

Obsah

Certifikovaná metodika - Stanovení senzorické hořkosti piva

I. CÍL METODIKY	5
II. VLASTNÍ POPIS METODIKY	6
II a) Technické podmínky	6
II b) Výběr a trénink hodnotitelů	6
II c) Postup hodnocení	7
II c 1) – Stanovení senzorické hořkosti neznámého vzorku.....	7
II c 2) – Stanovení časového hořkostního profilu.....	8
II d) Příklady použití	11
II d 1) – Stanovení senzorické hořkosti neznámého vzorku.....	11
II d 2) – Stanovení časového hořkostního profilu.....	13
II d 3) – Stanovení časového hořkostního profilu různých hořčin v pivu	16
II d 4) – Stanovení změn časového hořkostního profilu po skladování piva.....	17
III. SROVNÁNÍ NOVOSTI POSTUPU.....	18
IV. POPIS UPLATNĚNÍ METODIKY	19
V. EKONOMICKÉ ASPEKTY METODIKY	19
VI. SEZNAM POUŽITÉ SOUVISEJÍCÍ LITERATURY	20
VII. SEZNAM PUBLIKACÍ PŘEDCHÁZEJÍCÍCH METODICE.....	20