

OBSAH

8 ÚVOD

CO JE PIVO

10	ÚVOD	46	PIVNÍ RECEPTURY
12	PŘÍBĚH PIVA	50	ÚLOHA CHMELE
14	HISTORIE PIVA	52	PĚSTOVÁNÍ CHMELE
16	JAK JE TO S CHUTÍ	54	DRUHY CHMELE
18	SMYSL PRO PIVO	56	CHMEL V PIVOVARU
20	SENZORICKÉ HODNOCENÍ PIVA	58	CHMELAŘSKÉ OBLASTI
24	PIVNÍ STYLY (DRUHY)	60	AROMA CHMELE
28	PIVNÍ PĚNA	64	KVASINKY A KVAŠENÍ
30	JAK NALÍT DOKONALÉ PIVO	66	CHUTĚ KVAŠENÍ
32	JE DRUH SKLENICE DŮLEŽITÝ?	68	ZRÁNÍ PIVA A FINÁLNÍ ÚPRAVY
34	JAK SE PIVO VYRÁBÍ	70	ZRÁNÍ V DŘEVĚNÉM SUDU A DALŠÍ INGREDIENCE
36	VODA V PIVU	72	ČERSTVOST VS. DLOUHÁ DOBA ZRÁNÍ
38	OBILNÁ ZRNA A SLADOVÁNÍ	76	PIVNÍ VADY
40	DRUHY SLADU	82	ČEPOVÁNÍ VE SVĚTĚ
42	SLAD V PIVOVARU	84	JÍDLA VHODNÁ K PIVU
44	RŮZNÉ CHUTĚ SLADU	86	ROZDÍLNÉ PŘÍSTUPY K PIVU A JÍDLU
		88	HLEDÁNÍ VYVÁŽENÉ A HARMONICKÉ CHUTI
		90	SKVĚLÉ KOMBINACE PIV A JÍDEL, KTERÉ MUSÍTE VYZKOUŠET

JAK URČIT PIVO PODLE STYLU

- 94 ÚVOD
- 96 **LEŽÁKY**
- 98 PILSNERY NĚMECKÉHO STYLU
- 100 ČESKÝ SVĚTLÝ LEŽÁK
- 102 AMERICKÝ LEŽÁK A PILSNER
- 104 MODERNÍ PILSNER
- 106 LEŽÁKY HELLES
- 108 FRANCKÉ LEŽÁKY A KELLERBIER
- 110 VÍDEŇSKÝ LEŽÁK
A AMERICKÝ JANTAROVÝ LEŽÁK
- 112 PIVA MÄRZEN A FESTBIER
- 114 JANTAROVÉ A TMAVÉ LEŽÁKY
ČESKÉHO STYLU
- 116 PIVO DUNKEL A SCHWARZBIER
- 118 PIVA BOCK A DOPPELBOCK
- 120 PIVA KÖLSCH
- 122 PIVO ALTBIER
- 124 PIVA RAUCHBIER A KOUŘOVÁ PIVA



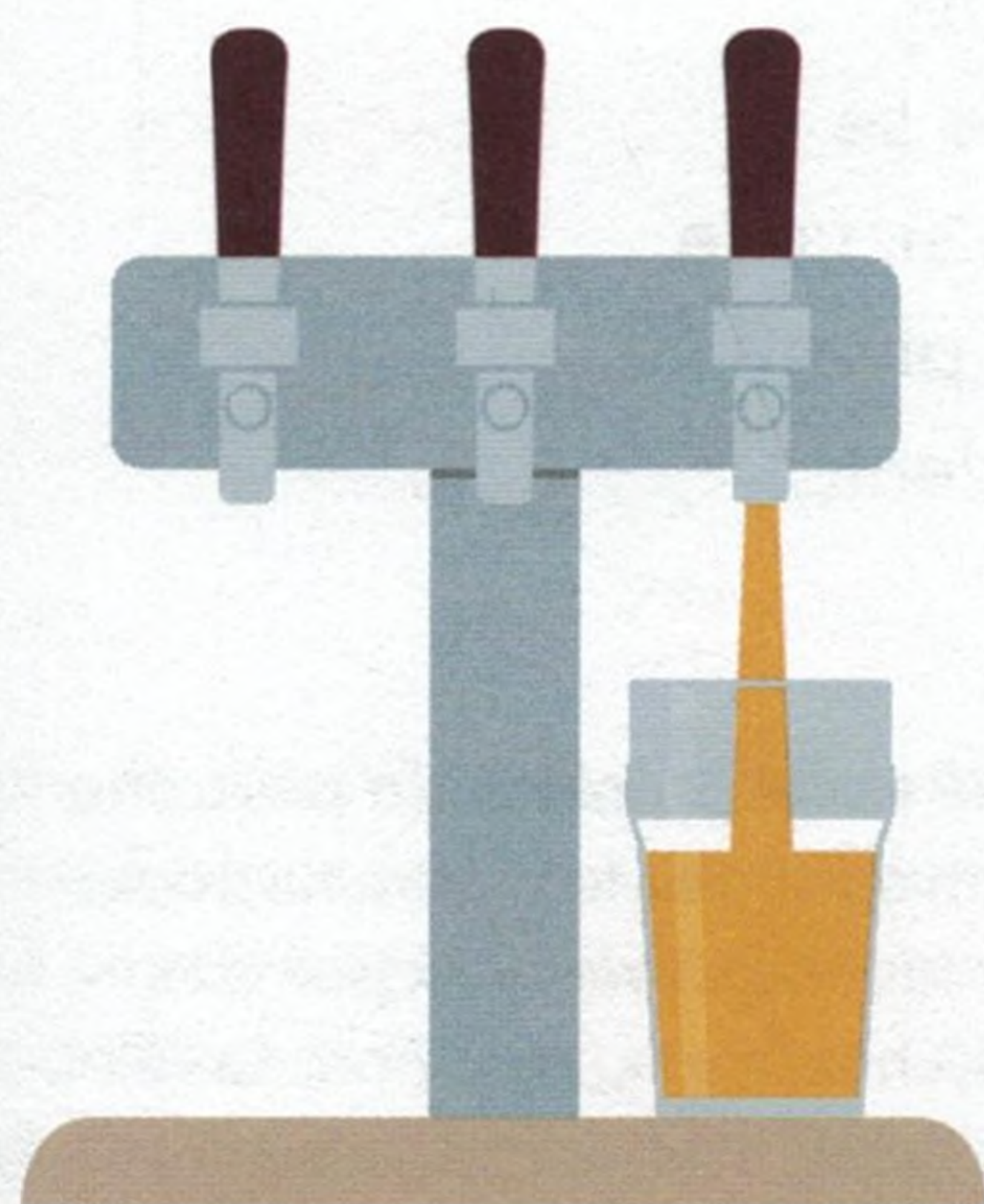
**126 SVĚTLÝ ALE, IPA
A CHMELOVÁ PIVA**

- 128 AMERICKÉ DRUHY IPY
- 130 AMERICAN PALE ALE
- 132 AMERICAN IPA A WEST COAST IPA
- 134 AMERICAN DOUBLE IPA
A WEST COAST DOUBLE IPA
- 136 HAZY PALE ALE
- 138 HAZY IPA
- 140 HAZY DIP
- 142 SESSION IPA
- 144 PACIFIC PALE ALE A PACIFIC IPA
- 146 ENGLISH PALE ALE
- 148 RED IPA A BLACK IPA
- 150 BLONDE ALE A GOLDEN ALE
- 152 AMBER ALE A RED ALE
- 154 CHMELOVÉ BRITSKÉ ALE

156 SLADOVÝ ALE

- 158 TRADIČNÍ BRITISH BITTER
- 160 BRITISH-STYLE MILD A OLD ALE
- 162 BROWN ALE
- 164 STRONG ALE A SCOTTISH ALE
- 166 BARLEY WINE
- 168 PORTER
- 170 BALTIC PORTER
- 172 DRY STOUT
- 174 SWEET STOUTS
- 176 IMPERIAL STOUT
- 178 PIVO ZRAJÍCÍ
V SUDECH





180 KYSELÁČE A OVOCNÁ PIVA

182 LAMBIK: TRADIČNÍ BRUSELSKÁ PIVA

184 SPONTÁNNĚ KVAŠENÁ PIVA

186 RED-BROWN ALE VE VLÁMSKÉM STYLU

188 TRADIČNÍ OVOCNÉ KYSELÁČE

190 SMÍŠENĚ KVAŠENÁ PIVA A DIVOKÝ ALE

192 BERLINER WEISSE A GOSE

194 MODERNÍ OVOCNÉ KYSELÁČE
A DALŠÍ DRUHY

196 OCHUCENÁ PIVA

198 NÍZKOALKOHOLICKÁ
A NEALKOHOLICKÁ PIVA

200 PŠENIČNÁ PIVA A BELGIAN ALE

202 HEFEWEIZEN

204 DUNKELWEIZEN A WEIZENBOCK

206 WITBIER

208 SAISON

210 FARMÁŘSKÝ A RUSTIKÁLNÍ ALE

212 BELGIAN BLONDE A PALE ALE

214 BELGIAN STRONG BLONDE A TRIPEL

216 BELGIAN BRUNE A DUBBEL

218 BELGIAN STRONG DARK ALE A QUADRUPEL

PIVO A PIVOVARNICTVÍ V ČESKU

220 ÚVOD

222 HISTORIE VÝROBY PIVA V ČESKU

224 PIVNÍ STYLY V ČESKU

226 CO DĚLÁ ČESKÉ PIVO UNIKÁTEM?

228 UMĚNÍ ČEPOVÁNÍ

230 KAM ZA PIVEM V ČESKU

233 ČESKÉ PIVNÍ KURIOZITY



234 REJSTŘÍK POJMŮ

237 PODĚKOVÁNÍ