

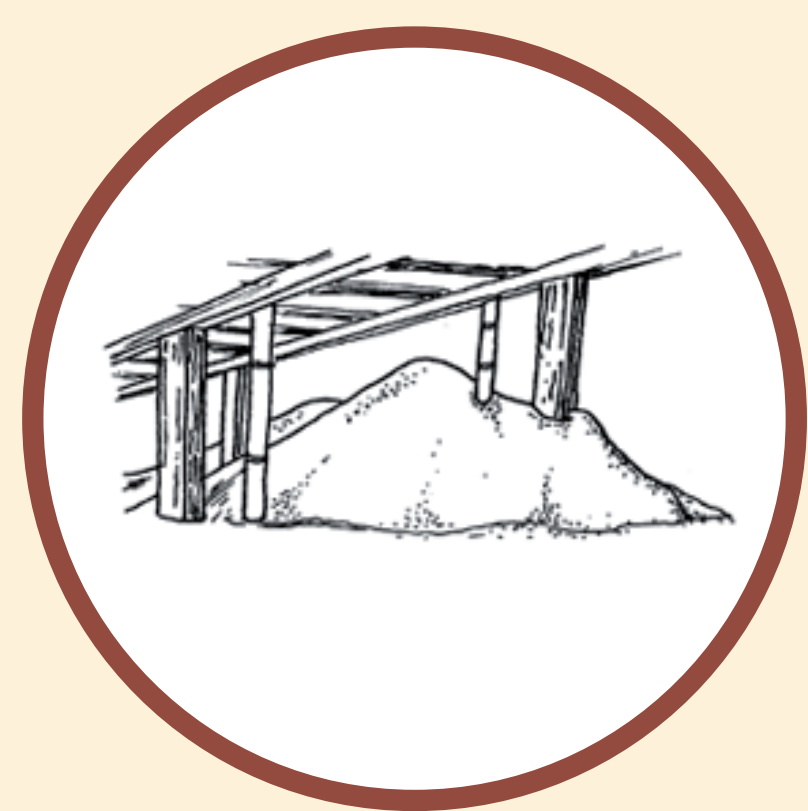


HVOZDĚNÍ



Naklíčený slad nelze skladovat a vlhké zrn ještě postrádá některé látky ke kvalitnímu vaření piva. Proto se tento zelený slad suší teplým vzduchem ve hvozdech. Tam se vlivem vyšší teploty dále štěpí škrob a některé další látky. Slad se dopraví (nastře) na tzv. lísku, což jsou železné pohyblivé rošty, kterými zespodu proudí sušící vzduch. Světlý slad se suší při teplotě od 30°C do 80°C. Působením teploty vznikají ve sladu melanoidní látky, které dávají sladu barvu a vůni. Hvozďení trvá dvakrát 24 hodin a vláhka klesne v odsušeném sladu asi na 4%.

ODKLIČOVÁNÍ



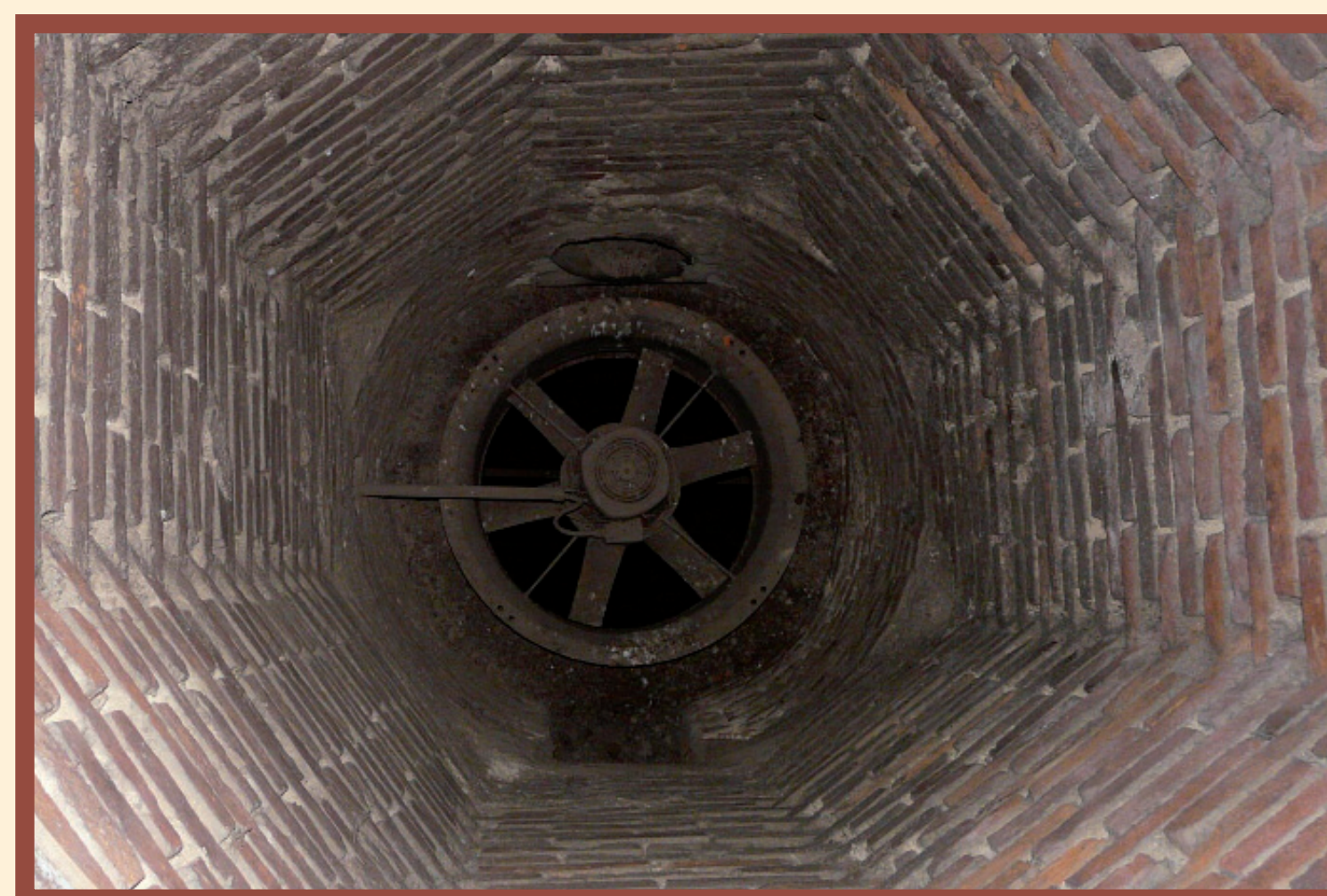
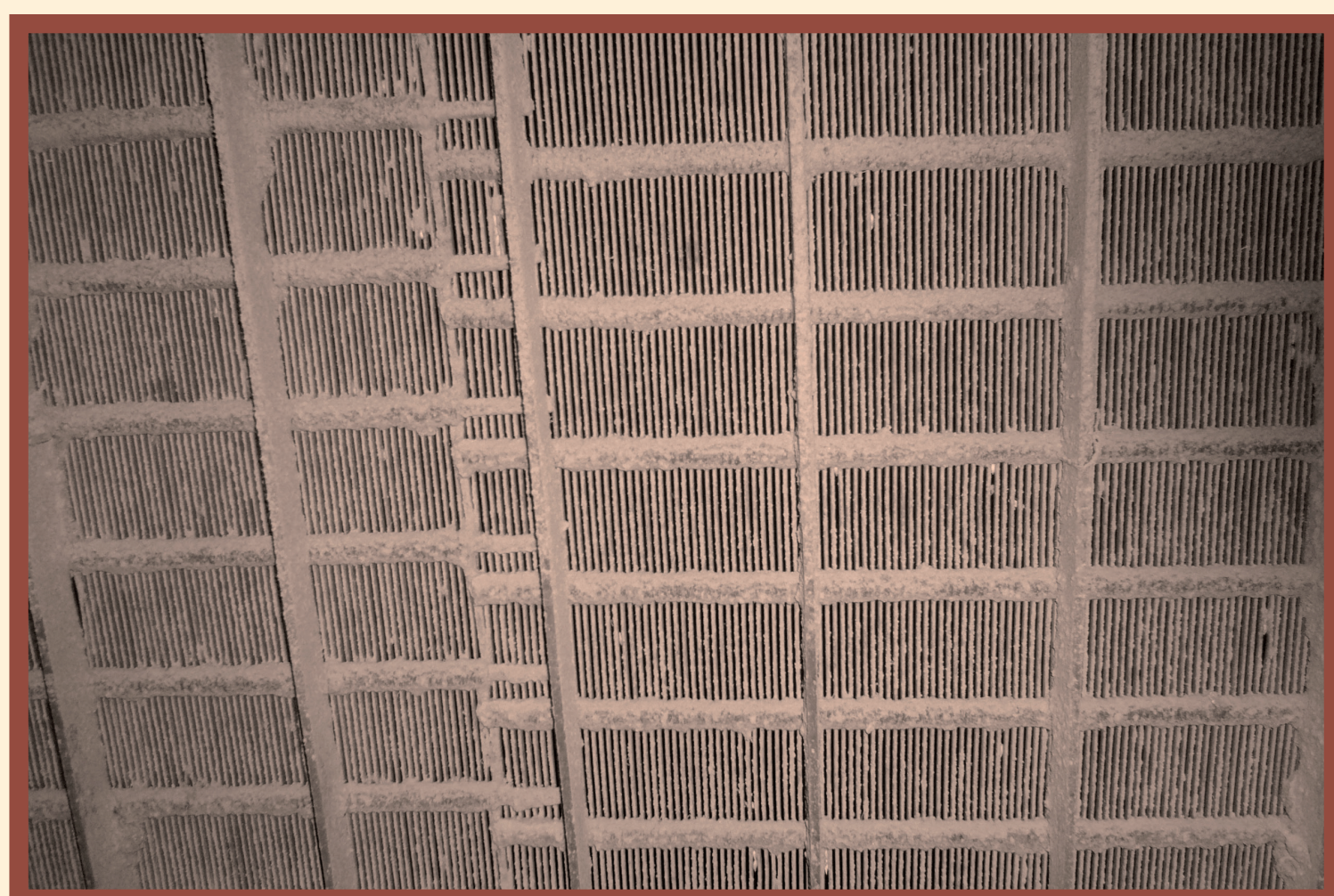
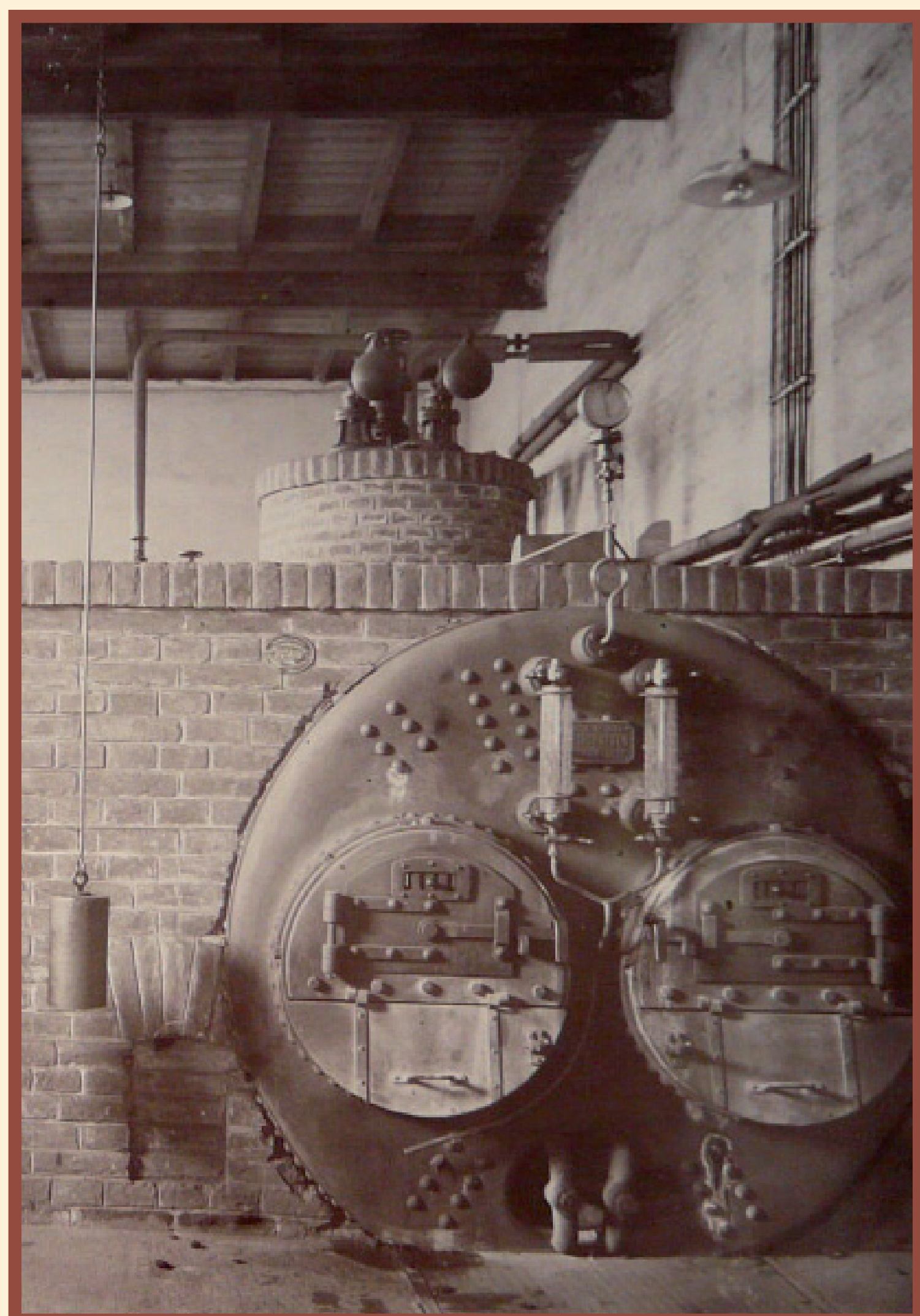
Po usušení se slad zbavuje kořínků, poškozených zrn a prachu, současně se dochlazuje a potom se skladuje na sladové půdě. Kořínky se odstraňují na odkličovačce (válec se šnekovým hřídelem). Sladový květ, rozdrčený slad a pluchy propadávají perforovaným pláštěm, horní část je odsávána a slad je zbavován prachu a zbytků kořínků. Nejcenějším odpadem je sladový květ. Na 100 kg sladu připadá 4–6 kg sladového květu.

PIVOVARSKÝ SLOVNÍK

HVOZD: typická úzká několikapatrová pivovarská stavba zakončená párníkem s otočným krytem (kloboukem pana starého), podle počtu lísek jsou hvozdy jedno, dvou až třílískové

SVINĚ: podlisčí hvozdu, ve kterém procházejí kalofery ohřívající vzduch a do kterého z lísky při obracení propadáva sladový květ

ČOUDA: topič na hvozdu



Pivovar
Ferdinand
Skutečné pivo
BENEŠOV 1897

