



SKUTEČNÉ PIVO ZE SKUTEČNÝCH SUROVIN

JEČMEN: Ječmen setý (*Hordeum vulgare* L.) patří k nejvýznamnějším kulturním rostlinám a patří mezi nejstarší zemědělské plodiny. Nej kvalitnější část produkce v Česku (30% jarních ječmenů) slouží k výrobě sladu (obsahuje asi 80% sacharidů). Naše sladovna nakupuje jarní ječmeny odrůd Bojos a Malz.

CHMEL: Chmel otáčivý (*Humulus lupulus* L.) je víceletá dvoudomá rostlina (pouze samičí rostliny vytvářejí hlávky, které po dozrání obsahují lupulín). Chmel je kořením piva a nej kvalitnějším chmelem je Žatecký poloraný červeňák (nízký obsah myrcenu a vyrovnaný obsah alfa a beta kyselin). Tento aromatický chmel dává pivu jeho typickou hořkost, plnost chuti a lahodné chmelové aroma dané vzájemným poměrem všech jednotlivých složek chmelových silic. Při výrobě kvalitních značkových piv tak zaujímá nezastupitelné místo. Pro přípravu piva se používají chmelové granule.

VODA: používá se jak pro samotnou výrobu piva, tak i v jednotlivých výrobních procesech. Na 1 litr vyrobeného piva je spotřebováno až 8x více vody. Pivovar využíval dříve vodu ze 4 studní, nyní vaří z kvalitní vody městského řádu.

PIVOVARSKÉ KVASNICE: jsou to jednobuněčné organismy se schopností přetvářet kvasné cukry na alkohol a oxid uhličitý CO_2 a podílejí se tak na utváření senzorických vlastností piva. Kvasnice pro spodní vašení potřebuje teplotu kvašení max. 15°C.



Pivovar
Ferdinand
Skutečné pivo
BENEŠOV 1897

