

Co možná nevíte o pivu

Potřebné suroviny

Voda

Jedna z nejdůležitějších základních surovin. Na 1 litr piva je spotřebováno čtyřikrát až osmkrát více vody. Její kvalita ovlivňuje chuť piva. Pivovary jsou proto budovány v místech se zdroji kvalitní vody.



Ječný slad

Jedná se o naklíčená zrna ječmene, máčená ve vodě přibližně po tři dny a poté sušená. Kvalitní sladovnický ječmen obsahuje po vysušení 62–65 % škrobu v sušině.



Chmel

Dodává pivu charakteristickou nahořklou chuť. Bez kvalitního chmele se nedocílí požadované hořkosti.



Historie piva



8 000 př. n. l.

Pivo patří k nejstarším alkoholickým nápojům. Podle dostupných informací se začalo vyrábět na Blízkém východě, v oblasti úrodného půlměsíce, což je území dnešního Iráku, Sýrie, Libanonu, Jordánska a Izraele, někdy i Egypta a Turecka.



6 000 př. n. l.

Nejstarší dochovaný popis výroby piva. Ten byl nalezen na kamenných tabulkách v roce 1981 v Babylonu. Historický kvašený obilný nápoj měl tmavší barvu, byl silně zakalený a neobsahoval chmel. Pil se brčkem.



4 000 př. n. l.

Z ječného sladu se připravovalo sumerské pivo kaš. Přidáním zelené hořčice nebo sezamových semínek získalo hořkou chuť. V Americe a staré Číně se místo ječmene používala kukuřice.

1. století

Pivo si oblíbili Vikingové, kteří jej pili teplé. Podařilo se jim objevit také metodu zamrazování. Nechali jej zmrznout a po opětovném tání docházelo ke zvýšení obsahu alkoholu. Jeho sílu lze přiřadit k dnešním ležákům.

14. století

Objevuje se evropské pivo, jehož hlavními složkami byly slad z ječmene, voda a kvasinky. Následně se dochucovalo rozmarýnem a tymiánem. Vzhledem k vysokému obsahu živin bylo důležitou součástí výživy – z piva se stal „tekutý chléb“.

15.–18. století

Vzniká nový druh piva BEER. Při jeho výrobě začínají obchodníci z Holandska používat chmel. Centrem pivovarnictví se stávají kláštery, kde se mniši snaží vylepšit proces výroby.

20. století

Začínají se používat nové postupy filtrace a pasterace na základě „Studie o pivu“ Louise Pasteura. V roce 1842 vzniká první pivo plzeňského typu.



ČESKÉ PIVO



Jak pivo podávat?



Skladujte v temném, čistém a chladném prostředí.

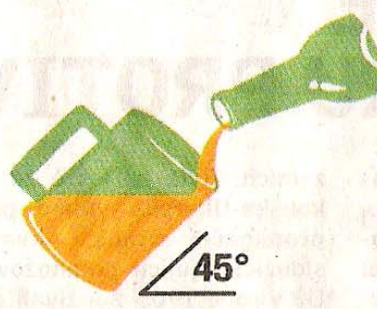


6–10 °C

Optimální teplota skladování 6–10 °C.



Před čepováním je vhodné ochladit sklenici.



Když se sklenice nakloní a pivo lijeme po stěně, pivo pění méně!



Při pití z lahve nedojde k uvolně chutě a vůně.

Vybrané druhy piva



Porter

Jeho počátky se datují do 18. století, kdy se poprvé objevuje v Anglii. Jedná se o velmi silné, chuťově výzrálé pivo tmavé barvy a vyšší hustoty. Podává se vychlazené na teplotu 13 °C.



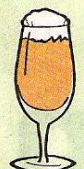
Pšeničné

Při výrobě tohoto piva se používá mimo jiné pšeničný slad.



Kvasnicové

Jedná se o pivo se zvýšeným obsahem aktivních kvasinek, které působí blahodárně na trávicí systém. Podává se při teplotě kolem 6–8 °C.



Nefiltrované

Tento druh piva neprochází filtrací. K zákazníkovi se dostává v takovém stavu, v jakém opouští ležácké tanky. Je zdrojem vitamínu B a podává se při teplotě kolem 6–8 °C.



Ochucené

Přidávají se do něj látky určené k aromatizaci (byliny, ovocné koncentráty aj.). Ovocné pivo se vyznačuje nižším obsahem alkoholu.

Pivo podle stupňovitosti



Porter

Tmavá piva s více než 18,00°, cca 7 % obsahu alkoholu.



Speciální pivo

13,00° a více, 5–6 % obsahu alkoholu.



Ležák

11,00 až 12,99°, 4–5 % obsahu alkoholu.



Výčepní pivo

7,00 až 10,99°, 2–4 % obsahu alkoholu.



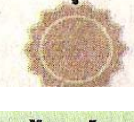
Stolní pivo

Maximálně 6,99°, 1,2–2 % obsahu alkoholu.



Pivo se sníženým obsahem alkoholu

Pivo s obsahem alkoholu 0,5–1,2 % obj.



Nealkoholické pivo

Pivo s obsahem alkoholu max. 0,5 % obj.

ČESKÉ PIVO – chráněné zeměpisné označení

Chráněné zeměpisné označení bylo zavedeno v EU v roce 1992. Cílem je chránit tradiční regionální zemědělské a potravinářské produkty.

Pivo je v ČR považováno za národní nápoj a součást kulturního dědictví, které je svým způsobem výroby ve světě ojedinělé a zcela specifické. Od října 2008 je české pivo oficiálně chráněným zeměpisným označením.

Přínosy označení CHZO:

- zachování výjimečných senzorických vlastností a kvality českého piva
- jasně definovaná surovinová skladba a způsob výroby
- za české pivo nelze vydávat nápoje vyrobené jiným technologickým postupem, z jiných surovin

Kdo používá CHZO?

V současnosti používá toto označení 16 českých pivovarů pro více než 77 druhů piv. Mezi ně patří i pivovar v Protivíně se svým produktem Argus 12 Maestic a Argus 10 Original.

Jen nemixovat pivo_a_via



15 DŮVODŮ, PROČ SI DÁT DENNĚ PIVO!



- ČERSTVĚ NARAŽENÝ LEŽÁK NENÍ JEN CHUTNÝ, ALE I ZDRAVÝ. PIVO OBSAHUJE FŮRU VITAMÍNŮ (HLAVNĚ SKUPINY B) A KOPU MINERÁLŮ (ŽELEZO, HOŘČÍK A ZINEK), ALE I SPOUSTU DALŠÍCH ZÁZRAČNÝCH LÁTEK. LIDSTVO ZATÍM NEVYMYSLELO LEPŠÍ NÁPOJ! NESMÍ SE TO ALE PŘEHNAT! DVA PŮLLITRY PŘEDSTAVUJÍ 40 GRAMŮ ALKOHOLU. A NEBEZPEČNÁ DENNÍ DÁVKA JE 60 GRAMŮ.



Optimální denní dávka:
muži – dva půllitry
ženy – dvě třetinky

A v tom případě...



1. Chrání před infarktem!

U pivařů je riziko až o 60% nižší než u abstinentů. Mírné pití piva potlačuje usazování tuku v cévách, srdci a mozku.



www.zlatopramen.cz

2. Snižuje riziko mrtvice!

Látky v pivu totiž zabraňují srážení krevních tělísek. Téměř žádný pivař nemá sklerotické cévy.



copyright © 2001 Hostan, spol. s r.o.

3. Pomáhá na cukrovku!

Tělo pak lépe využítuje inzulín, který snižuje hladinu krevního cukru.



PIVOVAR POUITNIK
PŘÍRODNĚ NEBASTERIZOVANÉ PIVO

4. Zlepšuje paměť a bystří rozum!

Francouzští vědci zjistili, že úředníci, kteří si denně dopřáli litr piva, dosáhli v testech mnohem lepších výsledků než jejich kolegové, kteří pili jen občas.



5. Posiluje kosti! Chrání tak před osteoporózou (lámavostí kostí).



www.budvar.tv



**6. Prodlužuje život!
Prokázalo to více
než padesát studií.**

Pilzeňský Prazdroj®
Součást našeho života

**7. Pomáhá ženám v přechodu!
Obsahuje přírodní silikon
posilující kosti. Úplně stejné
účinky má ale i pivo
nealkoholické.**



GAMBRINUS TĚ DOSTANE DO HRY!
Fandí, tipuj a vyhraď!



www.gambrinus.cz

8. Je skvělé na zažívání!

„Při pravidelném pití malého množství piva se snižuje i podíl tzv. špatného cholesterolu, který tělu škodí,“ tvrdí studie plzeňských lékařů. „Tím se omezuje i riziko, které s sebou nese konzumace tučných a mastných jídel, v česku tak oblíbených.“



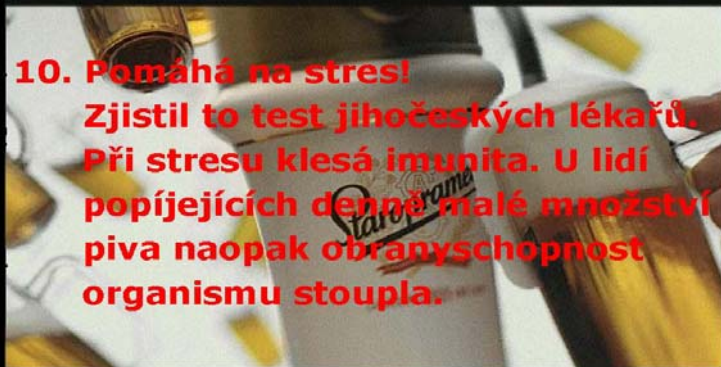
9. Nejlépe doplní tekutiny!

Po těžké práci či po sportu je pro doplnění tekutin nejlepší. V podstatě jde o iontový nápoj a vypít litr piva jde mnohem snáz než vypít litr vody.



10. Pomáhá na stres!

Zjistil to test jihočeských lékařů. Při stresu klesá imunita. U lidí popíjejících denně malé množství piva naopak obranyschopnost organismu stoupá.



11. Pomáhá proti nevěře!

Každý šestý Čech jde raději s kamarády na pivo, než aby vyhledával sex. Pivo obsahuje hormon štěstí serotonin. A je dobré i pro manželství: dejte si šest piv a uvidíte – i vaše žena vám bude po 30letém manželství připadat smyslnější než Iva Kubelková.



www.zlatopramen.cz

12. Netloustne se po něm!

Má po vodě a čaji nejmín kalorií: půllitr piva obsahuje jen 190 kalorií, méně než jablečný džus (240 kcal) či červené víno (370 kcal). A jak vznikla fáma, že se po pivu tloustne? Součástí piva je chmel, alkohol a oxid uhličitý podporují chuť k jídlu. Jíme pak i přes pocit sytosti.



**13. Léčí nemocné hlasivky!
Nejlepší je teplejší pivo,
zhruba pokojové teploty.
Skvěle obalí hlasivky.**



14. Zabraňuje rakovině!

Obsahuje antioxidanty likvidující škodlivé volné radikály. Dva půllitry denně zvýší příjem antioxidantů až o 10 procent.



15. Čistí ledviny!

Propláchnutí ledvin pivem je účinnější než urologický čaj. Je prevencí i proti ledvinovým kamenům.

