

# OBSAH

PÁR SLOV ÚVODEM.....	7
STRUČNÁ HISTORIE (JAK TO ASI BYLO S PIVEM).....	13
U nás.....	22
Současnost.....	24
SUROVINY K VÝROBĚ PIVA.....	29
Slad.....	29
Chmel.....	33
Voda.....	37
Kvasnice a kvašení.....	38
Jak se pivo vyrábí.....	40
VLASTNOSTI PIVA.....	45
Síla.....	45
Barva.....	46
Hořkost.....	47
ZÁKLADNÍ DRUHY PIVA: SPODNĚ KVAŠENÁ.....	49
Ležák – Lager.....	49
Český ležák neboli Bohemian Pilsner Lager.....	51
Viedeňský ležák.....	53
Mnichovské – světlé a tmavé.....	53
Märzen.....	55
Bock.....	56
ZÁKLADNÍ DRUHY PIVA: SVRCHNĚ KVAŠENÁ.....	59
Pšeničné, Weisse, Weizen, Witbier.....	61
Ale, Pale Ale, IPA, Bitter, Mild Ale, Scottish Ale.....	66
Belgické Ale.....	71
Altbier, Kölsch, Kellerbier, Ungespundet, Rauchbier.....	75
Porter, Stout.....	77
Pumpkin Ale, Rye Ale, Barley Wine.....	83
Klášterní.....	84
Jiné místní druhy.....	86

SPONTÁNNĚ KVAŠENÁ PIVA.....	89
PIVA PRO SPORTOVCE A ŘIDIČE.....	93
Radler – míchaný pivní nápoj .....	93
Nealkoholické pivo .....	93
HOMEBREWING NEBOLI DOMOVAR ČI HRNCOVAR.....	95
Varianta první – vaříme pivo z mladinových koncentrátů .....	98
Varianta druhá – chmelovar .....	104
Varianta třetí – vaříme pivo ze sladu .....	106
PIVO V KUCHYNI .....	114
SLOVNÍČEK.....	119
POUŽITÁ LITERATURA .....	125