
OBSAH

Úvod	7	Základní vybavení	33
		Hygiena a sanitace	33
Z historie vaření piva	9	Rozpouštění koncentrátu	34
Pivo ve starověku	9	Kvašení	34
Pivo ve středověku	11	Stáčení piva a plnění lahví	36
Novodobé vaření piva	11	Sekundární kvašení	38
Průmyslové a domácí vaření piva	12	Ležení piva	38
		První sklenice	39
Základní suroviny k vaření piva	14	Piva z koncentrátu – jejich možnosti a omezení	39
Voda	14		
Slad	14	Vaření piva klasickou technologií	41
Výroba sladu (sladování)	15	Příprava	42
Slady, které lze koupit v obchodní síti	16	Základní vybavení	42
O jednotlivých sladech podrobněji	17	Příprava kvasnic	45
Náhražky sladu (surogáty)	19	Kvasnice a jejich životnost	47
Sladina	19	Slad	49
Chmel	20	Šrotování sladu	49
Chmelovar	21	Chmel	50
Kvasnice	21	Dezinfekce	51
		Technologický postup	52
Typy, druhy a základní charakteristiky pív	23	Infuze	52
Letem pivním světem	23	Dekokce	52
Stupňovitost piva	29	Vaření piva infuzní technologií	54
Vaření piva	31	Základní seznam potřeb	54
Vaříme své první pivo (z koncentrátu)	32	Co říká teorie	55
		Prakticky ověřený postup	56