

OBSAH

■ 1. kapitola <i>Na počátku byl džbán s obilím. Nebo s chlebem? Sumerové, Babylon, středověk. Zákon o čistotě piva. František Ondřej Poupě.</i>	str. 9	■ 15. kapitola <i>Tmavá a polotmavá piva: kölsch, alt, ale, stout</i>	str. 66
■ 2. kapitola <i>Plzeňské pivo. Kalhotová zkouška. Voda – základ dobrého piva.</i>	str. 13	■ 16. kapitola <i>Bock, weissbier, kouřové pivo</i>	str. 70
■ 3. kapitola <i>Začíná se vařit pivo. Varna, spilka. Slad a jak ho ošálit.</i>	str. 16	■ 17. kapitola <i>Belgická piva I: trapistická piva, bière blanche, lambic, fano, krieg</i>	str. 74
■ 4. kapitola <i>Přidáváme chmel a kvasnice. Co je spodní a svrchní kvašení? Desítka a dvanáctka.</i>	str. 20	■ 18. kapitola <i>Belgická piva II: framboise, ale, amber a red ale, grand cruz, biere de gard</i>	str. 78
■ 5. kapitola <i>Co se děje s pivem, když se uvaří. Scezení, chlazení, ležácké sklepy.</i>	str. 24	■ 19. kapitola <i>Britská piva: IPA, ale, porter, stout</i>	str. 82
■ 6. kapitola <i>Co vlastně pijeme? Druhy piva a jak je poznat.</i>	str. 29	■ 20. kapitola <i>Americká piva</i>	str. 86
■ 7. kapitola <i>Spodně kvašená piva – plzeňský styl, bocky, märzeny, silné speciály</i>	str. 32	■ 21. kapitola <i>Paštika či sýr s marmeládou a jiné speciality k pivu</i>	str. 90
■ 8. kapitola <i>Svrchně kvašená piva</i>	str. 36	■ 22. kapitola <i>Míchané pивní nápoje: od radlera k pivnímu fizzu</i>	str. 94
■ 9. kapitola <i>Spontánně kvašená piva, kouřová piva, weipi, hausbiery a další rarity</i>	str. 41	■ 23. kapitola <i>Pivo a krása</i>	str. 98
■ 10. kapitola <i>Má pivo pozitivní, nebo negativní vliv na náš organismus?</i>	str. 46	■ 24. kapitola <i>Pivní kuriozity</i>	str. 101
■ 11. kapitola <i>Jak poznat správnou chuť piva a jak pivo vychutnávat</i>	str. 50		
■ 12. kapitola <i>Pivní sorty a styly. Existuje globální pivní styl?</i>	str. 56		
■ 13. kapitola <i>Barva, pěna, chuť, vůně, dozvuk piva</i>	str. 59		
■ 14. kapitola <i>Ležák, sklepní pivo, březňák</i>	str. 63		

Speciální příloha:

Vaření piva doma

1. Z jakých surovin se pivo vaří	str. 108
2. Jaké technické zařízení si musíme opatřit nebo vyrobit	str. 116
3. Technologie vaření piva	str. 120
4. Podrobný jednoduchý recept na 10 litrů ležáku	str. 122
5. Výpočet obsahu alkoholu	str. 125
6. Recepty na 20 litrů ležáku, weissbieru, březňáku, pivního speciálu a bocku	str. 126
7. Pivo a zákon	str. 129