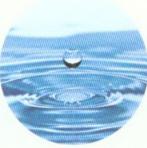


# Obsah

Úvod .....	7	PIVNÍ VÝPOČTY .....	106
Stručná historie piva .....	8	Pivní výpočty a pivní design .....	108
Schématické znázornění výroby piva .....	10	Základní veličiny a výpočty .....	111
		Hustota, Plato, Brix .....	111
		Ředění, zahušťování, výtažky .....	113
		Úpravy receptů pro vlastní použití .....	116
		Hustota vs. teplota .....	118
<b>ZÁKLADNÍ SUROVINY .....</b>	<b>12</b>	Obsah alkoholu .....	119
Voda .....	14	Reálný a zdánlivý extrakt .....	120
Slad .....	18	Stárnutí chmele .....	123
Chmel .....	27	<b>Vytváříme recept – Pivní design .....</b>	<b>128</b>
Kvasinky .....	37	Výpočet hmotnosti sypání .....	134
		Odhad barvy piva .....	139
		Objem potřebné vody .....	142
		Teplota vody pro jednokrokovou infuzi .....	144
		Úprava vody .....	146
		Alkalita vody a pH rmutu .....	149
		Množství chmelu .....	155
		Množství kvasinek .....	158
		Příprava starteru .....	163
<b>PROCES VAŘENÍ PIVA .....</b>	<b>42</b>	Prokvašení .....	168
Šrotování sladu .....	44	Nasycení piva .....	169
Rmutování .....	47	<b>Pivní výpočty hrou – Nomogramy .....</b>	<b>174</b>
Scezování a vyslazování .....	57		
Chmelovar .....	61		
Chlazení mladiny .....	67		
Kvašení .....	70	<b>DOMÁCÍ PIVOVARSTVÍ V ČR .....</b>	<b>192</b>
Lahvování .....	83	Legislativa .....	194
Zrání piva .....	86	Brána do duše domácího sládka .....	196
Hygiena a sanitace .....	88	Komunita domácích sládků v ČR .....	198
Vady piva .....	96	Cech domácích pivovarníků, z. s. ....	199
Řešení problémů .....	100	Soutěže a hodnocení piva .....	201
<b>RECEPTY .....</b>	<b>204</b>		
Recepty v číslech .....	206		
Recepty .....	218		
<b>Zdroje .....</b>	<b>319</b>		
<b>Rejstřík hesel .....</b>	<b>322</b>		