O B S A H

	Příklad č.	Str.
Upozornění		3
Úvod.		3
I. Směrnice pro provádění praktických cvičení . . .		5
II. Bezpečnostní opatření		5
III. 30 úkolů pro praktická cvičení		6
IV. Sbírka praktických příkladů		17
A. S l a d a ř s t v í .		
a./ Ječmen.		
Počet zrn ječmene v jednotkách váhových . .	1.	17
Průměr vláhy několika partií ječmene . . .	2.	17
Sušina a vláha v ječmeni.	3.	18
Přepočty váhy ječmene s různou vláhou.		
Odhad zásob ječmene. Vyjádření odpadů ječme-	4,5,	18-19
ne v %	6,7	19-20
Posuzování jakosti ječmene	8,9	20-21
b./ Příjem ječmene.		
Výkon přijímací stanice	10,11,12	21-22
Přísun ječmene - (plán)	13,14,15	22-23
Výkonové normy, objem práce	16,17,18	24-26
Vyčíslování úspor zlepšovacích návrhů, produktivita práce	19,20,21	26-27
c./ Uskladnění ječmene.		
Úbytek vláhy a sušiny při uskladnění ječ- mene	22,23	27-28
Používání křížového pravidla při míšení	24	28
d./ Máčírna ječmene.		
Normy máčírny	25	29
Výkon náduvníků	26,27,28	29-31
Stupeň domočení ječmene - výpočty	29,30,31	
	32,33,34	31-35
Spotřeba vody ve sladovně	35,36	35-35
Výpočet váhy náduvníku s máčeným ječmenem .	37,38,39	36-37
Počet naplnění náduvníků za kampaň	40	37
Popis a kontrola máčírny	41	37
e./ Klíčení na humně.		
Normy máčírny	42,43,44	39
Výkonové normy na humně	45,46,47	
	48,49	40-42
Zatížení humna	50,51,52	42-43
Výkon humen	53	43
Vedení hromad - klíčení na humně	54	43
f./ Hvoždění zeleného sladu.		
Normy hvozdu.	55	46
Hlavní zásady hvoždění	56,57,58	46-49

	Příklad č.	Str.
Tepelná bilance hvozdu	59,60,61, 62,63,64	49-52
Měrné palivo, účinnost hvozdu	65,66,67,68	52-53
Vrstva zeleného sladu - zatížení	69	53
Výtěžnost a ztráty sladovací	70,71,72, 73,74	54-55
Kontrolní hromada	75	56
Přírůstek váhy navlhnutím (sladu a květu)	76,77,78	59-60
Míšení sladu s různou hekt. vahou . . .	79	60
Přepočty sušiny sladu. Náhrada za vyšší vláhu	80,81	61
Rozbor sladu	82,83	62-63
g./ Technické evidenční záznamy sladovny.		
Záznamy ve sladovně	84	63
B. P i v o v a r s t v í .		
a./ Šrotování sladu.		
Šrotovníky	85	64
Kontrola funkce šrotovníku	86,87,88	65-66
Výkon šrotovníku a spotřeba elektr. energie	89,90,91,92	67-69
Th normy šrotovníku	93	69
b./ Přehřívače vody pro varnu.		
Popis přehřívačů a jejich funkce	94	69
c./ Zařízení varny.		
Popis zařízení varny	95	70
Kapacita varny	96,97,98	71-72
Kontrolní výpočty na várku	99,100,101, 102,103,104, 105,106,107, 108.	73-77
Sladové náhražky	109,110,111, 112	78-79
Přepočty náhražek na extrakt sladový . .	113,114,115, 116.	79-80
Přepočty sypání na standardní slad . . .	117,118	80-
d./ Manipulační záznamy varny.		
Varní list	119	81
Kontrolní várka	120	82
Podrobný rozbor varního procesu	121	85
Spotřeba páry ve varně	122-123	87-90
Normy spotřeby tepla ve várně	124	90
Rozbor mláta	125	91
Úřední formulář kontrolní várky	126	95-96
Praktické výsledky kontrolní várky . . .	127	98
e./ Chlazení mladiny.		
Čerpání mladiny. Chlazení mladiny . . .	128	102
Chladící stoky	129,130	104-105

BEER ACADEMY

	Příklad č.	Str.
Sprchové chladiče	131,132,133,	105-106
Normy výkonové ve varně	134	107
f./ Spilka.		
Popis zařízení spilky	135	109
Výkon spilky (kapacita)	136,137,138	110-112
Kontrola výtěžků extraktu. Výtrata mezi varnou a spilkou	139,140,141 142,143,144, 145	112-113 115
Běžná a podrobná kontrola hlavního kvašení	146,147	115-116
Kontrolní záznamy o průběhu hlavního kvašení	148	118
Kontrola kvašení - atenuační výpočty. .	149,150,151	118-120
Ballingova tabulka alkoholových faktorů.	152	121
Závady při hlavním kvašení	153	121
Technické normy spilky	154	124
g./ Sklepní hospodářství.		
Dokvašování a dozrávání piva	155	125
Kapacita ležáckých sklepů	156,157,158, 159,160	126-128
Řezání piv různých stupňovitostí . . .	161,162,163, 164,165,166	129-131
Kontrola dokvašování ve sklepě	167	131
Technické normy ve sklepě	168	133
Stáčení piva do soudků	169,170,171, 172,173	134-135
Rozměry a výkony filtračního a stáčecího zařízení	174, 175, 176, 177	135-
Prověření alkoholové normy při stáčení.	178	136
Kontrola stáčení	179	136
Výkonové normy ležáckého sklepu a stáčírny	180	137
h./ Lahvovna.		
Popis zařízení	181,182,183, 184	137-139
Hlavní zásady při plnění lahví	185	139
Desinfekce. Trvanlivost lahvového piva.	186-187	140-141
Pasterace lahvového piva	188,189	141-143
Technické normy lahvovny	190,191	145
i./ Výpočty provozních výtrat.		
Podklady k výpočtům výtrat	192	145
Tabulky záznamů o výrobě piva - varna, spilka, sklep, lahvovna	193,194,195, 196	146-150
Propočítávání výtrat	197,198	151-152
Celkové výtraty při výrobě piva	199	157
Měsíční výkaz o výrobě piva	200,201	157-155/6

	Příklad č.	Str.
C./ B i o l o g i c k á k o n t r o l a .		
Přístroje, nářadí a roztoky pro biologickou kontrolu	202	157
Příprava živných roztoků a tuhých půd . .	203	158
Nejběžnější biologické práce v pivovaře. .	204	159
Biologický rozbor vody	205	159
Biologický rozbor vzduchu	206	162
Biologická kontrola kvašení	207	162
Divoké kvasinky	208	163
Kontrola čistoty várečných kvasnic	209	164
Čistota kvasnic v propagačních přístrojích	210	165
Čistota mladiny před zakvašením	211	165
Zkoušení piva před koncem hlavního kvašení	212	166
Zkoušení piva v sudě při dokvašování . . .	213	166
Kontrola při stáčení a výstavu piva . . .	214	168
Kontrola stažků z ležácké nádoby	215	168
Isolační metody při pěstování čistých kultur	216	169
Isolační metoda Kochova	216 a	169
Isolační metody mikroskopicky kontrolované	216 b	170
Selekce a propagace čistých várečných kvasnic	217	171
Seznam použité literatury		173
Tabulky rozměrů, výkonů a spotřeby energie		174
Přestavba dělnické mzdové soustavy		176
Hodinové a minutové tarify TKK		189
O b s a h		190

- S P N -

347/8

BEER ACADEMY