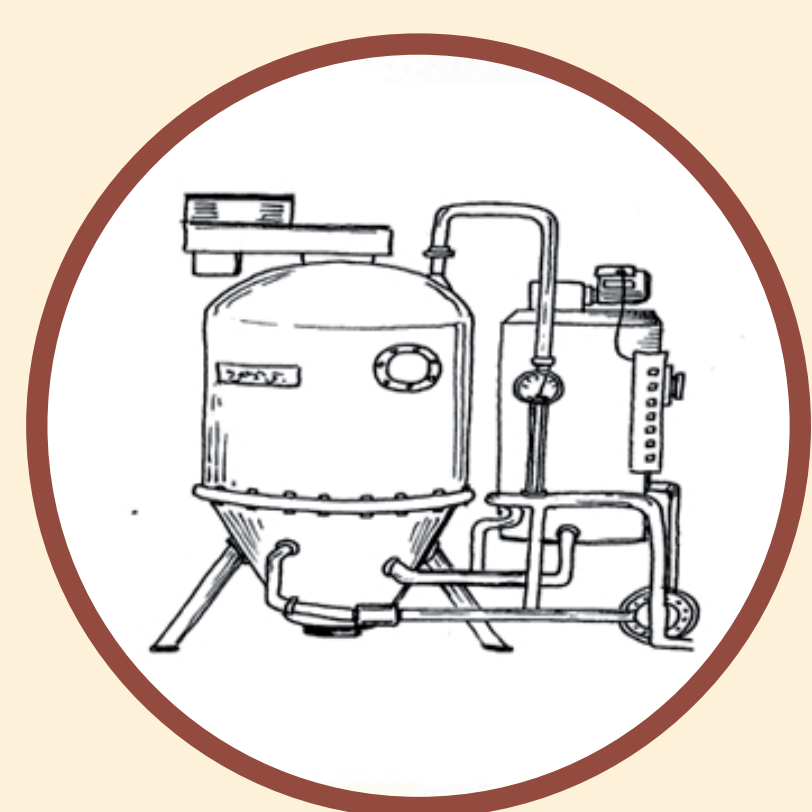




FILTRACE PIVA



Zralé pivo se po ukončení doby ležení filtruje přes křemelinový filtr (filtrační přepážky s křemelinou) při maximálním omezení styku piva s kyslíkem. Zde se z piva odstraní zbývající kvasinky a další látky, které by mohly vytvářet ve stočeném pivu zákaly a snižovat jeho čírost a trvanlivost (koloidní a biologickou stálost).

STÁČENÍ PIVA



Dokvašené zfiltrované pivo se stáčí do transportních obalů – **SUDOVÉ PIVO**: stáčí se nepasterované (před plněním prochází ještě přes mikrofiltraci) do párou vypařených KEG sudů na automatizované plnicí lince. Dřevěné sudy se používaly ke stáčení do roku 1972, nahrazeny byly hliníkovými a od roku 1993 se používají KEG sudy (15/30/50 l). **LAHVOVÉ PIVO**: stáčí se do lahví (0,3 a 0,5 l) na plnicí lince, kde se po stočení pasteruje, etiketuje a expeduje v požadovaných obalech. **NEFILTROVANÉ PIVO** (kvasničák): pivo z ležáckých tanků se stáčí do 1,5 l PET lahví.

PIVOVARSKÝ SLOVNÍK

JISKRA PIVA: vyjádření vzhledu dobře zfiltrovaného piva

POŽAHOVNA: dobře větraná hala, kde se vysmolovaly ležácké a transportní dřevěné sudy (v Benešově od r. 1935 instalována automatická požahovna)

PAŘÍRNA: místnost na ruční mytí dřevěných sudů kartáčem a horkou vodou

BASA: dřevěná bedna s dřevěnými přihrádkami původně na 20–25 litových lahví



Pivovar
Ferdinand
Skutečné pivo
BENEŠOV 1897

