

## PIVO

Iveta Hennetmairová



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

**Výukový materiál zpracován v rámci projektu  
EU peníze školám**

*Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Mgr. Iveta Hennetmairová, DiS.  
Dostupné z Metodického portálu [www.rvp.cz](http://www.rvp.cz), ISSN: 1802-4785. Provozuje Národní ústav pro vzdělávání, školské  
poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků (NÚV).*

- Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0229
- Šablona: III/2
- Č. materiálu: VY\_32\_INOVACE\_70
- Datum vytvoření: 28.4.2013
- Ročník: 2
- Předmět: Hotelnictví a stolničení
- Vzdělávací oblast: odborné vzdělávání
- Tematická oblast: pivo

ANOTACE:

ŽÁCI SE SEZNÁMÍ S HISTORIÍ NÁPOJE, TECHNOLOGICKÝM POSTUPEM  
VÍROBY





# **PIVO**

## **Historie a základní suroviny**

*Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Mgr. Iveta Hnetmáirová, DiS..*

*Dostupné z Metodického portálu [www.rvp.cz](http://www.rvp.cz); ISSN 1802-4785.*

*Provozuje Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků (NÚV).*

# HISTORIE

- Mezopotámie, Sumer, Egypt, Keltové, Germáni, Vikingové
- užíváno obilí, zpočátku absence chmele
- nejstarší doložený český pivovar je Břevnovský klášterní pivovar v Břevnovském klášteře, který byl založen roku 993
- 1876 Louis Pasteur - *Studie o pivu*, ve které podrobně popisuje novodobou technologii pro výrobu piva založené na filtraci a pasterizaci piva.
- 1876 je založen první pivovar určený k masové produkci piva - americký pivovar Budweiser
- 1842 založení Měšťanského pivovaru v Plzni (dnešního Prazdroje)
- Sedm největších pivovarů pokrývá 84 % produkce českého piva:
  - **Plzeňský Prazdroj**,
  - Budějovický Budvar,
  - Staropramen,
  - **Královský Pivovar Krušovice**,
  - **PMS Přerov**,
  - **Drinks Union**
  - **Starobrno**



# PIVO

- Principem výroby piva je rozštěpení složitých cukrů (škrobu) obsažených v obilných zrnech na jednoduché zkvasitelné cukry a následné zkvašení těchto jednoduchých cukrů pomocí kultury mikroorganismů (tzv. pivovarských kvasinek)
- Základní suroviny pro výrobu, které rozhodují o jeho kvalitě a dodávají mu charakteristickou chuť jsou:
  - obilný slad
  - chmel
  - voda
  - kvasnice
  - někdy koření
- Technologie výroby piva se skládá ze třech základních fází:
  - příprava a výroba mladiny
  - kvašení a dokvašování
  - stáčení piva



# SUROVINY

## ○ SLAD

- vzniká ve sladovně naklíčením obilných zrn a jejich šetrným usušením za určité teploty v závislosti na druhu sladu
- obilniny dodávají škrob (čili cukry), které se později přeměňují na alkohol a oxid uhličitý
- základní užívanou obilninou je ječmen, méně se používá pšenice, kukuřice nebo rýže

## ○ CHMEL

- popínavá rostlina, která se používá ke konzervaci piva a k přidání mléčného tónu
- dodává charakteristickou nahořklou chuť pomocí chmelových pryskyřic a chmelové aroma vlivem silic
- pro vaření piva se používají neoplodněné samičí šišky, které lze přidávat v různých formách (chmelový extrakt či chmelové granule)
- český chmel patří kvalitou k nejlepším na světě (Žatecký poloraný červeňák)
- v současné době se i v České republice chmelí především levným chmelem z Německa, USA a dalších zemí, ale u kvalitnějších piv (a u všech se značkou "České pivo") se žatecký chmel používá k jemnému dochucení



## ○ VODA

- vysoké požadavky na její jakost
- nejvhodnější je spodní voda povrchové vody musí být dodatečně upravovány, což prodražuje výrobu

## ○ KVASNICE

- jednobuněčné mikroorganismy, které pomáhají zkvasit tzv. mladinu

## ○ KOŘENÍ

- např. zázvor nebo koriandr



# POUŽITÉ PRAMENY A LITERATURA

- Zýbrt Věnek : *Velká kniha piva – Vše o pivu*, vydalo nakladatelství Rubico v roce 2005, ISBN 80-7346-054-8
- Večerková Hana, Kiss Jan : *Abeceda piva*, vydalo nakladatelství Rubico v roce 2007, ISBN 978-80-85005-86-8
- Jackson Michael. *Encyklopedie piva*. 1. vyd. Praha : Volvox Globator, 1988. ISBN 80-85769-37-9
- Verhoef Berry : *Kompletní encyklopedie piva*, vydalo nakladatelství Rebo Productions v roce 2004, ISBN 80-7234-116-2
- Kenning David, Jackson Robert : *Pivo*, vydalo nakladatelství Slovart v roce Praha 2007, ISBN 978-80-7209-775-3

