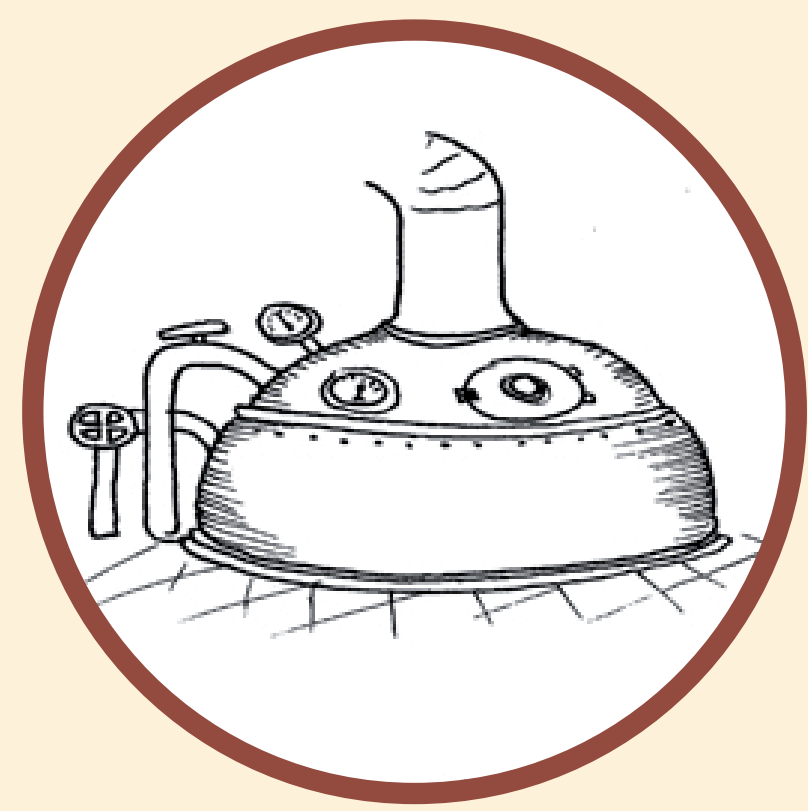


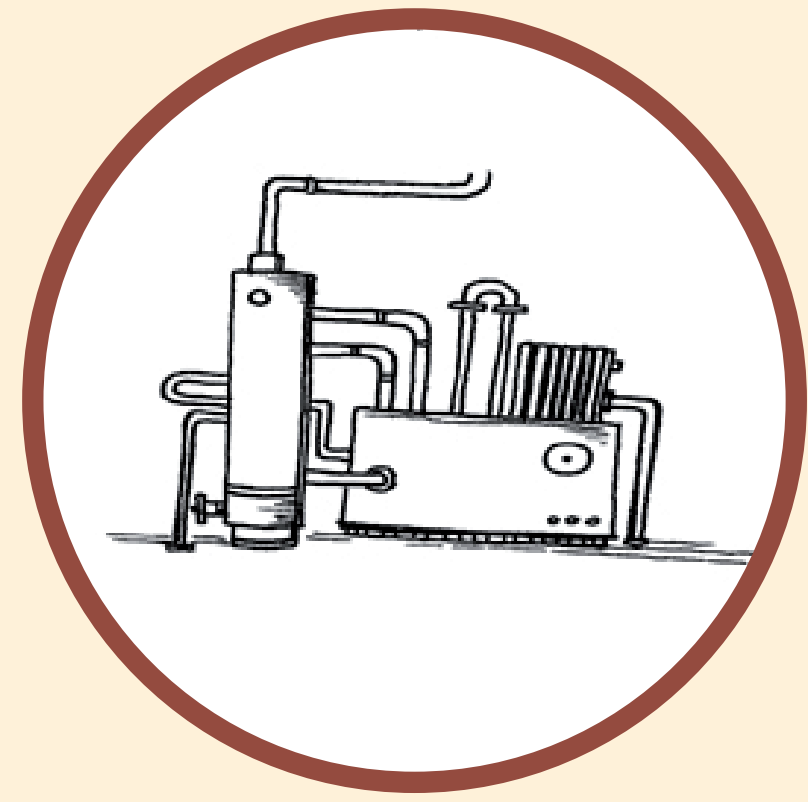


## CHMELOVAR



Poslední proces ve varně je svaření sladiny s chmelem v mladinovém kotli. Chmelovar trvá asi dvě hodiny. Do sladiny se granulovaný chmel přidává v množství 100 – 200 g na hektolitr mladiny v závislosti na stupňovitosti. Chmel je jako koření, nesmí ho být málo, ani moc – do kotle se dává na třikrát: na začátku chmelovaru, po 20 až 30 minutách vaření a 10 minut před koncem chmelovaru. Chmelovar tak převede hořké látky z chmele do mladiny a varem se mladina sterilizuje, dochází k odparu vody (7 až 10%) a vysráží se část bílkovin, které pocházejí ze sladu. Po uvaření změří vaříč hektolitry uvařené mladiny a pomocí sacharometru určí její stupňovitost.

## CHLAZENÍ MLADINY



Mladina se načerpá do vířivé kádě, kde hodinu odpočívá. V kónusu nádoby se usadí vysrážené bílkoviny, zbytky chmele a sladu v podobě kalů. Mladina se potom dochlazuje na deskovém chladiči na teplotu 6°C až 7°C (zákvasná teplota) a je tak připravena na „spílání“.

### PIVOVARSKÝ SLOVNÍK

**GRADÝROVÁNÍ:** zjišťování stupňovitosti, tj. obsahu extraktu pomocí cukroměru

**MLADINA, MLADINKA:** meziprodukt získaný vařením sladiny a výstřelků s chmelem

**ODPÍCHNUTÍ:** zjištění objemu mladiny ve varně

**KARBOVAČKA:** ruční míchadlo várenských nádob



*Pivovar*  
**Ferdinand**  
*Skutečné pivo*

BENEŠOV 1897

