

Proces vaření piva

1

VYSTÍRKA NA 52 °C

Vystírka je samotný začátek vaření – do ohřáté vody se zamíchá rozemletý slad.

RMUTOVÁNÍ

Voda se sladem (díl) se pomalu ohřívá na přesné teploty, aby se škrob ze sladu přeměnil na cukry. Součástí rmutování jsou pauzy na nižší a vyšší cukrotravné teplotě.

2

NIŽŠÍ CUKROTRVNÁ 63-65°C

Vznik zkratitelných cukrů.

3

VYŠŠÍ CUKROTRVNÁ 72-73°C

Vznik dextrinů.
Zde provádíme jodovou zkoušku.

4

5

ODRMUTOVÁNÍ

Ukončení rmutování, dochází k inaktivaci enzymů.

SCEZOVÁNÍ A VYSLAZOVÁNÍ

Cílem scezování je oddělit roztok, do kterého jsme rmutováním uvolnili potřebné látky od zbytku sladu. Tento roztok se nazývá SLADINA. Mechanické zbytky sladu se nazývají MLÁTO. Po prvních scezeních se následně mláto proplachuje horkou vodou pro další uvolnění látek – tomuto kroku se říká vyslazování.

6

7

CHMELOVAR

Po scezení a vyslazování se sladina přivede k varu. Při chmelovaru se do sladiny přidává postupně chmel, aby pivo získalo hořkost, aroma a chuť chmelu. Délka varu je závislá na typu použitého sladu. Na konci varu vzniká ze sladiny mladina.

VYCHLAZENÍ A STOČENÍ

Po ukončení chmelovaru je třeba mladinu rychle zchladit a následně stočit do kvasné nádoby, kde bude probíhat kvašení.

8

9

ZAKVAŠENÍ A KVAŠENÍ

Zakvašení je proces přidání kvasinek do zchlazené mladiny. Přidání kvasinek probíhá za přísunu vzduchu, je tedy potřeba směs provzdušnit – promíchat např. metličkou. Kvasinky mají za úkol přeměnit zkratitelné cukry na alkohol a oxid uhličitý CO₂. Samotné kvašení probíhá v několika fázích a je vhodné sledovat jeho průběh.

10

STÁČENÍ, LEŽENÍ, KARBONIZACE

Po hlavním kvašení se pivo stočí do vhodných nádob – například PET lahví nebo pivního kegu. Po stočení pivo bude “ležet” – dochází k harmonizaci chutí a vyčištění piva a také k jeho karbonizaci (nasycení).