

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 Dělení přidávání chmelu
- 26 Druhy chmelu a jejich použití
- 27 Hořkost v pivo
- 29 Prodejní formy chmelu
- 30 Ten „pravý“ chmel

32 Kvasinky

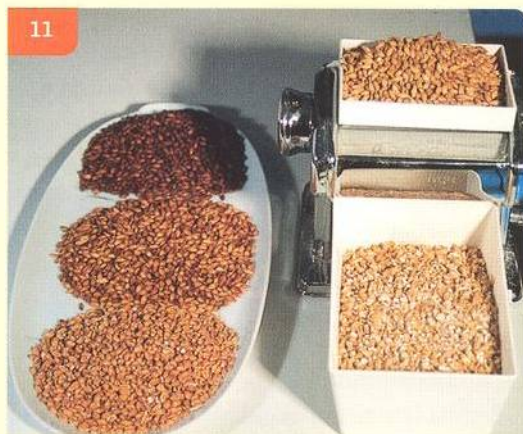
- 32 Původ kvasinek
- 33 Typy pivovarských kvasinek
- 34 Vlastnosti kvasinek
- 35 Startovací kultury
- 37 Prodejní formy kvasinek
- 39 Opakované použití pivovarských kvasinek

41 Varní voda

- 41 Kvalita pitné vody
- 42 Tvrdost vody
- 43 Hodnota pH vody
- 45 Zbavení varní vody tvrdosti
- 47 Změna nekarbonátové tvrdosti

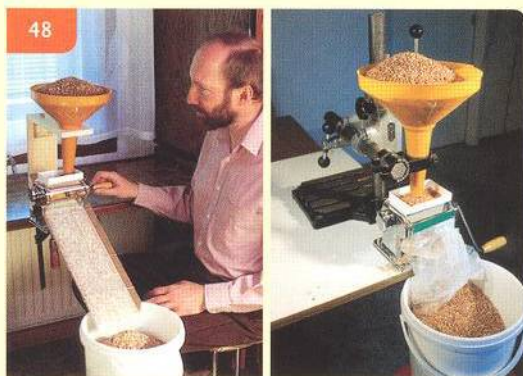
Jak se vaří pivo

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.

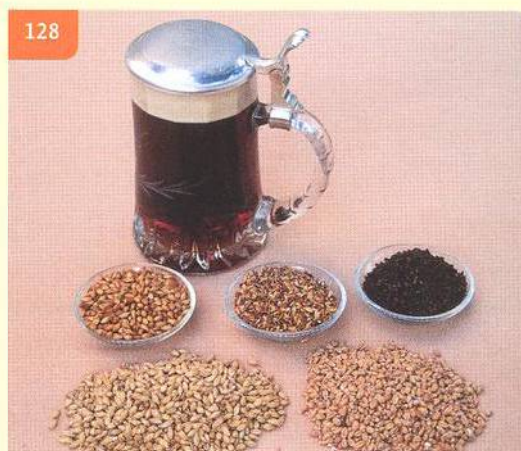


Vaření piva krok za krokem

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	Číření (čištění)
109	Jak působí čištění
109	Prostředky k číření
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



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 piv

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

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**

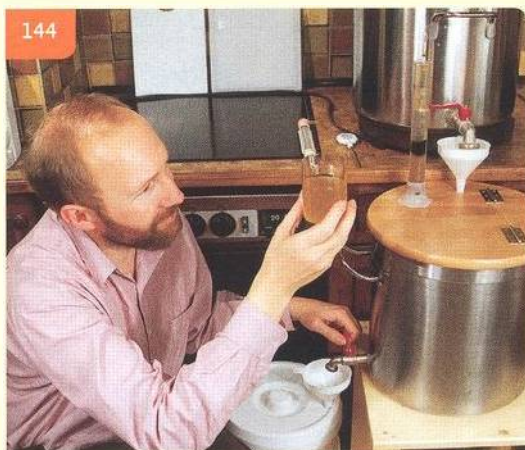
Pivo je staré kulturní dědictví a vaří se již téměř 9 000 let. Krátký přehled od starých Sumerů do dnešní doby.

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



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 (světly 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)