

OBSAH

Předmluva	9
Úvod	11

FYSIKÁLNÍ KONTROLNÍ MĚŘENÍ

Technické vážení	13
Váhy centimální a decimální	13
Váhy automatické	14
Kontrola správnosti vážení na vahách decimálních, centimálních a automatických	16
Automatické pásové váhy	17
Kontrola správnosti vážení a tárování automatické pásové váhy	19
Měření objemová	20
Stanovení obsahu nádob výpočtem	20
Vyměřování obsahu nádob vodními nálevy	25
Chemická kontrola obsahu nádob	30
Měření teploty	32
Teploměry	33
Kontrola provozních teploměrů	37
Určování extraktivnosti	41
Sacharometrie	41
Sacharometry	45
Kontrola sacharometrů	49

KONTROLA CHEMICKO-TECHNICKÁ

Přejímací kontrola surovin a nejdůležitějších pomocných hmot	51
Sladovnický ječmen	51
Slady běžných typů	64
Slady speciální	75
Náhražky sladu	79
Chmel	80
Pivní kulér	84
Filtrovní hmota	85
Pivovarská smola	87
Parafin	89
Pivní lak	89
Dopravní sudy na pivo	90
Pivní láhve	91
Korunkové uzávěry	96
Kontrola uskladněných zásob hlavních surovin	99
Ječmen	99

Slad	105
Chmel.	108
Kontrola sladování.	110
Čištění a třídění ječmene.	110
Máčení ječmene.	116
Klíčení ječmene	125
Hvozdění zeleného sladu.	131
Problém světlé barvy sladu	156
Leštění sladu.	158
Sladovací ztráty	160
Kontrolní sladování.	164
Technická evidence ve sladovnách	165
Kontrola výroby piva	167
Sypání	167
Čištění sladu před šrotováním	169
Šrotování sladu.	170
Výroba mladiny (várka).	176
Vystírka	176
Rmutování	179
Scezování sladiny	190
Vaření sladiny s chmelem.	192
Varní výtěžek	200
Čerpání mladiny	204
Chlazení mladiny.	205
Spílání mladiny.	207
Výtěžek ve spilce.	208
Hlavní kvašení.	210
Dokvašování mladého piva.	225
Filtrace a stáčení piva.	234
Provoz lahvoven	237
Kontrolní várky	242
Technická evidence a výpočet výtrat v pivovarech	244

BIOLOGICKÁ KONTROLA

Obecné principy	251
Základní kontrolní pomůcky	254
Nádobí a náčiní	254
Nejběžnější živné substráty.	256
Braní vzorků biologického materiálu	260
Vyšetřování infekcí	263
Mikroskopické prohlídky.	263
Metoda barvení bakterií podle Grama	265
Všeobecné biologické metody.	266
Speciální biologické metody	272
Vnější zdroje provozních infekcí.	275
Vzduch	275
Voda	279
Ječmen a slad	287
Chmel.	290
Várečné kvasnice.	291
Zdroje infekce ve výrobním procesu	304

Infekce ve varně	304
Infekce při chlazení mladiny	306
Infekce v mladinovém potrubí	308
Infekce při hlavním kvašení	312
Infekce při dokvašování	314
Infekce při stáčení piva	317
Dopravní sudy a láhve	319
Filtrační hmota	320
Drobné armatury	321

HOTOVÉ PIVO

Smyslové (organoleptické) vlastnosti	322
Chuť a vůně	322
Pěnovost	328
Barva a průzračnost	331
Degustační zkoušky	332
Chemické vlastnosti	336
Trvanlivost	338
Biologická trvanlivost	338
Fyzikálně chemická trvanlivost	341
Literatura	348
Rejstřík	349