



# Učebné texty pre žiakov v predmete **„Odborný výcvik 1.“**

Spracované pre potreby projektu Cesta k modernej škole, ktorý je realizovaný s podporou EÚ (kód ITMS: 26110130583)

Operačný program:	OP Vzdelávanie
Programové obdobie:	2007-2013
Prijímateľ:	Hotelová akadémia, Radničné námestie 1, Spišská Nová Ves
Názov projektu:	Cesta k modernej škole
Kód ITMS projektu:	26110130583
Spracoval:	ANNA CVENGROŠOVÁ

## Téma č. 1. Pivo a pivné zariadenie

**História výroby piva** - konzumovanie piva na Slovensku bolo rozšírené v 11 - 12 storočí .

Výrobu piva urýchlil rozvoj chmeliarstva .

Pivo je skoro tak staré ako ľudstvo samo . V staroveku sa experimentovalo s pridávaním rôznych bylín a ovocia . Pivo, vyrábané rôznym spôsobom a rôznymi chuťami , postupne ďalej putovalo históriou až do obdobia 16. Storočia, kedy bol vydaný tzv. Bavorský zákon, ktorý určil:

„ pivo sa môže vyrábať len z 3 určených surovín “

**Z vody, chmeľu a jačmeňa .**

**Výroba piva**- na dobré pivo sú potrebné správne a kvalitné ingrediencie:

**obilný slad**

**chmeľ**

**voda**

**pivovarské kvasinky .**

Pivo je nedokvasený mierne alkoholický nápoj .

### **SLAD – Sladovnícky jačmeň**

- rozhodujúcim ukazovateľom jačmeňa je klíčivosť ( klíčivá energia ) a množstvo enzýmov

**Sladovanie** – je premena jačmeňa na slad . Jačmeň prechádza tieto výrobné fázy :

**1. Máčanie**

**2. Klíčenie** ( výsledok je zelený slad )

**3. Hvozdenie**( sušenie ) **sladu – zníženie obsahu vody**

**4. Odklíčovanie a leštenie**

**Svetlý slad** - je produkt bohatý na enzýmy.



Zo svetlého sladu varíme svetlé pivo

**CHMEĽ** - je korením piva, dodáva pivu horkosť . Rozoznávame dve odrody chmeľu:  
a) **horký chmeľ** (obsahuje triesloviny a silice )  
b) **aromatický chmeľ** – jemná odroda s obsahom éterických olejov



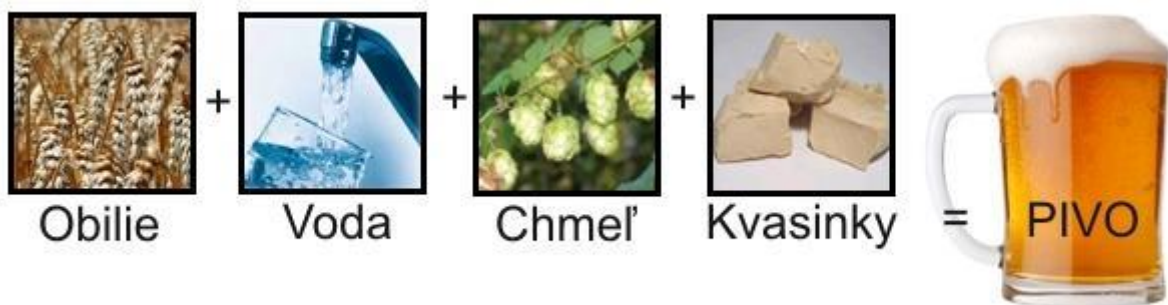
Bez chmeľu by bolo pivo mdlé .

**VODA** - po slade a chmeli je treťou základnou surovinou pre výrobu **mladiny** .  
Najvhodnejšia je voda, ktorá obsahuje menej minerálov .  
Kvalitné pivo vyrobíme z kvalitnej mäkkej vody .



**Pivovarské kvasinky** – zabezpečujú kvasenie – premena cukru na alkohol . V kvasinkách prebieha látková premena. Kvasinky ovplyvňujú priebeh kvasenia, zloženie piva, trvanlivosť a senzorycké vlastnosti piva.

**Príprava mladiny** – cieľom prípravy mladiny je previesť do roztoku extraktívne látky sladu a chmeľu a zabezpečiť tak dostatok živín pre metabolizmus kvasiniek, ako aj primeranú horkosť piva .



## Proces výroby piva : 1. Hlavné kvasenie

### 2. Dokvasovanie a ležanie

3. Filtrácia piva - pivo získava svetlú zlatožltú farbu , je číre, iskrivé a zvyšuje sa jeho trvanlivosť .

**Stáčanie piva** - cieľom stáčania je chuťovo vyzreté a prefiltrované pivo naplniť do transportných obalov . Stáčaním piva končí výrobný cyklus . Stáčané pivo musí mať zachované svoje pôvodne vlastnosti, hlavne chuť, vôňu , čírosť a penivosť .

## Charakteristika piva:

1. **stupňovitosť piva** - označuje sa v percentách (zaznamenáva množstvo extraktívnych látok v mladine)

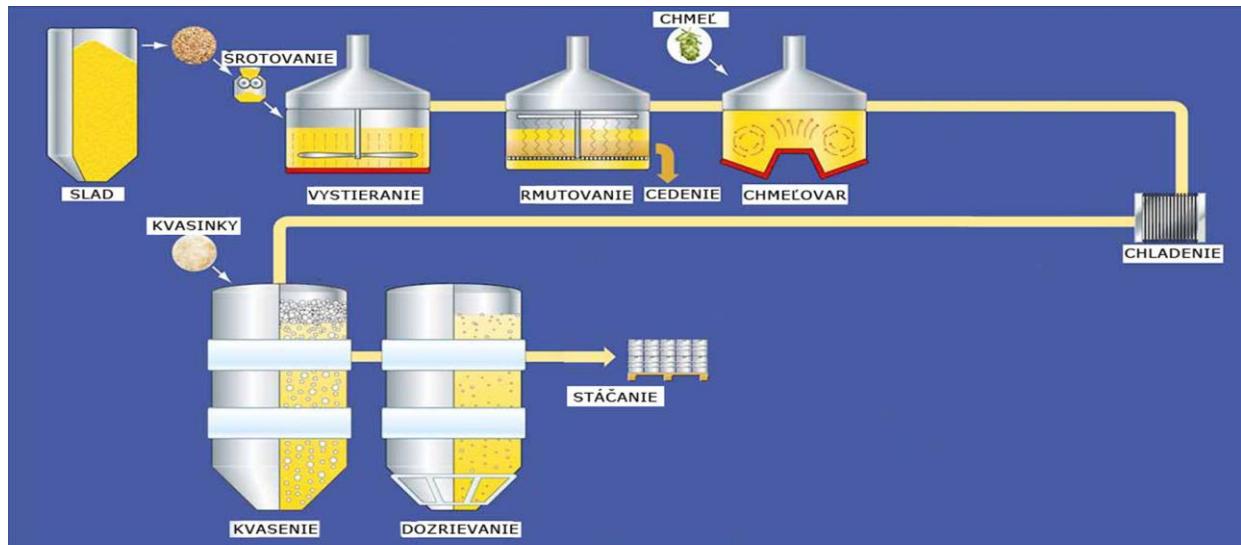
2. **Obsah alkoholu** - závisí od druhu piva. Napríklad pri niektorých svetlých pivách je 1/3 stupňovitosti, pri tmavých 1/4 stupňovitosti  
pivo svetlé 10 % má 3,3 % alkoholu  
pivo svetlé 12 % má 4 % alkoholu.

**Vlastná výroba piva** - hotový slad sa **drví a miesi** vo veľkých kadiach s vodou, kde sa „vystiera“  
- v ďalšej fáze potom "**rmutuje**". Je to proces, pri ktorom sa postupne teplota zvyšuje a vylúhujú extraktívne látky. Súčasne sa zvyšujú škrob scukorňuje.  
- množstvo vylúhovaného sladu a jeho zloženie určuje základne vlastnosti budúceho piva.

Tak sa získava **sladina**, ktorá sa potom po ukludnení sťahuje, pričom zostáva **mláto** (ktoré je cennou krmnou surovinou).  
- sladina sa po pridaní chmeľu varí asi 2 hodiny v ohromných uzavretých varniciach. Varenie sladinu prispieva k vylúčeniu nežiaducich zložiek, ktoré by znižovali trvanlivosť piva a nepriaznivo ovplyvňovali jeho chuť.  
– **mladina** /varené mladé pivo/ sa pomaly ochladzuje a súčasne sa ochladzuje prebytočná voda vo veľkých plochých nádržiach, ktorým sa hovorí **štoky**.

Po ochladení sa mladina pretáča do veľkých, otvorených kadí s obsahom niekoľko desiatok hektolitrov. Kade sú umiestnené v priestoroch, ktorým sa vraví "**spilka**". V kvasných kadiach po pridaní čistých pivovarských kvasníc prebieha hlavne kvasenie. Je to biochemický proces, pri ktorom sa cukornaté látky obsiahnuté v mladom pive činnosťou kvasiniek premieňajú na alkohol a kyslíčnik uhličitý. Časť kyslíčnika uhličitého uniká do vzduchu a časť zostáva viazaná s koloidnými látkami.  
Keď kvasný proces končí, pivo sa pretočí do ležiackych sudov, kde pomaly **dozrieva a dokvasuje**. Doba dokvasovania určuje charakter piva.

V závere výrobného procesu sa pivo **stáča**, technicky náročným spôsobom **filtruje** a tým je pripravené do transportných obalov.



Obr. 6: Proces výroby piva

„Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť/Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ“

## Pivné zariadenie a jeho údržba

**Výčapné zariadenie** - je to zariadenie ktoré zabezpečuje čapovanie nápojov.

### Tvoria ho tri časti :

1. výčapná pivnica
2. vlastné výčapné zariadenie
3. výčap

„Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť/Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ“

## 1. Výčapná pivnica – požiadavky podľa zásad HACCP :

zabezpečenie proti vniknutiu cudzej osoby  
pevná podlaha so spádom k odtoku  
teplota vzduchu do 12 °C  
chladiaci a tlakový agregát uložený v samotnej strojovni  
sklady na čapovanie z tankov musia mať umývateľné steny  
vzdialenosť medzi pivnicou a výčapom čo najkratšia  
dobré vetranie a stálosť teploty  
sklad sa má používať iba na skladovanie nápojov  
zvislá preprava sudov musí byť riešená vhodným technickým zariadením  
(ako je výťah, kladkostroj )

## 2. Výčapné zariadenie - skladá sa:

- a. z tlakového zariadenia
- b. z narážacieho zariadenia
- c. zo sústavy nápojových rúrok
- d. z výčapnej stolice a chladiacej sústavy

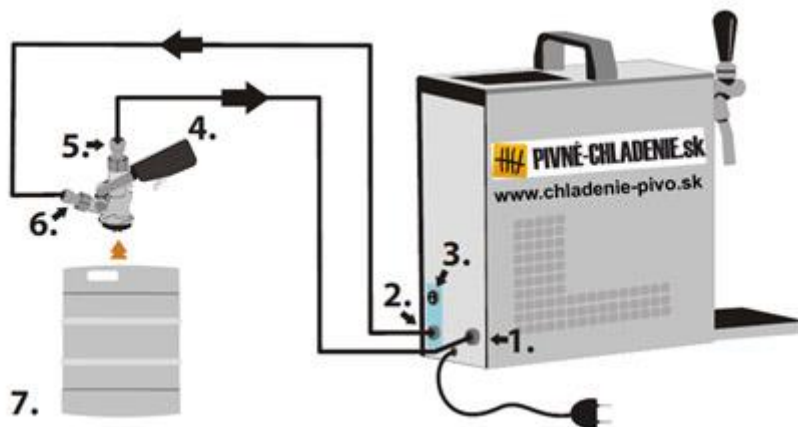
**a. z tlakového zariadenia** – nasávací kôš s filtrom  
kompresor s automatickým riadením  
tlaková nádoba  
rozdeľovač vzduchu vedenia do jednotlivých sudov  
manometer  
vzduchové potrubie  
strojovňa

**b. z narážacieho zariadenia - narážač**  
do neho sa nasunie narážacia ihla, ktorá sa zatahne maticou,  
v strednej časti narážača je prívod vzduchu so spätnou klapkou,  
spodná časť má gumové tesnenie,  
- **ihlica** je 106 cm dlhá, chrómovaná kovová rúrka.

### c. sústava nápojových rúrok

- skladá sa z rúrok a zo spojovacích dielov,
- rúrky musia byť hladké, zdravotne neškodné, bez ostrých ohybov a s čo najmenším počtom spojov,
- priemer pivových rúrok je 10 mm,
- rúrky musia byť upevnené príchytkami, ktoré eliminujú záchvevy.

## Schéma zapojenia výčapného zariadenia- narážacie zariadenie KÉG ( ľahšia manipulácia pri narážaní )



1. chladič - vstup pre nápoj
2. výstup vzduchu z vstaveného kompresora
3. vypínač vzduchového kompresora
4. narážáč
5. rýchlo spojka pre nápoj
6. rýchlo spojka pre vzduch
7. pивný sud

### d) chladiaca sústava

- pracuje na rovnakom princípe ako chladničky,
- jednotlivé časti sú spojené potrubím,
- chladiacou zmesou je freón, čpavok, bezfreónové ekologické zmesi....,
- **výparník** je súčasťou chladiacej sústavy,
- pracuje na báze výmenníka tepla, odníma teplo chladiacej zmesi – soľanky.

### Výčapná stolica

- je masívna konštrukcia skrinkovitého typu,
- celý vnútorný priestor je chladený,
- tvorí ho výparník a skladovací priestor,
- horná časť výčapnej stolice sa skladá z kovovej dosky
- s tzv. hlavou a výčapnými kohútikmi,
- čapovať sa môže výčapnými kohútikmi alebo tlačidlami.

## Výčapný stojan (na tri druhy piva)



## Pracovná náplň výčapníka

1. prekontroluje sklad, výčapné zariadenie a otvorí uzávery na narážačoch,
2. pripraví inventár na čapovanie a servírovanie nápojov,
3. pred narážaním nehýbe sudmi,
4. pre čapovaním čerstvo narazeného suda vytočí a vyleje najmutnejšie množstvo piva,
5. v priebehu prevádzky udržuje poriadok a čistotu,
6. po skončení prevádzky umyje a uloží inventár, zúčtuje tržbu, prekontroluje stav výčapného zariadenia,
7. objednáva len také množstvo nápojov , ktoré zodpovedá dopytu,
8. poháre umýva v teplej vode s kefou,
9. poháre chránime pred mastnotou,
10. dbáme o hygienu, účelnosť a hospodárnosť.



## Čapovanie piva

Pri čapovaní piva je potrebné dodržiavať tieto zásady:

### 1. Čistý pohár

Prvým krokom je pohár. Ten musí byť stopercentne čistý. Treba ho opláchnuť studenou vodou a skontrolovať čistotu. Zároveň ho takto aj vychladíme. V studenom pohári aj pivo vydrží dlhšie studené.

### 2. 45-stupňový uhol

Druhým krokom je čapovanie. Čapuje sa pod uhlom 45 stupňov. **„Najdôležitejším faktorom je načapovať pivo na jedenkrát!“**

### 3. Zotretie peny stierkou

Práve tam sa v momente čapovania nachádzajú najhorkejšie chmeľové látky a bublinky kyslíka. Pivná pena sa tak stane pevnejšou a trvácnejšou.

### 4. Kontrola

„Pivná čiapočka musí len jemne pretfčať ponad okraj pohára.“

### 5. Úsmev

„Správny pohár, podpivník, logo smerom k hosťovi, úsmev a očný kontakt. Práve na úsmev často barmani zabúdajú.“



## **Chyby pri čapovaní piva :**

### **1. Pivo netečie, príčinou môže byť :**

- uzavretý kohútik na ihle,
- uzavretý prívod vzduchu
- nepriechodné rúrky alebo hadica,
- poškodené rúrky,
- nefungujúca tlaková sústava,
- nedostatok oxidu uhličitého.

### **2. Pivo veľmi pení -príčinou môže byť:**

- nedozreté pivo,
- málo schladené pivo,
- vysoký pretlak piva,
- zlá priechodnosť pivných rúrok,
- niekedy je vysoká penivosť znakom kvasinkového piva, ktoré má odlišnú technológiu výroby – nejde o chybu.

### **3. Pivo málo pení, príčinou môže byť :**

- technologická chyby – prezreté pivo,
- nízky pretlak,
- príliš nízka teplota piva, netesnosť potrubia,

### **4. Cudzia príchuť – ak sa dostáva do styku so železom ( má nepríjemnú horkú príchuť)**

## Údržba pivného zariadenia

Základným predpokladom vysokej kvality čapovaného piva je dôsledná starostlivosť o výčapne zariadenie a jeho komponenty. Výčapné zariadenie je preto potrebné udržiavať v maximálnej čistote, aby sa zabránilo kontaminácii.

### Dôležité !!!

O čistení je potrebné viesť evidenciu v „Knihe čistenia výčapného zariadenia“ alebo „Sanitačný denník“.

**Aby bola zachovaná vysoká kvalita čapovaného piva, je potrebné dodržiavať:**

**A. Denné čistenie pivného zariadenia**– na konci smeny je nevyhnutné prepláchnuť pivné rúrky pitnou vodou. Množstvo preplachovacej vody musí byť asi 3-násobne väčšie ako objem pivného vedenia. Preplachujeme aspoň 2 – 3 minúty. Po prepláchnutí je dobré nechať na noc vodu v pivnom vedení. Súd zostáva nenarazený až do ďalšieho dňa. Po narazení sudu sa najskôr vytlačí voda z rúrok a potom sa čapuje pivo.

**B. Týždenné čistenie pivného zariadenia**- je potrebné raz do týždňa vyčistiť pivné vedenie teplým roztokom čistiaceho a dezinfekčného prostriedku. Roztok necháme pôsobiť asi 15 minút. Potom vypláchneme zariadenie pitnou vodou. Znovu necháme v pivnom vedení vodu celú noc.

**C. Mesačné čistenie pivného zariadenia**- minimálne raz do mesiaca je potrebné vykonať sanitáciu odborným pracovníkom.

**Narážacia hlava** – pred a po každom použití je vhodné ju očistiť horúcou vodou a kefkou.

**Výčapný kohút** – je potrebné ho niekoľkokrát denne umyť čistou vodou.



**Iba dôsledná čistota a hygiena zabezpečí dobrú kvalitu piva!!!!**

## Úloha pre žiakov!

1. Popíš sanitáciu pivného zariadenia
2. Pre dodržiavanie HACCP je dôležité viesť..... ?
3. Vymenuj chyby piva a jeho príčiny
4. Zásady pri čapovaní piva

## Tankové pivo

Pivo je skladované a čapované z veľkoobjemového pivného tanku umiestneného priamo v pube . Pivný tank sa plní z cisterny prichádzajúcej rovno z pivovaru.

Z cisterny sa pivo prečerpáva do špeciálne upravených vakov v tankoch, a tie vlastným chladením neustále udržiavajú ideálnu teplotu piva ( 7° C). Pri čapovaní je pivo z tanku vytlačané vzduchom, ktorý tlačí na vak. Tomuto systému sa odborné hovorí „ **bag-in-box**“. Pivo sa tak ani na chvíľu nedostáva do kontaktu so vzduchom a ostáva čerstvé a iskriivé. Pivný vak je vyrobený zo špeciálnej potravinárskej fólie. Fólia zabraňuje prieniku kyslíka dovnútra vaku a úniku CO<sub>2</sub>. Z tanku je pivo vytlačené vzduchom, ktorý je kompresorom vháňaný medzi vak a stenu tanku. Nemôže sa tak stať, aby bolo zvetrané, alebo presýtené.



V prevádzke je pivo uložené v nerezových alebo medených pivných tankoch s objemom 10 alebo 5 hl, vo vnútri je tzv. pivný vak.

## Ochutnávka piva

Významne pozerat' v krčme či v bare na pohár piva, prípadne k nemu čuchať, môže vyzerat' podivne, ale sú to prvé kroky k jeho oceneniu.

Pohár piva by mal dobre vyzerat'. Niektorí pivári vyhľadávajú pivo s vysokou, hustou a vypuklou čapicou. Nemci tomu hovoria "nádherný kvet". Ak má byť kvetina krásna, nesmie sa rýchlo stratit'.

Podľa našich noriem sa po načapovaní má vytvorit' **aspoň 3 cm vysoká pena, ktorá nesmie úplne zmiznúť v priebehu 5 minút**. Pri pití piva, každý dúšok zanecháva krúžok na pohári.

Od piva sa vyžaduje, aby chuť bola typická, bez cudzej príchute a aby zodpovedala pivu daného typu. Všetky pivá by však mali mať **buket** príjemný a vábivý. U piva by mal byť buket voňavý, bohatý, chlebovitý a chmeľovitý. V tmavých pivách by sa mala v bukete objaviť určitá nasladlosť a plnšia chuť.

## Nové druhy piva

Mýtus, že k jedlu sa hodí iba víno, sa pomaly vytráca.

Dobré meno piva, ako najvhodnejšieho nápoja k jedlu šíria vo svete najslávnejšie reštaurácie. Pivo ponúka horkosť, sladkosť, bubliny, obsah alkoholu a mimoriadnu škálu chutí, ktoré by ste u vína márne hľadali.

Snahy o zladenie piva s jedlom sú známe od stredoveku. V súčasnosti prišiel čas vrátiť pivu postavenie. Ponuka piva v kombinácii s jedlom vytvára skutočný zážitok.

**Pivné špeciály** - sú varené z výberových sladov, počas varenia sa do nich pridávajú čisto prírodné zložky, ako napríklad zázvor, med, káva, ovocné šťavy a podobne.

**Základom piva je dobrá voda, kvalitné suroviny, dokonalý technologický postup a veľký kus srdca.**

**Minipivovary** - reštaurácie disponujú vlastnou technológiou a pripravujú si pivo podľa vlastných receptúr .

- Pivo od bežných pív sa líši, že je
- nefiltrované,
  - čisto prírodné,
  - nepasterizované
  - chemický neupravované.

Farba a chuť piva je daná od použitia sladú, chmeľu a prírodných kvasníc.

**Brew Dog Abstrakt** - je nový typ značky piva, ktoré sa uvarí a ponúkne len raz.

### **Abstrakt**

- je varenie piva udávajúcich smer, ktoré posúvajú hranice, zastierajú rozdiely a prekračujú kategórie. Znamená veľmi malý počet fliaš limitovanej edície za rok. Viac umenie než pivo.

**Všetky piva Abstrakt sa predávajú vo fľašiach,  
majú individuálne číslovanie,  
rozoznávajú sa iba podľa kódu vydania,**

**napr: AB:01.**

Každá várka je jedinečná a limitovaná počtom fliaš, vždy len niekoľko 1000 fliaš.

### **Predpoklady pre výskum a vývoj nových pivných špeciálov**

1. Metóda k získaniu vyšších aromatických látok v pive.
2. Prídavok chmeľu v studenej fáze výroby piva.
3. Získanie aromatických látok z chmeľu
4. K uvoľňovaniu aromatických látok pomáha aj prítomnosť alkoholu

Malá perlička : Pivovar KALTENECKER v Rožňave v roku 2013 až 31 druhov pivných špeciálov



## WEIZEN12° - Pšeničné kvasinkové pivo

- veľmi obľúbené svetlé pšeničné pivo. Má príjemnú arómu, ktorú okamžite sprevádza chuť citrusových plodov, muškátu, vanilky, banánov, až po končinu jemne kyslú osviežujúcu chuť citrónov. Pivo, ktoré má byť mútne a kyslé.

Má len veľmi jemnú horkosť a Slámovú žltú farbu.

Charakteristika:

ŠTÝL: Svetlé kvasinkové pšeničné pivo  
SLAD: Plzenský, Pšeničný, Carahell  
CHMEL: Magnum, SpalterSelect  
ALKOHOL: 4,7%  
GASTROTYP: Sladkovodné ryby

## ERB-WEIZEN

Pšeničné pivo. Jeho charakteristická chuť a aróma dosahuje vyváženosť kombinácie pšeničného a jačmenného sladu a špeciálneho typu kvasníc z Nemecka. Obsahuje množstvo bielkovín, minerálnych látok, vitamíny skupiny B. Prirodzene zakalené pivo.

Podávame so štýlom:

- dodržiavame spôsob čapovania
- výber správneho pohára
- jedlo k tomu - ktorému druhu piva



## **BROKÁT 27 OLD BEER**

Najsilnejšie pivo na Slovensku, je vhodný ako aperitív alebo digestív. Svoj charakter po tokajskom víne a karamelovo – sladovej chuti získalo pivo vďaka ležaniu v dubových sudoch. Dominuje rubínová farba a jemná vôňa po sušenom ovocí, s náznakom medu. V závere sa prejaví jemná horkosť a alkoholová chuť. Okrem chmeľu sa na dochutenie používa aj koriander, borouka, smrekové ihličie a mladé smrekové výhonky.

Charakteristika:

ŠTYL: Exkluzívne polotmavé pivo typu „balewine“  
SLAD: 3 druhy  
CHMEĽ: SpalterSelect, Magnum  
ALKOHOL: 10,5%  
EXTRAKT: 27°  
GASTROTYP: Dusené jahňacie mäso

## **Märzen 13°**

Polotmavý špeciál. Pivo bavorského typu, charakteristické – iskrivá jantarová farba a karamelová chuť. Môžeme tu nájsť tóny po mliečnej čokoláde, po červenom ovocí a veľmi príjemné údené tóny po údených syroch. Horkosť je veľmi jemná so suchým dozvukom.

Charakteristika:

ŠTYL: Polotmavý pivný špeciál.  
SLAD: 4 druhy ( plzenský, mníchovský ...  
CHMEĽ: 2 druhy  
ALKOHOL: 5,5 %  
GASTROTYP: Pečené koleno a klobásy

## **BROKÁT DARK LAGER 13°**

Tmavý ležiak, chuť tmavých pív, nie je sladká, ale vyniká vyváženou horkosťou a zároveň len veľmi jemnou sladovou chuťou a špeciálnych sladov. Pivo má výraznú chuť po káve a horkej čokoláde. Toto pivo bolo zaradené medzi najlepšie piva na svete.

Charakteristika:

ŠTYL: Tmavé pivo typu „lager“  
SLAD: 3 druhy  
CHMEĽ: 3 druhy  
ALKOHOL: 5,5%  
EXTRAKT: 13°  
GASTROTYP: Hovädzie steak





### **IPA ATLANTIS 14°**

Polotmavý špeciál. Tmavá bronzová farba. Horká trávová chuť. Príchut' citrusov a grapefruitu.

Charakteristika:

ŠTYL: Polotmavé horké  
SLAD: Plzenský, Mníchovský, Pšeničný  
CHMEĽ: 4 druhy  
ALKOHOL: 5,8%  
EXTRAKT: 14°  
GASTROTYP: Bravčová panenka, bravčové stehno

### **BLUES IPA 17°**

Tmavý špeciál. Čierna farba. Citrusová chuť ( limetka a citrónová tráva), chuť jemnej horkej čokolády, splyva s plnou kávovo – karamelovou chuťou.

Charakteristika:

ŠTYL: Tmavé pivo  
SLAD: 3 druhy  
CHMEĽ: 2 druhy  
ALKOHOL: 7,1%  
EXTRAKT: 17°  
GASTROTYP: Hovädzie pečené mäso, steak

## **KAPITULA STRONG ALE 22°**

Svetlý špeciál. Patrí medzi piva belgického **kláštorného** typu „ABBEY“  
- prvýkrát vyrobené na Slovensku.

Charakteristika:

- sladká chuť
- vysoký alkohol s hlbokým prekvasením
- vyniká medenou farbou

Príjemnú sladovú vôňu dopĺňajú tóny karamelové, tóny mliečnej čokolády a jemná aróma exotického korenia. Výrazný alkoholový nádych, perfektne harmonizuje so sladkou chuťou sladu a kandizované ovocie.

ŠTYL: Svetlé silne pivo belgického kláštorného typu „ABBEY“  
SLAD: Plzenský  
CHMEĽ: Aurora , SpalterSelect  
ALKOHOL: 9,5%  
EXTRAKT: 22°  
GASTROTYP: Teľacie rezne plnené husacou pečienkou

## **KRAS – ZÁZVOR 12°- zázvorový ležiak.**

Kombinácia jačmenného sladu, chmeľu, medu a pomarančovej kôry spolu s pivovarskými kvasinkami robí toto pivo jedinečným s preukázateľne vysoko pozitívnymi zdravotnými účinkami hlavne na zažívací trakt ľudského organizmu

Pivo sa vyznačuje jemnou sladkou chuťou medu, ktorú dopĺňa komplexnosť korenistej štruktúry chuti zázvoru a ľudského horkého dozvuku po nemeckom chmeli typu SpalterSelect.

Charakteristika:

ŠTYL: Svetlé pivo  
SLAD: Plzeňský  
CHMEĽ: Magnum  
ALKOHOL: 5%  
EXTRAKT: 12°  
GASTROTYP: Cestoviny, Pizza, biele mäso

## LÁVOVÉ PIVO

- prináša potešenie a nezvyčajný zážitok pre všetky Vaše zmysly.

Lávové pivo charakterizuje lavínový efekt .

- pozvoľné vírenie hustej peny, ku ktorému dochádza pri načapovaní piva do pohára. Spája v sebe neodolateľný vzhľad s vycibrenou chuťou tmavého, jemného piva.



## Archívne pivo

### Čo je typické pre archívne pivo?

Archívne pivo sa vyvíja, doladuje, naberá novú, zväčša pozitívnu kvalitu. Podobne ako všetky živé produkty má aj pivo počas svojho dozrievania vrchol.

Niekedy prichádza po štyroch, inokedy po piatich rokoch, ale sú pivá, ktoré sú najlepšie v dvadsiatke. Táto bohatá rozmanitosť poukazuje na možnosti zážitkov pri pive.

Pivo má 22° , je stále na kvasinkách, preto sa, ako plynie čas vyvíja. Archívne pivo vyžaduje špeciálne podmienky, v archíve sa udržiava teplota 3°.

Nový trend je vlastniť svoj pivný archív. Vytvárajú sa po mestách **pivotéky**, ktoré vlastnia niekoľko sto druhov pív z celého sveta.

## Sortiment pohárov k jednotlivým druhom piva, ktoré dodávajú charakter a imidž.



## Je správne piť pivo?

Pivo obsahuje mnoho vitamínov (draslík, horčík, fosfor). Pri **rozumnej** konzumácii priaznivo pôsobí na zdravie človeka

### **1. Chráni pred infarktom**

**2. Zaháňa nespavosť** – chmeľ pôsobí ako sedatívum ( upokojuje nervy)

**3. Znižuje riziko mŕtvice** – prísady v pive zabraňujú zhlukovaniu červených krviniek a tým vytváraniu krvných zrazenín

**4. Zlepšuje chuť do jedla**

**5. Stimuluje materské mlieko**—cukry v jačmeni stimulujú tvorbu mlieka. Doporučuje sa dojčiacim matkám občas vypiť nealkoholické pivo.

**6. Pomáha pri prechladnutí** – teplé pivo pôsobí ako liek.Šťavy z jačmeňa stimulujú krvný obeh a zlepšujú dýchanie, pomáhajú pri bolestiach kĺbov a posilňujú imunitu. Pri prechladnutí pivo zahrejeme a zmiešame so 4 lyžičkami medu a takto ho užívame ako medicínu.

**7. Zlepšuje pleť** – vysoký podiel vitamínu B.

**8. Bojuje proti rakovine**—pivo obsahuje polyfenoly, látky, ktoré chránia pred agresívnymi radikálmi.

**9. Vylepšuje pamäť** – pivo podľa americkej štúdie tvrdí, že pivári trpia zriedkavejšie Alzheimerovou chorobou.

**10. Predlžuje život** - mierne pitie tohto nápoja zvyšuje v krvi hladinu dobrého cholesterolu, ktorý chráni pred ochoreniami srdca a zabraňuje kôrnateniu ciev.

**11. Pomáha pri strese**

**12. Ničí ľadvinové kamene**

**13. Skrášľuje a spevňuje vlasy** – pivo je obrovskou zásobárňou minerálov a vitamínov vhodných pre vlasy. Jemným vlasom dodáva väčší objem. Stačí ich pivom opláchnuť. Nepříjemná vôňa po pár minútach zmizne.

**14. Pomáha pri cukrovke** – pôsobí ako prevencia. Cukrovkári si môžu dať pivo so zníženým obsahom cukru.

**15. Chráni pred vredmi**

**Ale pri tom nezabúdajme na porekadlo, že všetkého veľa škodí .  
Teda pivo je zdravé, ak sa konzumuje s mierou!**

## **Záručná lehota**

Pri dodržaní skladovacích podmienok ručí výrobca odo dňa vyskladnenia z pivovaru, alebo jeho skladu za akosť:

### **u piva sudového a prepravovaného v tankoch:**

7%,8%,10% výčapného **14 dní**

11%,12% a ostatných pív spolu s kvasnicovým **21 dní**

### **u fľašového piva nepasterizovaného**

7%,8% a 10% výčapného **7 dní**

12% ležiaku a ostatných pív **10 dní**

### **u piva fľašového pasterizovaného**

7%,8% a 10% výčapného a dia piva **21 dní**

7,8,10% výčapného tmavého,

11,12%ležiaku a ostatných druhov pív **30 dní**

U piva prepravovaného v cisternách je záručná lehota rovnaká ako u piva sudového.

## **Skladovanie piva a teplota**

Pivo má byť uskladnené v tmavých, čistých dobre vetrateľných skladoch bez sálavého tepla. Chránené pred mrazom a priamym slnečným žiarením.

### **Optimálna teplota je stála teplota 7°C – 10°C.**

Správnemu skladovaniu piva, ako aj jeho trvanlivosti treba venovať primeranú pozornosť, aby konzumenti neboli ochudobnení o **množstvo chuťových zážitkov**, ktoré im tento nápoj ponúka.

V nedávnej minulosti boli požiadavky na skladovanie sudového piva relatívne prísne. Sudové pivo sa nepasterizovalo a problematické bolo aj uchovávanie piva v hliníkových sudoch. Preto bolo nevyhnutné skladovanie vo vychladenej čistej miestnosti s teplotou do 10 °C. Aj tak pivo vydržalo maximálne 3 týždne, rovnako dlhá bola záruka.

Dnes je situácia iná. Sudy sú z nerezového plechu, ktorý sa oveľa ľahšie umýva, navyše pivo je pasterizované. Sudy je možné skladovať aj pri vyšších teplotách, až do 25 °C, ale nie vonku na otvorenom priestore ani na priamom slnečnom svetle.

V zime by teplota pri skladovaní nemala klesnúť pod + 5 °C.

Značky piva z portfólia majú v súčasnosti odporúčenú trvanlivosť 6 mesiacov odo dňa výroby, v prípade dodržania základných hygienických zásad. Pri správnom skladovaní pivo vydrží neobmedzene dlho, ale predĺžovaním času skladovania nad odporúčenú trvanlivosť kvalita tohto nápoja pomerne rýchlo klesá. Pivo patrí medzi potraviny, a teda jeho trvanlivosť je obmedzená.

Jednoducho, pivo nie je koňak, teda čím je staršie, tým je jeho kvalita nižšia, čo je spôsobené hlavne vplyvom kyslíka a starnutím chuťových a aromatických látok obsiahnutých v pive.

Takže pre istotu pivo po uplynutí odporúčenej trvanlivosti radšej netreba konzumovať, aj keď to neznamená, že by to spotrebiteľovi mohlo ublížiť. Pokiaľ takéto pivo nie je zakalené alebo nie je na dne fľaše usadenina, príp. jeho chuť nie je zmenená (napríklad kyslá), nič by sa konzumentovi nemalo stať, hoci sa ukráti o pôžitok z tej pravej chute tohto nápoja.





Použitá literatúra: