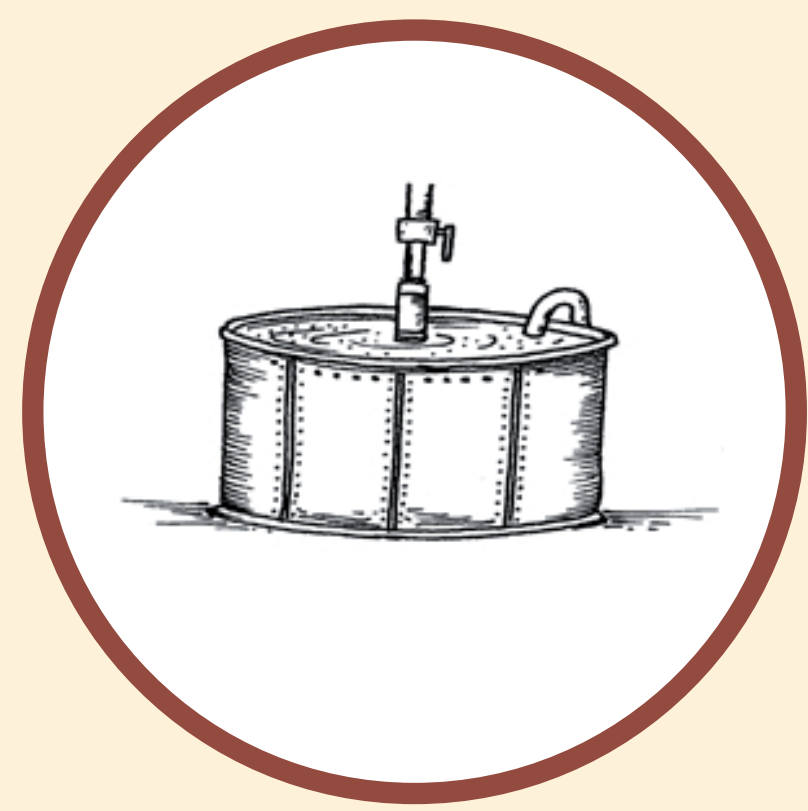


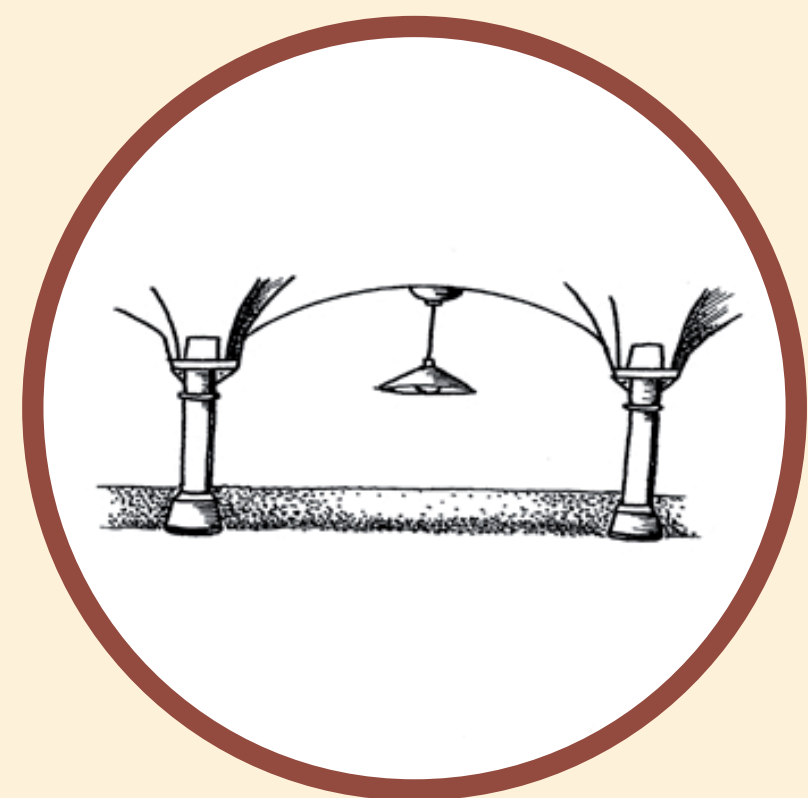


MÁČENÍ



Ječmen se namáčí v namáčecích náduvnících po dobu 48 hodin s využitím vzdušných přestávek. Obsah vláhy v tomto ječmeni (stupeň domočení) je kolem 45%. Vznikají tak podmínky pro jeho klíčení a aktivaci biokatalyzátorů enzymů.

KLÍČENÍ



Namočený ječmen se vymáčí na humna ve vrstvě 10–15 cm silné a zde probíhá klíčení. Na humnech je během roku stálá teplota 10°C, max. 15°C a vlhkost 85–95%. Každých osm hodin se provádí tzv. orání – zpočátku ruční a dále mechanické pomocí tzv. sedláčků. Tím se zajišťuje nesrůstání hromady, regulace teploty v hromadě (do 25°C) a přísun kyslíku k zrnům. Celé klíčení trvá 5–7 dnů, kdy v zrně dochází k rozštěpení buněčných stěn a také k aktivování enzymů. Když je zrně správně naklíčené, výroba na humně končí a zelený slad se sebere a přemístí na hvozď.

PIVOVARSKÝ SLOVNÍK

NÁDUVNÍK: dříve kamenná, později betonová či železná nádoba k namáčení ječmene

HROMADA HORÍ: klíčící slad na humně má vysokou teplotu, je nutné okamžité ochlazení

HRÁBĚ WOLGEMUTHOVY: nářadí dle patentu T. W. na orání (kypření) sladu na humně

HUSAR: zrně klíčícího ječmene, u kterého přerostl klíček (znak špatné práce na humně)



Pivovar
Ferdinand
Skutečné pivo
BENEŠOV 1897

