

PIVO DLE ZPŮSOBU KVAŠENÍ

Iveta Hennemairová



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 Hennemairová, DiS.
Dostupné z Metodického portálu 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_72
- Datum vytvoření: 5.5.2013
- Ročník: 2
- Předmět: Hotelnictví a stolničení
- Vzdělávací oblast: Odborné vzdělávání
- Tematická oblast: pivo

ANOTACE:

ŽÁCI SE SEZNÁMÍ SE ZÁKLADNÍMI DRUHY KVAŠENÍ PIVA





PIVA DLE ZPŮSOBU KVAŠENÍ

Spodně a svrchně kvašená piva

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

Dostupné z Metodického portálu www.rvp.cz; ISSN 1802-4785.

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

SVRCHNĚ KVAŠENÁ PIVA

- vznikají při teplotách okolo 15–20 °C s využitím kvasinek z rodu *Saccharomyces cerevisiae subsp. cerevisiae* či za pomoci spontánního kvašení vlivem mikroflóry mléčných či octových bakterií
- využívá se k výrobě veškerých svrchně kvašených pšeničných piv
- vznikající kvasnice jsou z hladiny kádě sbírány a zkvašená mladina se následně ukládá do sudů a nebo do tanků, kde dozrává za přirozené či sklepní teploty po dobu několika dní až měsíců



SVRCHNĚ KVAŠENÁ PIVA

○ Pšeničná piva

- Belgická
 - cca 45 % pšenice
 - nejrozšířenější belgické „bílé pivo“ se vyrábí ve městě Hoegaarden
 - Někdy se přidává oves, nebo směs pomerančové kůry, koriandru a dalšího koření
 - pije se lehce chlazené – cca 9° Celsia
- Berlínská
 - cca 30 % pšenice
 - má nakyslou chuť, nízký obsah alkoholu a je velmi osvěžující
 - v poslední době se míchá s různými příchutěmi
- Bavorská
- Pšeničný bock



○ Ale

- kvasinky kvasí při teplotách nad 15 stupňů celsia a výrazně rychleji (v řádu několika dnů)
- Britské a Irské
- Belgická
- Americká


○ Stout

- velmi tmavé pivo vyráběné z praženého sladu, které je vyráběno hlavně v Británii
- může se podávat i nechlazené

○ Porter

- tmavé pivo podobné Stoutu, původně z Londýna.
- podává se chlazené na teplotu 13°C

○ Trappist

- silné klášterní pivo původem z Belgie a Nizozemí
 - musí být připravováno jen pod dohledem mnichů
 - je podobné Belgickým Ale a neskládá se chlazené
 - na světě existuje jen sedm pivovarů, které mohou nazývat své pivo trappistou
- 



<http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Chimays.jpg>

SPODNĚ KVAŠENÁ PIVA

- spodně kvašená piva vznikají za kvašení, které probíhá při nižších teplotách pohybujících se v rozmezí 8–14°C



- **Ležáky** (leží měsíc a déle po procesu kvašení)
 - **pivo plzeňského typu** (*Pilsener, Pils*)
 - světlý průsvitný ležák s chmelovou chutí
 - podává se chlazený na teplotu 7 – 9°C
 - **Dortmundský typ**
 - silnější sladové chuti, méně chmelené a s nižším obsah CO₂
 - světlá ale sytější barva oproti Pilsnerům
 - **Bock**
 - německý nasládlý a silný ležák, s barvou od světlě oranžové až po hnědou
 - pochází z Mnichova



- **Märzen** –
 - podobný bocku, ale načervenalé barvy
 - pochází z Bavorska a název je odvozen od německého měsíce března
 - rozšířen na pivních slavnostech během Oktoberfestu
- **Vídeňský typ**
 - polotmavé rudé barvy s jemně nahořklou kořeněnou chutí
- **Kellerbier**
 - německé často nefiltrované pivo
- **Oud bruin**
 - holandské tmavší a sladší pivo, bývá poměrně slabé



NEALKOHOLICKÉ PIVO

- alkohol se buď odstraňuje z piva vyrobeného tradiční cestou:
 - **destilace** (alkohol je odpařován)
 - **reverzní osmóza** (pivo je vháněno na speciální membránu, přes níž projdou pouze molekuly etanolu a vody, kterou je posléze třeba do piva doplnit)
 - **dialýza** (alkohol je z piva odváděn na principu rozdílné koncentrace prostředí)
- nebo je zvolen od začátku zvláštní technologický postup:
 - zkvašování **sladiny** s nízkým obsahem sacharidů, smíchávání piva s nezakvašenou sladinou či mladinou („ředění“ nezakvašeným pivem),
 - **imobilizace** (doslova „znehýbnění“) **kvasinek**, které pak nemohou produkovat etanol ve stejné míře jako při vaření normálních piv, nebo konečně využití kvasinek speciálních, které už samy o sobě vytvářejí pouze nepatrné množství alkoholu



PRAMENY A UŽITÁ 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
- Jakson Michael : *Pivo – Průvodce světem piva pro laiky i odborníky*, vydalo nakladatelství Fortuna Print v roce 2001, ISBN 80-86144-17-8
- Smith Gregg, Getty Carrie : *Bible pijáků piva*, vydalo nakladatelství Pragma v roce 2003, ISBN 80-7205-669-7
- 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

