

Sládek pivo vaří, hospodský ho dělá.

ABY BYLO JEŠTĚ LEPŠÍ...

PODMÍNKY PRO SPRÁVNÉ ČEPOVÁNÍ A PODÁVÁNÍ PIVA

Pivní sklep není jakékoliv sklepení. Musí být čistý, suchý, dobře větratelny, beze všech cizích pachů a vůní. Proto se v něm nemá skladovat nic jiného, pouze pivo. Moderně zařízené restaurace používají místo sklepa chladících boxů, pro než platí stejné zásady.

Teplota sklepa musí být stálá, bez větších výkyvů, minimálně 7°C, maximálně 15°C. Při vyšších teplotách ztrácí pivo rychleji svoje chuťové vlastnosti. Dochází k rychlejšímu šíření infekce a tvorbě zákalů piv. Při čepování se pivo dochlazuje na optimální teplotu, která by u piva Ferdinand neměla klesnout pod 6°C a přesáhnout 9°C.

Sud se nenaráží ihned po dodání, pivo se má alespoň 24 hodin uklidnit, sud se postaví narážecím otvorem vzhůru a dále se s ním nemanipuluje.

Pivní vedení mezi sklepem a výčepním kohoutem má být co nejkratší, uvnitř zcela hladké a udržované v bezvadné čistotě.

Pivo je lahodný nízkoalkoholický osvěžující nápoj, který vzniká kvašením mladiny, vyrobené vařením vody, sladu a chmelu. Produktem kvašení je kromě alkoholu i kysličník uhličitý (CO₂), který je v pivu fyzikálně vázán. Jeho množství se udává v g/l (nasycení). Jednotlivé druhy piva se od sebe liší nejen chutí, vůní a barvou, ale i stupněm nasycení CO₂ i v průběhu čepování piva. U piva Ferdinand je to 4–5,5 g/l, tj. 0,4–0 %.

Správně natočené, vychlazené pivo s hustou pěnou je nejlepší vizitkou dobrého hostinského.



Čepování

Chuť piva může výčepní ovlivnit i způsobem jeho čepování. V praxi se používají dva základní způsoby. První je natočení piva na jeden zátah a vytvoření řídké nestabilní pěny pomocí kompenzátoru pivního kohoutu. Druhým způsobem je využití plného průtoku kohoutu (bez kompenzátoru), sklenice se nenatočí úplně, pěna se nechá chvíli opadnout a zhoustnout, pivo se několikrát pomalu dotáčí. První způsob je i přes časovou úsporu špatný, chuti a vzhledu piva spíše uškodí. Při rychlém čepování nemá CO₂ žádnou šanci vystoupat do pěny a konzument tak pije pivo nasycené kysličníkem, který vytváří pocit plnosti žaludku. Piv se pak pochopitelně vypije méně, než piv lahodných, správně načepovaných delším a pracnějším způsobem, kdy má CO₂ čas vystoupat do husté, razantním čepováním vytvořené pěny, která je charakteristická pro piva Ferdinand. Pivo se pak pije lehce bez pocitu plnosti s příjemnou chutí v ústech.



Dej bůh štěstí a na zdraví.



Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí