

## Obsah

---

### Úvod 5



### NEŽ DOJDE NA VAŘENÍ PIVA 6

- Krok 1: **Příprava** 9
- Krok 2: **Volba receptury** 16
- Krok 3: **Obstarání surovin** 18
- Krok 4: **Informování celních orgánů** 21
- Krok 5: **Čištění veškerého zařízení** 23

### JDE SE NA TO! 25

- Krok 6: **Uytírání** 27
- Krok 7: **Prodlevy** 28
- Krok 8: **Jódová zkouška** 31
- Krok 9: **Scezení rmutu** 32
- Krok 10: **Scezovací pauza** 33
- Krok 11: **První chmelení** 35
- Krok 12: **Scezování** 36
- Krok 13: **Uyslazování** 38
- Krok 14: **Chmelovar** 40
- Krok 15: **Druhé chmelení** 42
- Krok 16: **Whirlpool – Odražení kalí** 43
- Krok 17: **Scezování chmele  
a stažení mladiny** 44
- Krok 18: **Měření extraktu původní mladiny  
a zchlazení** 46
- Krok 19: **Zakvácení** 48
- Krok 20: **Kvašení** 50
- Krok 21: **Měření zbytkového extraktu** 51
- Krok 22: **Příprava láhvi** 52
- Krok 23: **Karbonizace** 53
- Krok 24: **Stáčení** 54
- Krok 25: **Sekundární kvašení** 57



## SUROVINY 59

*Na oblíbené pivo* 60

*Uoda* 61

*Slad* 63

Sladování 65

Základní slady 65

Speciální slady 66

Pšeničný slad 67

*Chmel* 68

Chmelový extrakt, šišťice nebo  
pelety? 70

Chmelařské oblasti 71

Odrůdy chmele a jejich vlastnosti 72

Dávkování chmele 79

Chmelení za studena/suché  
chmelení 80

*Kvasinky* 82

Rozdíl mezi svrchním a spodním  
kvašením 84



## ŘEMESLNÉ PIVO – RECEPTY 87

*Je čas to vyzkoušet* 89

Pale Ale 90

India Pale Ale 92

Porter 94

Imperial Stout 96

Witbier 98

Dubbel 100

Golden Ale 102

Altbier 104

Weizenbier 106

Sour Ale 108

## CO JE DOBRÉ VĚDĚT 110

*Často kladené otázky* 112

Glosář 114

Německé e-shopy potřeb  
pro pivovarníky 116

O autorovi 117

Fotografie 117

Rejstřík 118