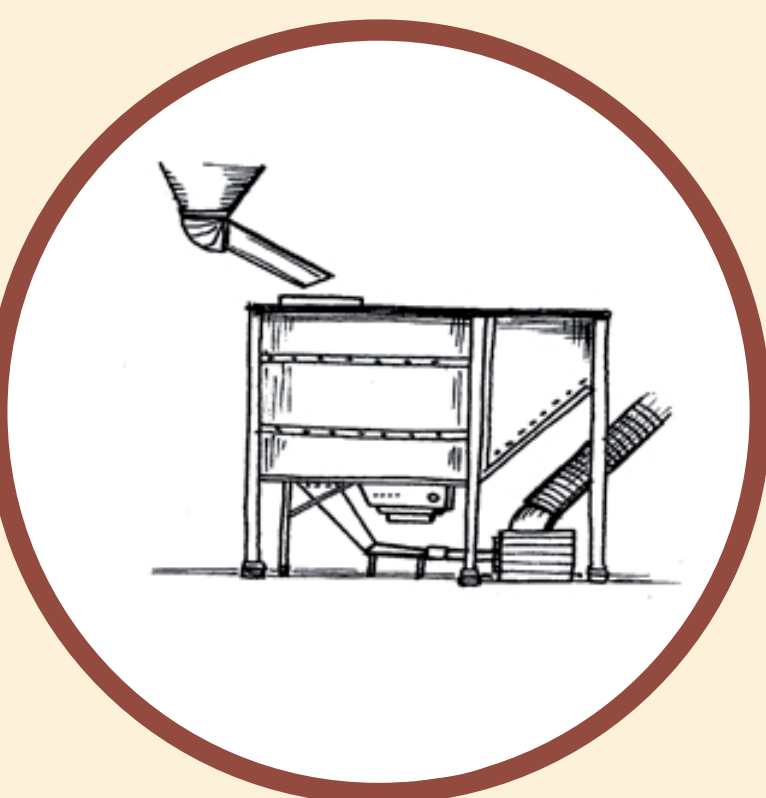
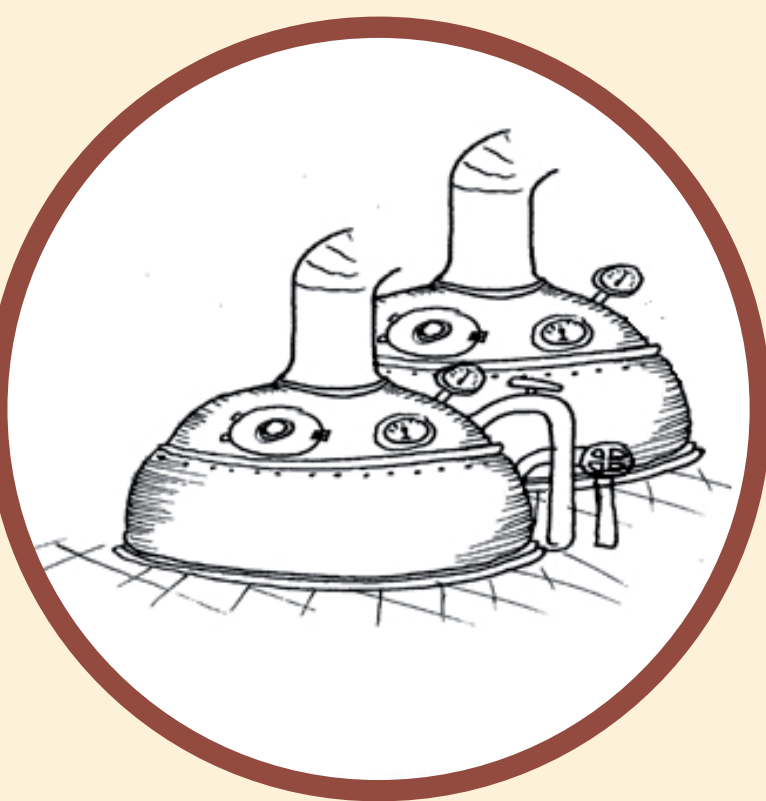


ŠROTOVÁNÍ



Sladové zrna se rozemele na sladovou drť. Kvalitní šrotoování výrazně ovlivňuje kvalitu budoucího zrna. Když je vnitřek zrna jemněji rozemletý, enzymy se snadněji dostávají k jeho jednotlivým částem a lépe dochází ke zcukření, příliš jemný šrot ale znesnadňuje zcezoování. Opak platí pro pluchy (obaly zrn), které by měly zůstat prakticky nepoškozené, protože na nich je založeno kvalitní zcezoování. Má se tedy obsah zrna „vymáčknot“ a nepoškodit přitom obal. Proto se zrna ve šrotovačce rozmačkává mezi drtícími válci.

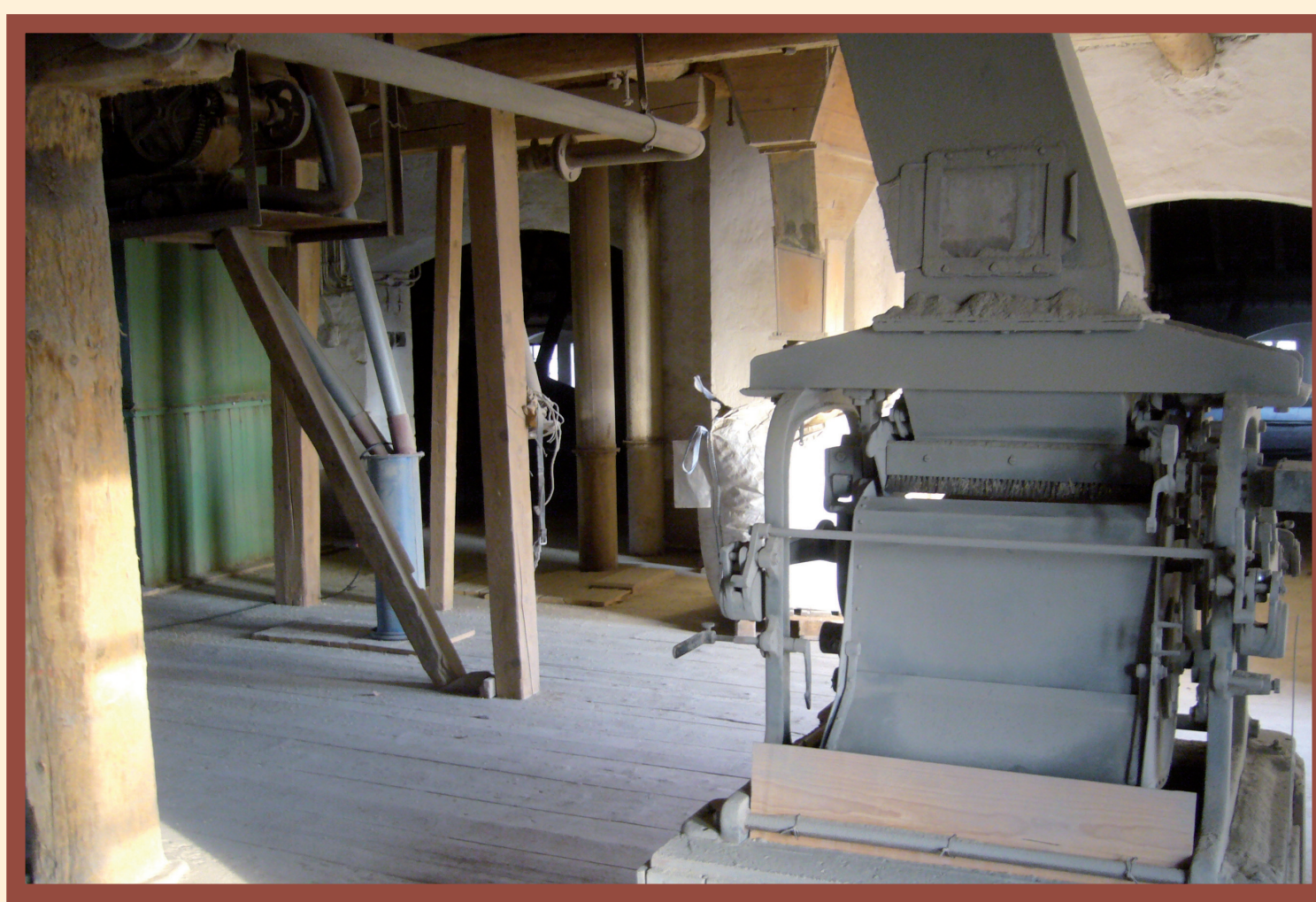
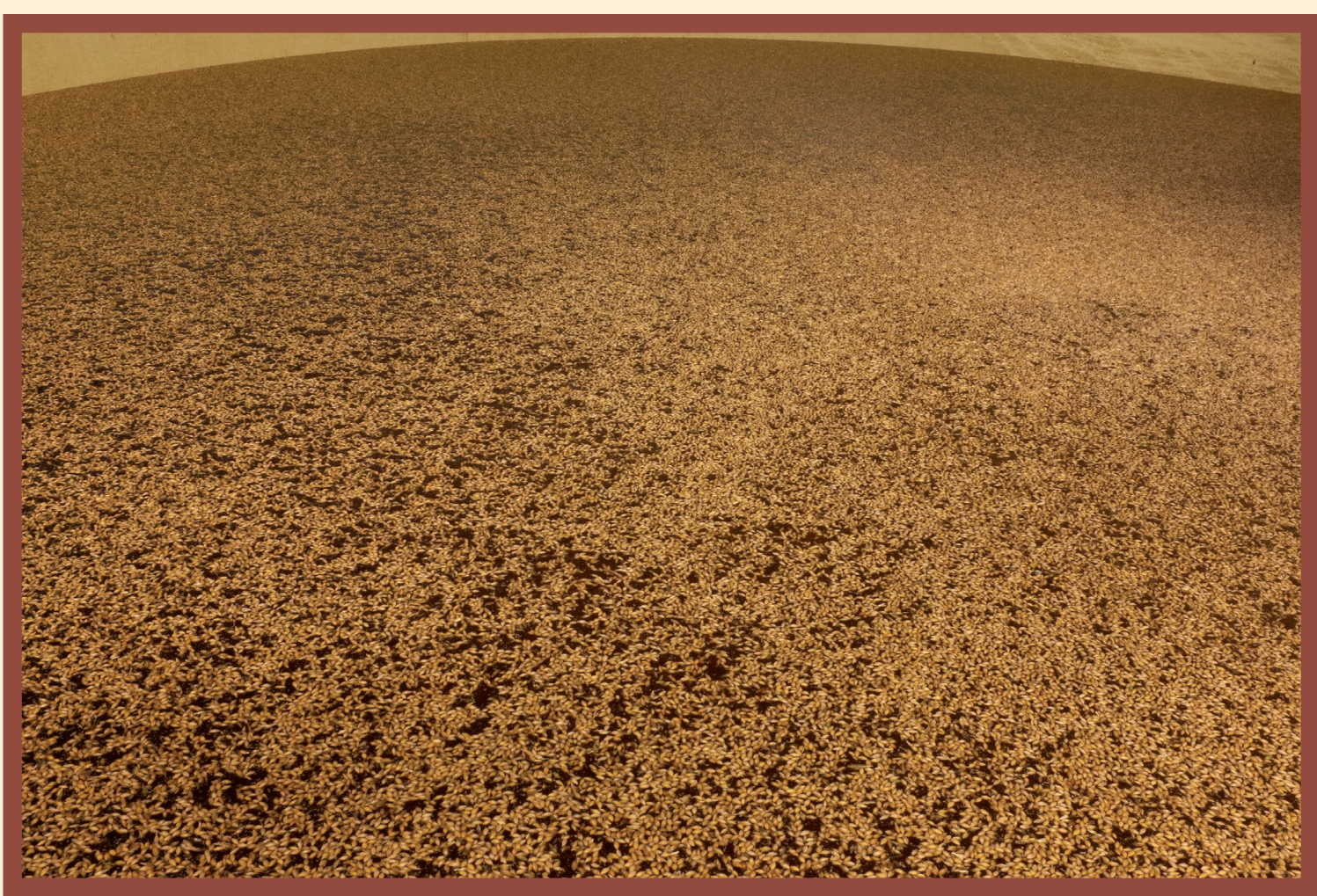
VYSTÍRKA



Odměřené množství sladové drti padá do vystírací kádě (sypání), kde se za stálého míchání mísí s vodou o teplotě 28–35°C (teplota kyselinotvorná). Část látek ve sladu přechází do extraktu. Vlastní vystírka trvá 20–25 minut. První fázi štěpení škrobu je jeho bobtnání a mazovatění a to probíhá při zvýšené teplotě, proto se celá vystírka musí zahřát („zapařit“) až na teplotu do 55°C (teplota bílkoštěpná). Zapařování trvá 15–20 minut. Vystírka je tak připravena na rmutování.

PIVOVARSKÝ SLOVNÍK

- BŘEČKA:** dřívější výraz pro vystírku
- NÁLEV:** množství vody potřebné na vystírku a zápařku při zahájení várky
- ZÁDĚL:** směs sladového šrotu a prvního podílu vody při vystírání před zapařením



Pivovar
Ferdinand
Skutečné pivo
 BENEŠOV 1897

