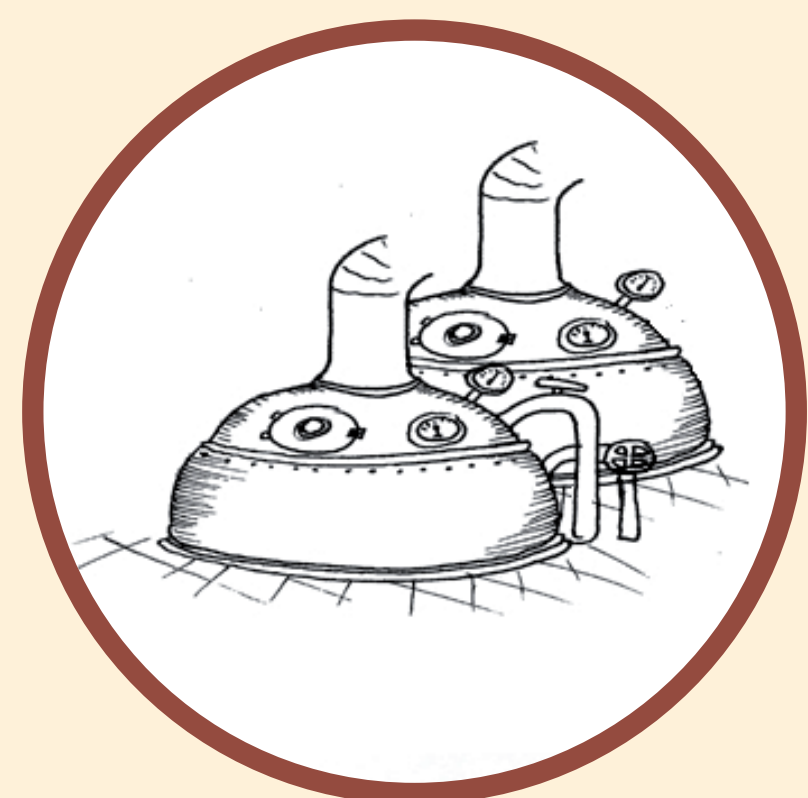




RMUTOVÁNÍ

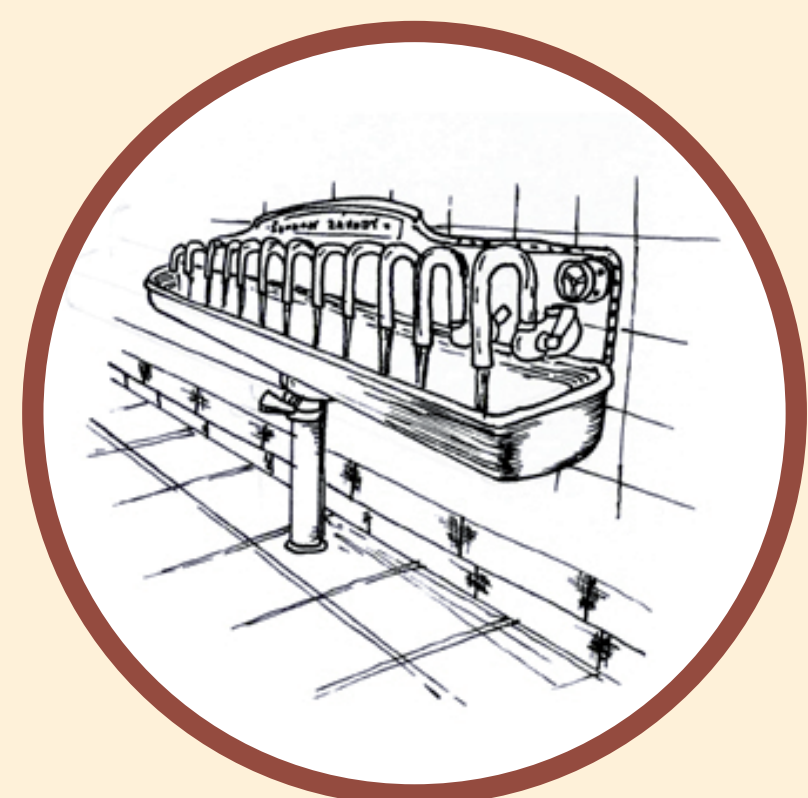


Rmutování je proces, při kterém dochází ke štěpení škrobů ve sladu na cukry, které jsou zkvasitelné. Provádí se dvourmutovým způsobem:

1. rmut: 1/3 vystírky se přečerpá do rmutového kotle a vyhřívá se na 63°C a 72°C, kdy dochází ke štěpení škrobů. Jodová zkouška zkontroluje „zcukření“ a rmut se ještě 30 minut povaří a přečerpá se zpět do vystíracího kotle, kde tak stoupne teplota za stálého míchání na 63°C.

2. rmut: provádí se obdobným způsobem a dosahuje se tak dokonalého zcukření škrobu. Výsledná teplota dila po odrmutování je 72°C až 75°C. Celé dílo se převede do zcezovací kádě, kde 20 minut odpočívá, provádí se podrážení a dále scezování.

SCEZOVÁNÍ



Ve zcezovací kádě s dvojitým dnem, se sladina odděluje od mláta přirozenou filtrací přes vrstvu pluch a nerozpustných zbytků sladu. První dvě hodiny teče předek (sladinka) – cca 150 hl a druhé dvě hodiny se mláto vyslazuje horkou vodou a teče výstřelek (cca 140 hl). Předek a výstřelek se setkají v mladinovém kotli a mláto se odebere (dále slouží jako krmení).

PIVOVARSKÝ SLOVNÍK

KOPÁNÍ: kypření vrstvy mláta ve zcezovací kádě, dříve ručně s vidlovým kopáčem

PODRÁŽENÍ: nárazové otevírání a zavírání scezozacích kohoutů – odstranění vzuchu a části mláta pod zcezovacím dnem

ROZHAZOVAČKA: šoufek na rozhazování vyslazovací vody na hladinu nad mlátem



Pivovar
Ferdinand
Skutečné pivo
BENEŠOV 1897

