

Obsah

Úvod	7
Stručná historie piva	8
Schématické znázornění výroby piva	10



ZÁKLADNÍ SUROVINY	12
Voda	14
Slad	18
Chmel	27
Kvasinky	37



PROCES VAŘENÍ PIVA	42
Šrotování sladu	44
Rmutování	47
Scezování a vyslazování	57
Chmelovar	61
Chlazení mladiny	67
Kvašení	70
Lahvování	83
Zrání piva	86
Hygiena a sanitace	88
Vady piva	96
Řešení problémů	100

PIVNÍ VÝPOČTY	106
Pivní výpočty a pivní design	108
Základní veličiny a výpočty	111
Hustota, Plato, Brix	111
Ředění, zahušťování, výtažky	113
Úpravy receptů pro vlastní použití	116
Hustota vs. teplota	118
Obsah alkoholu	119
Reálný a zdánlivý extrakt	120
Stárnutí chmele	123
Vytváříme recept – Pivní design	128
Výpočet hmotnosti sypání	134
Odhad barvy piva	139
Objem potřebné vody	142
Teplota vody pro jednokrokovou infuzi	144
Úprava vody	146
Alkalita vody a pH rmutu	149
Množství chmele	155
Množství kvasinek	158
Příprava starteru	163
Prokvašení	168
Nasycení piva	169
Pivní výpočty hrou – Nomogramy	174

DOMÁCÍ PIVOVARSTVÍ V ČR	192
Legislativa	194
Brána do duše domácího sládky	196
Komunita domácích sládků v ČR	198
Cech domácích pivovarníků, z. s.	199
Soutěže a hodnocení piva	201

RECEPTY	204
Recepty v číslech	206
Recepty	218

Zdroje	319
Rejstřík hesel	322