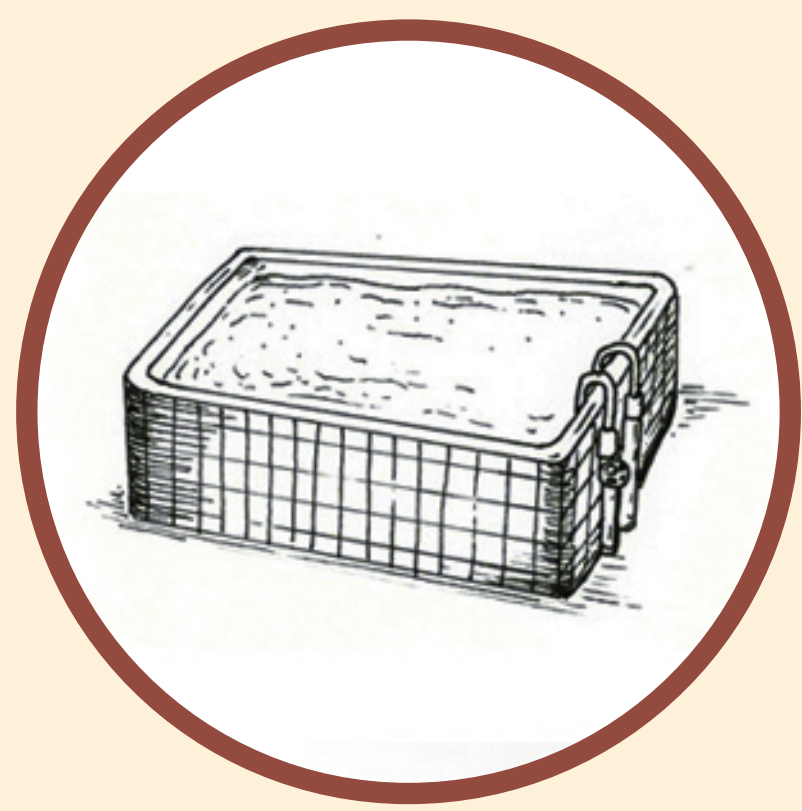


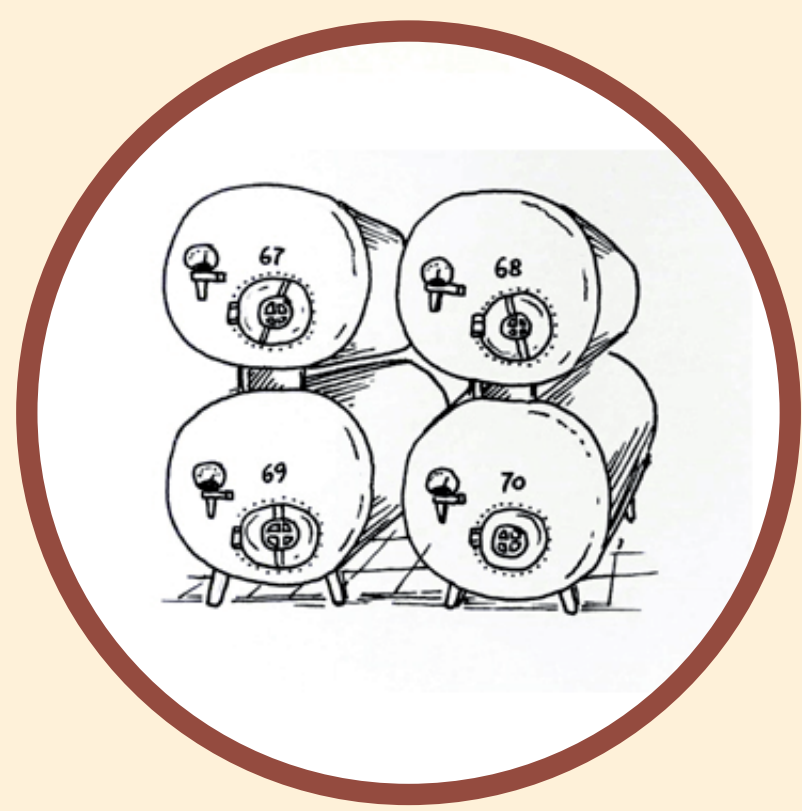


HLAVNÍ KVAŠENÍ



Zchlazená mladina se načerpá ve spilce do kvasných kádí. Ke spílané mladině se přidají kvasnice pro spodní kvašení (*tzv. zakvašování*) a začíná hlavní kvašení. Spodní kvašení je výlučný způsob výroby českého piva, kdy se kvasnice usazují na dně kvasných nádob. Kvasinky zpracovávají cukry a vzniká alkohol, oxid uhličitý a teplo. Vznikající teplo je třeba regulovat pomocí chlazení tak, aby teplota při kvašení nepřesáhla 10°C až 11°C. Hlavní kvašení trvá 6 až 10 dnů. Za tuto dobu kvasinky přemění asi ¾ z obsahu cukrů, zbytek přemění až ve sklepě při dokvašování. Kvasinky lze po vyprání použít pět až šestkrát.

ZRÁNÍ VE SKLEPÍCH



Mladé pivo ze spilkových kádí se suduje do sklepa, kde se plní do ležáckých tanků. Tanky se hermeticky uzavřou a vzniká v nich tlak, který se reguluje, aby jeho hodnota nepřesáhla 1 atm. Oxid uhličitý vznikající za přetlaku a při nízké teplotě (2°C až 3°C) se v pivu nasycuje a tak vzniká pěnivost piva a přírodní nasycenost CO₂. Doba ležení piva je stanovena pro výčepní pivo na 40 dnů, pro ležáky dva měsíce, speciály 90 dnů.

PIVOVARSKÝ SLOVNÍK

- HEJBLATA:** archaický název pro kvasnice, kdy nebyl znám princip kvašení
- DEKA:** vrstva pěny na hladině kvasné kádě, výška a zabarvení se kvašením mění
- KAPLIČKA:** regulační a pojistný ventil na ležáckých sudech k řízení tlaku při dokvašování



Pivovar
Ferdinand
Skutečné pivo
 BENEŠOV 1897

