TIỆP**

Loại bia sáng màu, cái mang đậm hương vị thơm của mạch nha dòng sáng màu và của cây hublông. Độ mạnh của dòng bia này thuộc loại trung bình, tương tự như thế khi nói về độ đầy đặn của vị ngon, cái trước tiên được mặc định bởi sự chênh lệch giữa mức độ lên men giả tưởng và mức độ lên men đạt được. Cường độ đắng của bia vào loại trung bình cho tới trên trung bình, xét về độ cứng cấp thuộc hàng êm dịu tới hơi cứng. Bia có màu vàng như vàng với cường độ màu trung bình tới trên trung bình. Bia lấp lánh và khi được rót vào cốc thì tạo ra một lớp bọt liên hoàn màu trắng. Những hương vị lạ và vị ngon khác lạ không được chấp nhận mà chỉ có hương thơm và vị ngon của cây hublông và mạch nha, đồng thời chỉ cho phép nồng độ rất thấp của các chất khử trùng hay các chất bổ sung độ ngon hay hương liệu khác trong bia. Đặc tính của dòng bia Séc là có hàm lượng các chất polyfenol cao và có độ pH cao hơn.



# HUBLÔNG

- Hublông là loại cây sống lâu năm, loại có thể sống tới 30 năm trên một nơi trồng.
- Bia Séc được nấu với hoa hublông Séc, trồng ở vùng Žatec và nó đã đem lại cho bia những tính chất đặc thù.
- Để sản xuất ra một cốc bia nửa lít, người ta cần phải dùng tới từ 3 đến 4 cụm hoa hublông trồng tại vùng Žatec.



# MẠCH NHA

- Bia Tiệp được nấu ra từ loại hạt lúa mạch đã nảy mầm và sau đó được sấy khô.
- Mạch nha sáng màu (dòng Pilsen) là loại mạch nha được dùng nhiều nhất (nguyên liệu cơ bản cho sản xuất bia tất cả các chủng loại) và nguyên liệu chính là loại lúa mạch non dùng cho sản xuất mạch nha.
- Trong nửa lít bia 12° có 2400 hạt lúa mạch, tương ứng với 90 đến 100 nhánh lúa mạch.





# Bia Tiệp được nấu như thế nào?

Mạch nha Séc



máy xay xát

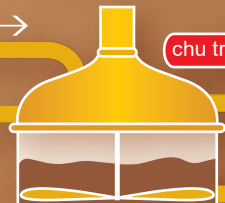


tháp chứa tiêu mạch

thùng rửa (hạt mạch)

chu trình lên

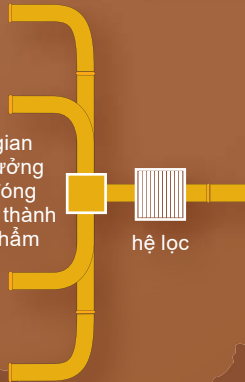
nước



bia Tiệp

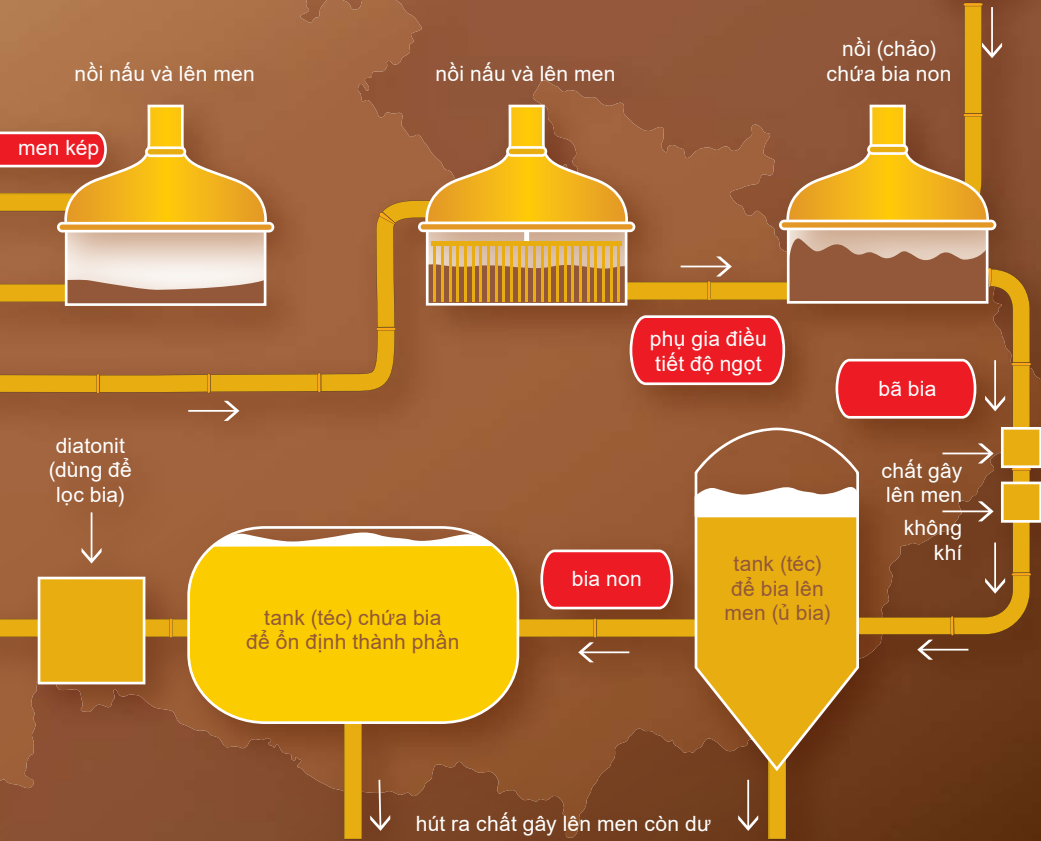
gian xưởng đồng bia thành phẩm

hệ lọc





# hublông Séc



# Nhãn mác địa chính được bảo hộ **BIA TIỆP**

Bia Tiệp  
là độc nhất  
vô nhị!

## Tính độc đáo của Bia Tiệp

Tính độc đáo đặc biệt của Bia Tiệp được khẳng định bởi phòng thí nghiệm kiểm chứng độc lập có tên tuổi thuộc Viện nghiên cứu bia và mạch nha. Bản phân tích bia Tiệp cho thấy sự khác biệt đáng kể.



# Nước Cộng hòa Séc

- Diện tích 78867 km<sup>2</sup> / dân số 10,5 triệu
- Sản lượng bia hàng năm 19 triệu héc tô lít, tức là trung bình 184 lít/đầu người hay 24 500 lít/km<sup>2</sup>













# Liên hệ

**Hiệp hội các nhà máy bia và mạch nha**

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

**Bộ nông nghiệp**

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

**Viện nghiên cứu bia và mạch nha**

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



*Bức ảnh:*

*Bộ Nông nghiệp, Pilsner Urquell,  
Budweiser Budvar, Nhà máy bia Starobrno,  
KLEINWÄCHTER holding s.r.o.  
([www.123rf.com](http://www.123rf.com))*



MINISTRY OF AGRICULTURE  
OF THE CZECH REPUBLIC

### **Bộ Nông nghiệp**

Těšnov 17, 110 00 Praha 1

ĐT: +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

### **Hiệp hội các nhà máy bia và mạch nha Séc**

Lípová 15, 120 00 Praha 2

ĐT: +420 606 591 958

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

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

ISBN 978-80-7434-355-1