

# Obsah:

	str.
Úvod	3
<b>Suroviny:</b>	
Ječmen, jeho druhy a odrůdy	5
Morfologie, anatomie a chemické složení ječného zrna	6
Pěstování ječmene	7
Posuzování sladovnického ječmene	8
Voda, koloběh vody v přírodě	9
Chemické složení vody	11
Čeření, filtrace a sterilace vody	12
Voda máčecí	14
<b>Výroba sladu</b>	
Příjem, čištění a skladování ječmene	14
Dopravní zařízení ve sladovnách	16
Čisticí a třídící stanice na ječmen	19
Odprašovací zařízení	24
Uskladnění ječmene plošné a v silech	25
Ošetřování ječmene při skladování	28
Živočišná škůdci ječmene a jejich zneškodnění	29
<b>Máčení ječmene:</b>	
Theorie máčení ječmene	31
Zařízení máčírny ječmene	33
Máčení ječmene v praxi, ztráty máčením, vymáčení ječmene	35
<b>Klíčení ječmene:</b>	
Teorie klíčení	40
Humna a jejich zařízení	43
Klíčení ječmene v praxi při výrobě českého a bavorského typu	44
Valečky a válení sladu	51
Zelený slad	51
Sladovny pneumatické, zařízení	52
Klíčící bubny, skříně a zařízení kombinované (Kropf)	54
Pneumatické sladování v praxi	56
<b>Hvozďení zeleného sladu:</b>	
Theorie hvozďení	59
Hvozdy a jejich zařízení	60
Hvozďení sladu českého a bavorského typu v praxi	64
Výroba speciálních sladů	68
Odkličování a skladování sladu	70
Výtěžek a ztráty sladovací	71
Posuzování sladu	71
<b>Výroba piva</b>	
<b>Výroba mladiny:</b>	
Šrotování sladu	73
Šrotovníky a technika šrotování	76
Varna a její zařízení	82
Theorie rmutování	84
Voda varní	85
Vystírání sladového šrotu	86
Způsoby rmutování	89
Zpracovávání náhražek sladu	90
Scezování mladiny scezovací kádí a sladinovým filtrem	94
Sladové mláto	

<b>Chmel:</b>	95
Botanika chmele	95
Pěstování chmele	96
Skližení, uskladnění, konzervování a známkování chmele	97
Chemické složení chmele	98
Posuzování chmele	99
Vaření sladiny s chmelem (chmelovar):	100
Chlazení mladiny:	102
Chladicí stok	103
Práce na chladicím stoku	104
Chladicí kádě a práce s nimi	107
Dochlazování mladiny na chladičích	109
Odlučování kalů	110
Hlavní kvašení mladiny:	112
Pivovarské kvasnice	113
Pěstování čistých kultur	115
Spilka a její zařízení	117
Kvasné kádě, jejich druhy a údržba	118
Zakvašování mladiny	123
Vedení hlavního kvašení a jeho kontrola	124
Abnormální zjevy při hlavním kvašení	127
Sudování mladého piva	128
Sbírání kvasnic a jejich ošetřování	130
Dokvašování mladého piva:	
Zařízení ležáckého sklepa	131
Lednice a ukládání ledu	131
Ležácké sudy a jejich požahování, ležácké tanky	133
Sudování mladého piva a jeho hrazení	134
Zásady správného dokvašování	137
Filtrace a stáčení piva	140
Zařízení k narážení sudů, směšovač a vyrovnavač tlaku	140
Pivní filtr	142
Filtrací hmoty, pračka a praní filtr. hmoty, lis na filtr. koláče	143
EK-filtr	145
Plnič sudů (isobarometrický)	145
Tlakový vzduch	146
Postup při stáčení piva do sudů	146
Stažky a kvasnice ze sudů	147
Mytí, požahování a cejchování transportních sudů	149
Stáčení piva do lahví:	
Myčky lahví	152
Plniče lahví, zátkovačky	153
Pasteurace piva, pasteurý, správné provedení pasteurace	155
Stabilita piva lahvového	156
Balení a expedice lahvového piva	159
Uspořádání moderních stáčíren, umýváren a požahoven	161
Bednářská sudovina	161
Čištění a desinfekce v pivovarském provozu	163
Vady a choroby piva	164
Pivo a jeho vlastnosti	166
Ošetřování piva u výčepníka	168
Kontrola v pivovarském provozu	171
Kontrolní otázky	173
Literatura	178