

## Obsah

### 7 Jak se vyrábí pivo

- 7 Vznik alkoholických nápojů
- 7 Postup při domácí výrobě piva
- 8 Úplný proces rmutování
- 9 Vaření piva se sladovým extraktem
- 10 Vaření s hotovou sadou

### 11 Suroviny

#### 11 Slad

- 11 Co je to slad?
- 11 Sladovnický ječmen
- 12 Proces výroby sladu
- 15 Druhy sladu
- 18 Sladový extrakt
- 19 **Suroviny, které nejsou sladované, ale kvasí**

#### 20 Obilniny

#### 21 Kukuřice

#### 21 Rýže

#### 21 Plody a ovoce

#### 21 Cukr a sirup

#### 23 Chmel

#### 25 Druhy chmelu

#### 25 Látky obsažené v chmelu

#### 26 Dělené přidávání chmelu

#### 26 Druhy chmelu a jejich použití

#### 27 Hořkost v pivu

#### 29 Prodejní formy chmelu

#### 30 Ten „pravý“ chmel

#### 32 Kvasinky

#### 32 Původ kvasinek

#### 33 Typy pivovarských kvasinek

#### 34 Vlastnosti kvasinek

#### 35 Startovací kultury

#### 37 Prodejní formy kvasinek

#### 39 Opakované použití pivovarských kvasinek

#### 41 Varní voda

#### 41 Kvalita pitné vody

#### 42 Tvrdost vody

#### 43 Hodnota pH vody

#### 45 Zbavení varní vody tvrdosti

#### 47 Změna nekarbonátové tvrdosti

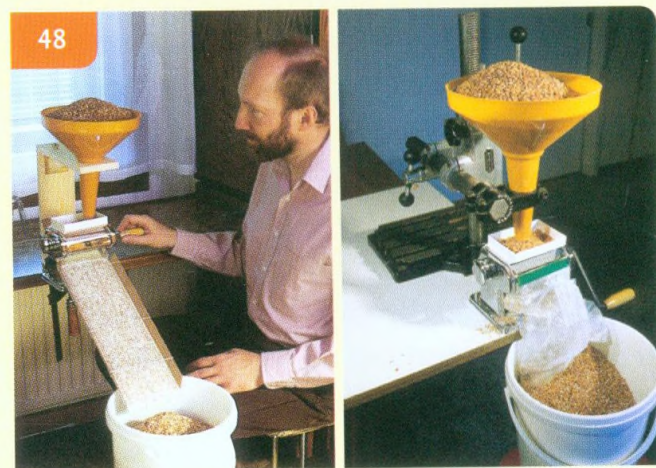
## Jak se vaří pivo

Jak se v pivovarnictví udělá z ječmene pivo? Jaké možnosti má člověk, pro kterého je domácí vaření piva koníčkem, když s většími či menšími náklady chce získat vlastní pivo?



### Suroviny

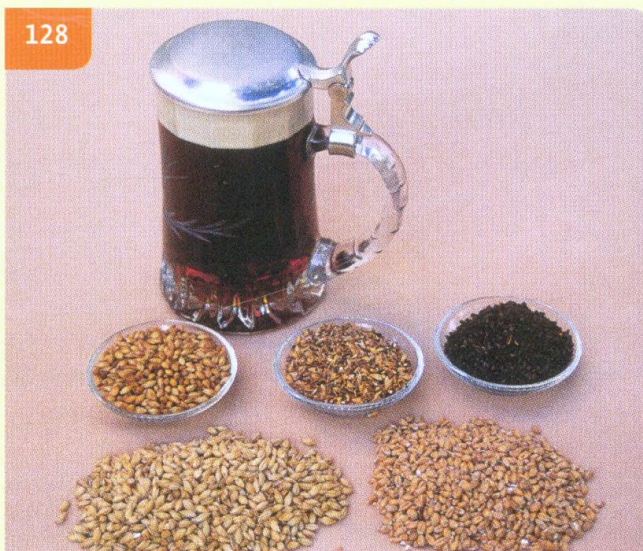
Slad, chmel, kvasinky a voda jsou základními ingrediencemi piva. Ovšem rozhodující je porozumět jejich vlivu na pivo, abychom je použili správně.



### Vaření piva krok za krokem

Mnohé pracovní kroky jsou nezbytné proto, aby se ze sladu stalo pivo. Kde je kámen úrazu, v čem vám můžeme pomoci a jak na to?

|                                                   |                                        |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 48 <b>Pracovní kroky při výrobě piva</b>          | 107 Stupeň prokvašení a obsah alkoholu |
| 48 <b>Šrotování</b>                               | 108 <b>Číření (čištění)</b>            |
| 48 Co je to šrotování                             | 109 Jak působí čištění                 |
| 49 Průběh šrotování                               | 109 Prostředky k číření                |
| 52 <b>Rmutování</b>                               | 110 <b>Plnění</b>                      |
| 52 Jak působí enzymy                              | 111 Lahvové nebo sudové pivo?          |
| 53 Proteázy a bílkovinná prodleva                 | 115 Kvašení a plnění                   |
| 53 Amyláza a prodleva ke zcukření                 | 120 Cukr a kyselina uhličitá           |
| 54 Programy rmutování                             | 120 Přísady ke kvašení v lahvích       |
| 60 Počátek rmutování                              | 122 <b>Čištění pomůcek a náčiní</b>    |
| 61 Průběh rmutování                               | 122 Definice pojmů                     |
| 65 Teplotní ztráty ve rmutovacích nádobách        | 122 Čištění                            |
| 67 Rmutování ve scezovací kádi                    | 124 Dezinfekce a sterilizace           |
| 67 Rmutování se sladovým extraktem                | 126 Oplachování náčiní                 |
| 67 Volba procesu rmutování                        | 126 Mytí pivních lahví                 |
| 68 <b>Měření obsahu extraktu pomocí hustoměru</b> |                                        |
| 68 Definice obsahu extraktu                       |                                        |
| 68 Měření obsahu extraktu                         |                                        |
| 69 Hustoměr                                       |                                        |
| 72 <b>Scezování</b>                               |                                        |
| 72 Jak účinkuje scezování                         |                                        |
| 73 Scezování v pivovaru                           |                                        |
| 73 Scezování doma                                 |                                        |
| 77 Nádoby ke scezování                            |                                        |
| 84 <b>Vaření mladiny</b>                          |                                        |
| 86 Přidávání chmelu                               |                                        |
| 86 Další přísady                                  |                                        |
| 87 Tepelný výkon a spotřeba energie               |                                        |
| 89 <b>Chlazení mladiny a separace kalů</b>        |                                        |
| 89 Co způsobí odstranění chmelu a chlazení        |                                        |
| 89 Průmyslový proces                              |                                        |
| 89 Jak to chodí doma                              |                                        |
| 92 Chlazení mladiny                               |                                        |
| 95 Provzdušňování mladiny                         |                                        |
| 96 <b>Kvašení</b>                                 |                                        |
| 96 Jak působí kvašení                             |                                        |
| 96 Kvasné kádě                                    |                                        |
| 99 Stanovení obsahu extraktu v původní mladině    |                                        |
| 100 Výroba piva s vysokoprocentní mladinou        |                                        |
| 101 Teplota kvašení                               |                                        |
| 101 Průběh kvašení                                |                                        |
| 107 Předčasný konec kvašení                       |                                        |



## Recept na pivo

Podrobně popíšeme suroviny, krok za krokem uvedeme pracovní postup k vylepšení a dokonalé chuti vašeho piva. A na konec přijdou zcela osobní recepty.

### 128 Recept na pivo

#### 128 Kategorie piva, typ a druh

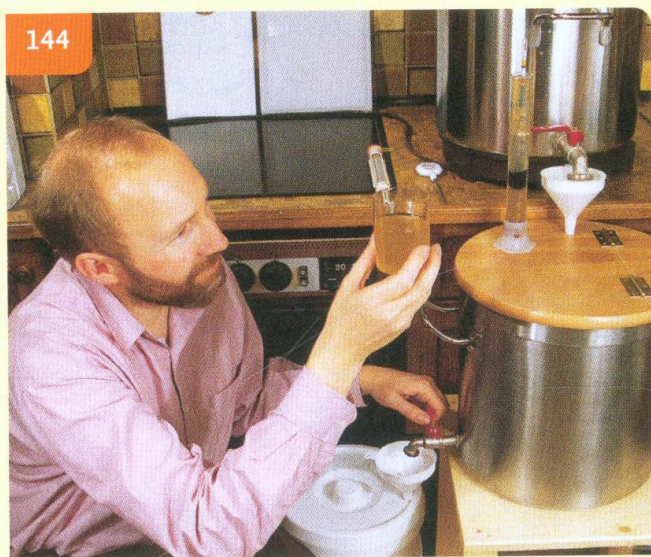
#### 129 Nejdůležitější druhy piv

#### 132 Vypracování receptu na pivo

132 1. krok: Stanovení podílu sladu a množství extraktu

133 2. krok: Stanovení množství chmelu

- 133 3. krok: Stanovení teploty rmutování
- 134 4. krok: Volba kvasinek
- 134 **Úpravy receptů**
- 134 1. krok: Přezkoumání výsledku rmutování
- 134 2. krok: Ochutnání, srovnání, vylepšení
- 135 **Chyby při vaření piva**
- 141 **Vylepšení hotových sad k výrobě piva**
- 141 Zvýšení obsahu extraktu
- 142 Zlepšení aroma chmelu
- 143 Zlepšení kvality kvasinek a kvašení
- 143 Volba správné hotové sady



## Vaření piva podle receptů

Deset osvědčených receptů na různá piva z mnoha zemí jako výchozí bod pro vaše individuální pivo – nebo taky prostě jen jako návod k přípravě.

- 144 **Vaření piva podle receptů**
- 144 Základní předpoklady
- 145 Letní pivo (Německé plzeňské)
- 145 Narozeninové pivo (České plzeňské)
- 146 Märzen Antona Drehera (březňák)
- 146 Maibock (světlý Bock)
- 147 Weihnachtsbock (tmavý Bock)
- 147 Weizenelfe (světlé pšeničné pivo)
- 148 Podzimní pšeničné pivo (tmavé pšeničné pivo)
- 148 Bernhard's Birth Ale (Anglické hořké)
- 149 Ken's Extra Stout (Irish Stout)
- 149 Třešňové pivo (ovocné pivo)

## 150 Pivo a právo

Na co musíte dbát, pokud vaříte pivo doma v Německu, Rakousku nebo ve Švýcarsku, abyste neměli problémy s finančním úřadem.

- 150 Německo
- 151 Rakousko
- 152 Švýcarsko

## 153 Historie pivovarnictví

Pivo je staré kulturní dědictví a vaří se již téměř 9 000 let. Krátký přehled od starých Sumerů do dnešní doby.

## 157 Tabulky a seznamy

Práci vám usnadní různé tabulky a přehledy. Seznamy pomohou při nákupu náčiní, přístrojů a přísad.

- 157 Údaje důležité k výpočtům
- 158 Přepočítávací faktory
- 159 Návrh protokolu o vaření piva

- 160 Ilustrace
- 161 Rejstřík