
OBSAH

Úvod	7	Základní vybavení	33
		Hygiena a sanitace	33
Z historie vaření piva	9	Rozpouštění koncentrátu	34
Pivo ve starověku	9	Kvašení	34
Pivo ve středověku	11	Stáčení piva a plnění lahví	36
Novodobé vaření piva	11	Sekundární kvašení	38
Průmyslové a domácí vaření piva	12	Ležení piva	38
		První sklenice	39
		Piva z koncentrátu – jejich možnosti a omezení	39
Základní suroviny k vaření piva	14	Vaření piva klasickou technologií	41
Voda	14	Příprava	42
Slad	14	Základní vybavení	42
Výroba sladu (sladování)	15	Příprava kvasnic	45
Slady, které lze koupit v obchodní síti	16	Kvasnice a jejich životnost	47
O jednotlivých sladech podrobněji	17	Slad	49
Náhražky sladu (surogáty)	19	Šrotování sladu	49
Sladina	19	Chmel	50
Chmel	20	Dezinfekce	51
Chmelovar	21	Technologický postup	52
Kvasnice	21	Infuze	52
		Dekokce	52
Typy, druhy a základní charakteristiky pív	23	Vaření piva infuzní technologií	54
Letem pivním světem	23	Základní seznam potřeb	54
Stupňovitost piva	29	Co říká teorie	55
Vaření piva	31	Prakticky ověřený postup	56
Vaříme své první pivo (z koncentrátu)	32		