

## Obsah

### 7 Jak se vyrábí pivo

- 7 Vznik alkoholických nápojů
- 7 Postup při domácí výrobě piva
- 8 Úplný proces rmutování
- 9 Vaření piva se sladovým extraktem
- 10 Vaření s hotovou sadou

### 11 Suroviny

#### 11 Slad

- 11 Co je to slad?
- 11 Sladovnický ječmen
- 12 Proces výroby sladu
- 15 Druhy sladu
- 18 Sladový extrakt
- 19 **Suroviny, které nejsou sladované, ale kvasí**

#### 20 Obilniny

#### 21 Kukuřice

#### 21 Rýže

#### 21 Plody a ovoce

#### 21 Cukr a sirup

#### 23 Chmel

#### 25 Druhy chmelu

#### 25 Látky obsažené v chmelu

#### 26 Dělené přidávání chmelu

#### 26 Druhy chmelu a jejich použití

#### 27 Hořkost v pivu

#### 29 Prodejní formy chmelu

#### 30 Ten „pravý“ chmel

#### 32 Kvasinky

#### 32 Původ kvasinek

#### 33 Typy pivovarských kvasinek

#### 34 Vlastnosti kvasinek

#### 35 Startovací kultury

#### 37 Prodejní formy kvasinek

#### 39 Opakované použití pivovarských kvasinek

#### 41 Varní voda

#### 41 Kvalita pitné vody

#### 42 Tvrdost vody

#### 43 Hodnota pH vody

#### 45 Zbavení varní vody tvrdosti

#### 47 Změna nekarbonátové tvrdosti

## Jak se vaří pivo

Jak se v pivovarnictví udělá z ječmene pivo? Jaké možnosti má člověk, pro kterého je domácí vaření piva koníčkem, když s většími či menšími náklady chce získat vlastní pivo?



### Suroviny

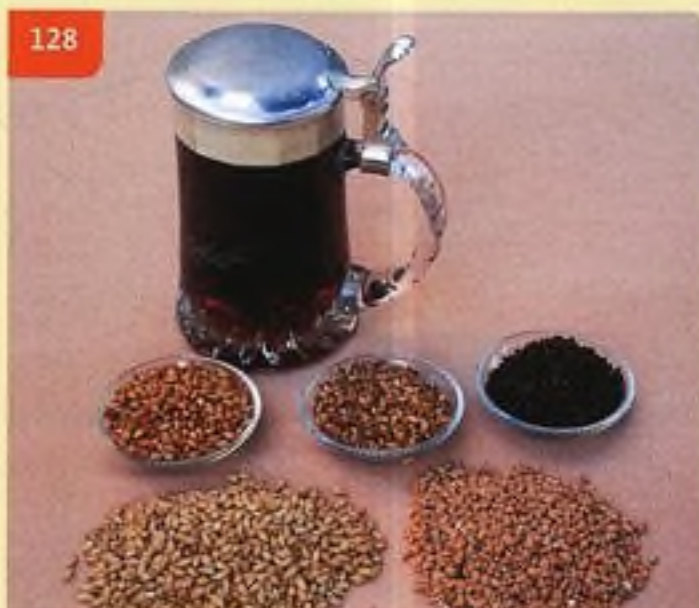
Slad, chmel, kvasinky a voda jsou základními ingrediencemi piva. Ovšem rozhodující je porozumět jejich vlivu na pivo, abychom je použili správně.



### Vaření piva krok za krokem

Mnohé pracovní kroky jsou nezbytné proto, aby se ze sladu stalo pivo. Kde je kámen úrazu, v čem vám můžeme pomoci a jak na to?

- 48 **Pracovní kroky při výrobě piva**
- 48 **Šrotování**
- 48 Co je to šrotování
- 49 Průběh šrotování
- 52 **Rmutování**
- 52 Jak působí enzymy
- 53 Proteázy a bílkovinná prodleva
- 53 Amyláza a prodleva ke zcukření
- 54 Programy rmutování
- 60 Počátek rmutování
- 61 Průběh rmutování
- 65 Teplotní ztráty ve rmutovacích nádobách
- 67 Rmutování ve scezovací kádi
- 67 Rmutování se sladovým extraktem
- 67 Volba procesu rmutování
- 68 **Měření obsahu extraktu pomocí hustoměru**
- 68 Definice obsahu extraktu
- 68 Měření obsahu extraktu
- 69 Hustoměr
- 72 **Scezování**
- 72 Jak účinkuje scezování
- 73 Scezování v pivovaru
- 73 Scezování doma
- 77 Nádoby ke scezování
- 84 **Vaření mladiny**
- 86 Přidávání chmelu
- 86 Další přísady
- 87 Tepelný výkon a spotřeba energie
- 89 **Chlazení mladiny a separace kalů**
- 89 Co způsobí odstranění chmelu a chlazení
- 89 Průmyslový proces
- 89 Jak to chodí doma
- 92 Chlazení mladiny
- 95 Provzdušňování mladiny
- 96 **Kvašení**
- 96 Jak působí kvašení
- 96 Kvasné kádě
- 99 Stanovení obsahu extraktu v původní mladině
- 100 Výroba piva s vysokoprocentní mladinou
- 101 Teplota kvašení
- 101 Průběh kvašení
- 107 Předčasný konec kvašení
- 107 Stupeň prokvašení a obsah alkoholu
- 108 **Čiření (čištění)**
- 109 Jak působí čištění
- 109 Prostředky k čiření
- 110 **Plnění**
- 111 Lahvové nebo sudové pivo?
- 115 Kvašení a plnění
- 120 Cukr a kyselina uhličitá
- 120 Přísady ke kvašení v lahvích
- 122 **Čištění pomůcek a náčiní**
- 122 Definice pojmů
- 122 Čištění
- 124 Dezinfekce a sterilizace
- 126 Oplachování náčiní
- 126 Mytí pivních lahví



### 128 **Recept na pivo**

Podrobně popíšeme suroviny, krok za krokem uvedeme pracovní postup k vylepšení a dokonalé chuti vašeho piva. A na konec přijdou zcela osobní recepty.

#### 128 **Recept na pivo**

#### 128 **Kategorie piva, typ a druh**

#### 129 **Nejdůležitější druhy pív**

#### 132 **Vypracování receptu na pivo**

132 1. krok: Stanovení podílu sladu a množství extraktu

133 2. krok: Stanovení množství chmelu

- 133 3. krok: Stanovení teploty rmutování
- 134 4. krok: Volba kvasinek
- 134 Úpravy receptů**
- 134 1. krok: Přezkoumání výsledku rmutování
- 134 2. krok: Ochutnání, srovnání, vylepšení
- 135 Chyby při vaření piva**
- 141 Vylepšení hotových sad k výrobě piva**
- 141 Zvýšení obsahu extraktu
- 142 Zlepšení aroma chmelu
- 143 Zlepšení kvality kvasinek a kvašení
- 143 Volba správné hotové sady



### Vaření piva podle receptů

Deset osvědčených receptů na různá piva z mnoha zemí jako výchozí bod pro vaše individuální pivo – nebo taky prostě jen jako návod k přípravě.

- 144 Vaření piva podle receptů**
- 144 Základní předpoklady
- 145 Letní pivo (Německé plzeňské)
- 145 Narozeninové pivo (České plzeňské)
- 146 Märzen Antona Drehera (březňák)
- 146 Maibock (světlý Bock)
- 147 Weihnachtsbock (tmavý Bock)
- 147 Weizenelfe (světlé pšeničné pivo)
- 148 Podzimní pšeničné pivo (tmavé pšeničné pivo)
- 148 Bernhard's Birth Ale (Anglické hořké)
- 149 Ken's Extra Stout (Irish Stout)
- 149 Třešňové pivo (ovocné pivo)

### 150 Pivo a právo

Na co musíte dbát, pokud vaříte pivo doma v Německu, Rakousku nebo ve Švýcarsku, abyste neměli problémy s finančním úřadem.

- 150 Německo
- 151 Rakousko
- 152 Švýcarsko

### 153 Historie pivovarnictví

Pivo je staré kulturní dědictví a vaří se již téměř 9 000 let. Krátký přehled od starých Sumerů do dnešní doby.

### 157 Tabulky a seznamy

Práci vám usnadní různé tabulky a přehledy. Seznamy pomohou při nákupu náčiní, přístrojů a přísad.

- 157 Údaje důležité k výpočtům
- 158 Přepočítávací faktory
- 159 Návrh protokolu o vaření piva

- 160 Ilustrace
- 161 Rejstřík