



(W) Ferdinandovy hlášky

OBSAH

JAK ZVLÁDNOUT ZBYTKOVÝ ALKOHOL Odbourávání alkoholu v krvi	2
LEŽÁK ZŮSTANE, MUSÍ HO SCHVÁLIT BRUSEL Nové pivní názvosloví	3
VÝLET DO HISTORIE Aneb ledařina, to bývala dřina	4
PIVNÍ KVASINKY JSOU DOMA VE SPILCE	5
ABECEDA ZE SPILKY	5
TŘETINKOVÝ FERDINAND ZAMÍŘIL DO BARŮ A KAVÁREN	6
BUŘTY NA PIVĚ	6



SKUTEČNÉ PIVO Z BENEŠOVA

JAK ZVLÁDNOUT ZBYTKOVÝ ALKOHOL?

STÁLE MNOHO ŘIDIČŮ SI NEUVĚDOMUJE, ŽE V JEJICH ORGANISMU „ÚŘADUJE“ ALKOHOL DLOUHO POTÉ, CO HO PŘESTANOU PÍT. TZV. ZBYTKOVÝ ALKOHOL ZŮSTANE V LIDSKÉM TĚLE VĚTŠINOU I DRUHÝ DEN PO ANI NE TAK BOUŘLIVÉ NOCI. POKUD PAK VYRÁŽÍTE AUTEM, STOJÍ ZA TO SI PROMĚŘIT DECH ANALYZÁTOREM ALKOHOLU V DECHU. JSTE TAK ODPOVĚDNÍ K DRUHÝM I K SOBĚ.

Alkohol v dechu není alkohol v krvi

Pokud tak učiníte s předstihem, než usednete za volant, vyhnete se riziku karambolu pod vlivem alkoholu, ale i nepříjemnostem, pokud vás zastaví dopravní hlídka. Teď abychom si přesně vysvětlili terminologii. „Alkohol v dechu“ je ten, který člověk vydechne. Měří se v jednotkách hmotnosti alkoholu na litr (mg/L) nebo obvykle v tuzemsku v promile (mg/L představuje přibližně polovinu promile). „Alkohol v krvi“ přímo působí na nervový systém. Pokud se zjišťuje přímo z odebraného vzorku krve, pak se výsledky uvádějí v gramech alkoholu na kilogram krve (g/kg). Jednotky g/kg odpovídají výše uvedeným promilím (1‰ = 1 g/kg). Pro medicínské účely se koncentrace alkoholu v krvi vyjadřuje v mmol/l (1 g/kg = 21,71 mmol/l). K převedení výsledků měření alkoholu v dechu na alkohol v krvi se používá přepočítávací koeficient (v Česku 2,1), který je standardně vložen do analyzátoru alkoholu v dechu.

Nulová tolerance jedno pivo prokázat nemusí

Pokud si tedy dopřejete jeden půllitr piva nebo dvě deci vína či půl deci tvrdého alkoholu pak „nafoukáte“ přibližně 0,15 miligramu na litr, což je asi 0,3 promile. Tak můžete, ale taky nemusíte, u policejní kontroly projít. Jinak platí, že pokaždé když zjistí jakékoli množství alkoholu v dechu řidiče, policie předává případ k vyřešení do správního řízení na městské či obecní úřady. Případy s naměřenou hodnotou nižší než 0,24 promile jsou obvykle odkládány a netrestány, protože soudní znalci označili tuto hladinu alkoholu v dechu za neprokazatelnou. Ještě se však nesmí najít jiný důkaz, že řidič požil před jízdou alkoholický nápoj, neboť v Česku zákon dává „nulovou toleranci alkoholu“ pro všechny účastníky silničního provozu.

Co ovlivní odbourávání, jak počítat?

Kolik zbytkového alkoholu vám po noční párty zůstane v těle, závisí zejména na tělesné konstituci, metabolismu a pohlaví. Alkohol se vstřebává z trávicího ústrojí velmi rychle, z krve

se však odbourává velmi pomalu. V přepočtu na promile je to asi 0,1 promile za hodinu. Tedy pokud jste muž, vážíte osmdesát kilogramů a najednou vypijete dva litry piva (s obsahem cca 5% alkoholu), asi během hodiny dosáhnete maximální hladinu alkoholu. Na úplné odbourání však budete potřebovat možná i deset hodin, a ženy a mladiství ještě víc. Do hry vstupují i další faktory, počet drinků či druh alkoholu. Víno a destiláty se vstřebávají v průměru o cca třicet minut rychleji než pivo. Tomu trvá vstřebávání od přibližně hodiny, pokud pivo pijete na prázdný žaludek, do sto padesáti minut, pokud jste najedení. A naopak, půllitr piva (s obsahem cca 5% alkoholu) úplně odbouráte v průměru cca za tři hodiny, dvě deci vína za čtyři hodiny a deci čtyřicetiprocentního destilátu za pět hodin. Dále je důležité, jak rychle jste pili, v jakém čase, jakou náladu jste měli, v jaké jste fyzické a psychické pohodě, zda na vás nejde nemoc, nebo berete nějaké léky a mnoho dalších okolností. I nízká hladina alkoholu ovlivní vnímání, reakce, pozornost, emoce a tělesné funkce, jako je dýchání či tělesná teplota. Zbytkový alkohol způsobuje sice menší, ale dokazatelné zhoršení schopnosti řídit motorové vozidlo. Podle vědeckých studií roste nebezpečí již při hladině 0,3 promile alkoholu v krvi, tedy po jednom (ačkoliv pro mnohé zde myšleno žádném...) pivu. Šance, že tehdy způsobíte dopravní nehodu, je statisticky až sedmkrát vyšší, než když jste střízliví.

Zločin a trest, výmluvy nepomohou

Pokud opakovanou dechovou zkouškou na řádně ověřeném stanoveném měřidle, analyzátoru alkoholu v dechu, nafoukáte nad 0,476 mg/L, tj. nad 1 promile, jde již o trestný čin. Zde vám nepomohou výmluvy, že jste těsně před jízdou kloktali ústní vodou s alkoholem, mazali si krk alkoholovou emulzí, vypili jste bylinkové kapky s obsahem alkoholu, či snad snědli líkérové bonbóny nebo kvašené ovoce.

„Je pravda, že vstřebávání alkoholu se začíná v ústech,“ potvrzují lékaři. Hladina alkoholu v krvi by se ani po užití silnější ústní vody prokazatelně nezvýšila. Pokud tedy těsně před jízdou skutečně zkonsumujete některé z výše uvedených produktů a zastaví vás policisté, informujte je o tom. Měli by vám odložit dechovou zkoušku o patnáct minut. A poté by měla být negativní. Jestliže však ukáže dechová zkouška pozitivní údaj, musí se měření po pěti minutách opakovat. Pokud výsledek opakované dechové zkoušky ukáže rozmezí 0,24 až 1,0 promile a souhlasíte s naměřenou hodnotou, podepíšete záznam o kontrole. Pak je výsledek platný jako přestupek a již není nutný odběr biologického materiálu (krve) jako při vyšších hodnotách.

„Spravovák“, ani sportování či sauna alkohol z krve nevyženou

Ačkoliv se cítíte dostatečně střízlivě, nemusí to mnoho znamenat. A pozor by si měli dát zejména lidé s onemocněním jater a senioři, kteří se léčí na několik onemocnění a berou jistě druhy léků. Silná káva ani energetický nápoj nezředí alkohol, který vám proudí v žilách. Mylná je také představa, že vám pomůže před pitím se dobře najíst. Pouze promile alkoholu v krvi vám bude stoupat pomaleji. Vydatná snídaně nebo jiné jídlo po „opici“ však nejsou k zahazení. „Pomohou navázat zbytky alkoholu v krvi. Tělu prospívají zejména jídla s vyšším obsahem soli,“ potvrdí každý lékař. Pokud vám někdo poradí, že alkohol rychleji vypotíte nebo vysportujete, neposlouchejte ho. Po alkoholickém dýchánku je naopak nebezpečné provádět tělesnou aktivitu či dokonce potit se v sauně. Jelikož alkohol váže vodu, může nastat dehydratace. Organismus musíte znovu zavodnit a dodat mu vyplavené minerály. Zbytkový alkohol nejrychleji zředíte čistou vodou, do které můžete přidat šťávu z citronu, případně neslazenou minerálkou nebo bylinkovým čajem ochuceným medem na doplnění krevního cukru. A pokud si myslíte, že zbytkový alkohol porazíte dalším pivkem „vyprošťovákem“, jde o další mylnou představu. Pokud chcete mít jistotu, že po večerní oslavě můžete sednout za volant, poříďte si analyzátor alkoholu v dechu. Rychle vám řeknou pravdu. Nejpreciznější přístroje jsou schválenými měřidly Českým metrologickým institutem (ČMI). Na českém trhu najdete velký výběr, lišící se od sebe technologií zpracování, typem senzoru a přesností poskytovaných výsledků. Od toho se také odvíjí cena. Ovšem pozor na vyložené „levné“ typy analyzátorů alkoholu v dechu, cena cca 1000,- Kč nebo i nižší, toto jsou více „reklamní předměty“, než skutečná měřidla. Tyto „analyzátor“ mohou reagovat nejen na alkohol, ale i na jiné sloučeniny a páry obsažené v dechu. Výsledek mohou ovlivnit i vnější podmínky. Dokonce i některé typy těchto „levných analyzátorů-reklamních předmětů“, mají potíže s určením nulové hranice obsahu alkoholu. Tak bezpečnou jízdu!

Jan Peršl, ČMI – odborný garant pro ČR 2006 až 2014
(autor metodických pokynů v ČR pro analyzátor alkoholu v dechu)

ČÍSLA O ODBOURÁVÁNÍ ALKOHOLU V KRVÍ

Hranice „neprokazatelnosti“ pro policii 0,24 promile

Jedno pivo, dvě deci vína, půl deci tvrdého cca 0,3 promile

Přestupek (zadržení řidičáku a pokuta až 50 000 Kč) 0,24 až 1 promile

Trestný čin (hrozí i vězení) nad 1 promile

Obecně je rychlost odbourávání obvykle v rozmezí mezi 0,12 až 0,20 promile za hodinu

ANALYZÁTORY ALKOHOLU V DECHU

A/ Pracovní měřidla
například CA 2000 za 2 400 Kč

B/ Stanovená měřidla
například Intoximeters Alco Sensor Vxl za 26 900 Kč



LEŽÁK ZŮSTANE, MUSÍ HO SCHVÁLIT BRUSEL

ŽIJEME V ZEMI, KDE I DEBATU O ÚŘEDNÍCH NÁZVECH PIV ŘEŠÍ OHNIVÉ HLAVNÍ ZPRAVODAJSKÉ POŘADY V TELEVIZI, ČI KOMENTÁŘE NA WEBOVÝCH SERVERECH A V NOVINÁCH. VÝSLEDEK? LEŽÁK ZŮSTÁVÁ VE SLOVNÍKU ČEŠTINY I ODBORNÉ TERMINOLOGII. POTVRDIL TO MINISTR!

„Stejně jako v našem původním návrhu zůstane v novele zákona zachováno zařazení piv na skupiny. Není tedy pravda, že zmizí název ležák,“ uvedl první muž zemědělského resortu Marian Jurečka. Na etiketách piv tedy nadále najdete zařazení označení „ležák“ a po čtvrtém kousku se nebudete muset trápit tím, cože to dnes večer vlastně popijíte.

Název se ale bude vztahovat na méně piv než dosud, pouze na spodně kvašená piva plzeňského typu o stupňovitosti jedenáct až dvanáct stupňů. Naopak zmizí dosavadní povinnost označovat jako ležák i svrchně kvašená piva typu ale či stout. Výrobci je nyní vybaví nálepkou „plná piva“ s označením typu piva. Zároveň musí uvádět obsah alkoholu, což mělo být podle původního návrhu nepovinné.

Tak zní výsledek koncem loňského roku bouřlivě diskutované vyhlášky, jejíž konečné znění zveřejnilo ministerstvo zemědělství po dohodě s pivovary. Změnu si přály zejména minipivovary. „Dosavadní označení nás svazuje a v zahraničí vzbuzuje úsměvy,“ říkal Jan Šuráň, prezident Českomoravského svazu minipivovarů, zastupujících 104 členů. Ležák se měl stát pivním stylem, třináctka pak silným pivem.

„Plné pivo“ se tedy teď stalo všeobecně přijatelným, i když podle Šuráně se bude situace ještě znovu řešit. Spodně kvašená

výčepní piva a ležáky tvoří drtivou většinu trhu a nové označení se podle odhadu Svazu pivovarů týká jen asi tři procent produkce. Původní návrh však mezi plná piva řadil i ležáky. Novelu vyhlášky o nápojích ovšem ještě čeká schvalovací kolečko. Poté, co ji projedná legislativní rada vlády, musí projít tříměsíční notifikací u Evropské komise v Bruselu. Jak dlouho tu asi řešili pivní názvosloví Belgie, země proslulé rozmanitostí pivní nabídky? Novela pak může začít platit až devět měsíců po zveřejnění ve sbírce zákonů. Tedy zřejmě až nejdříve v příštím roce.

„Výrobci tak budou mít dostatek času připravit se na změny ve značení piva včetně možnosti doprodání výrobků uvedených na trh před účinností vyhlášky,“ dodal ministr Jurečka. Výčepní piva tedy zůstanou ta 7 až 10 %. Tradiční české pivo, spodně kvašené plzeňského typu, o 11 až 12% je i nadále ležákem. Vyhláška doplňuje, že to musí být spodně kvašené pivo. Novinkou se stanou „plná piva“, svrchně kvašená 11 až 12%, a „silná piva“, 13% a silnější, doposud nazývaná speciálními pivy.

Z produkce Ferdinanda tedy zůstávají ležáky čtyři piva: Ležák světlý 11, speciální světlý ležák Max 11, tmavý ležák 11 a světlý ležák Premium 12.

Pivovary mohou přidat na etiketu i pivní styl, který vyjadřuje jeho způsob produkce a složení, respektující tradiční oblasti výroby. Styl zahrnuje ale, stout, ipa, apa či porter. Jak vidno i pivní kultura vyžaduje vytříbené sémantické znalosti, ne že ne.

Nové pivní názvosloví

Výčepní pivo 7 až 10%

Ležák 11 a 12% (spodně kvašené)

Plné pivo 11 a 12% (svrchně kvašené)

Silné pivo 13% a silnější



VÝLET DO HISTORIE aneb Ledařina, to bývala dřina

CHUŤ, KVALITU, ZKRÁTKA ŘÍZ... TO MUSÍ NABÍDNOUT KAŽDÉ PIVO. JAK JICH DOSÁHNOUT PŘEDSTAVUJE SKUTEČNOU ALCHYMII, OD PŘÍPRAVY SUROVIN A VODY, VAŘENÍ AŽ PO PŘEPRAVU A VYLADĚNOU CESTU DO SKLENICE. DŮLEŽITOU ROLI HRAJE UDRŽENÍ SPRÁVNÉ TEPLoty. JAK SE DOSAHOVALA V ČASECH BEZ SOFISTIKOVANÝCH CHLADÍRENSKÝCH TECHNOLOGIÍ? JEDNODUŠE: S POMOCÍ LEDU.

Expert i fajnovní pijáci se shodují, že správné pivo má mít okolo sedmi stupňů. A skladuje se v prostorách s teplotou mezi pěti a deseti stupni. Ještě ani ne před sto lety se pivo i v Benešově chladilo v často rozsáhlých sklepích za pomoci ledu, který se těžil v zimě na rybnících nebo z řek. Někdy i několik zim dopředu. Co kdyby zrovna nezamrzlo?

Pazdeří, plevy nebo řezanka led ochrání

Pivovary si zajišťovaly dostatek ledu jeho stohováním na dvoře. „Led se umístil na důmyslně izolovanou podložku složenou z dřeva, popely, lepenky natřené dehtem a písku. Nařezaný led se vyskládal do stohu a mezery mezi jednotlivými kusy se vyplnily ledovou drtí. Celý stoh se poléval za mrazů vodou, aby se vytvořil jednotný monolit.“

Tak přibližuje historik Jiří Hána z Pivovarského muzea v Plzni práci ledařů. Sezonní profese rekrutující se v Praze z „letních“ vorařů, nebo jinde sedláků, hledajících přivýdělek.

„Nejdůležitější jest ovšem volba a opatření materiálu, pomocí jehož má být led pokryt a chráněn. K účelu tomu vezmeme, co právě po ruce máme: dřevěné piliny, rašelina, pazdeří, plevy, řezanku, slámu, rákos atd., vůbec jakýkoliv špatný vodič, ježž máme levně k dispozici,“ píše se v dobových návodných materiálech.

„Je-li nablízku rašelina aneb rašelinové louky, pak poskytuje nám zetlelé bahno luk, pozůstávající ze zbytků rostlinných, velmi dobrý materiál ku krytí stohu, vzdor tomu či snad právě proto, že jest vlhký a na led úplně přilehne. Jiná krytina musí býti pomocí zasazených kolkolem stohu tyčí a všalovaných mezi ně prken na led držena,“ popisuje se dále stohování. Potřebné bednění mělo být 60-80 cm silné.

Doprava za 20 zlatých, neboli dvě krávy

Led pak býval později umístěn v nejvýše položené místnosti sklepa. Ochlazoval tak vzduch, který sem přicházel a podle zákonů fyziky pak studený vzduch „stékal“ dále do nižších pater sklepa. Voda z tajícího ledu zpravidla protékala sklepem a tím dále ochlazovala celý prostor.

Doprava ledu do sklepa stála na počátku 18. století 20 zlatých, což odpovídalo ceně dvou krav. Tesař by si mohl nechat dovézt led za tuto cenu po čtvrt roce práce. Běžně led obstaral a dodával týž člověk, od kterého brali hostinští pivo.

Pokud byla špatná zima a nedostatek ledu, dalo se na trhu spatřit po sebemenším ochlazení a zasněžení zajímavé zboží. „Na trzích pak stály fůry sněhu a ledu z rybníčků, které sem dovezly z okolí vozy. Stejně jako s dřevem se pak s takovým zbožím běžně obchodovalo,“ najdeme v kronikách.

Potřeba chlazení byla vyjádřena dle tehdejších okolností pro výrobu jednoho hektolitrů piva, v rozsahu 50 – 200 kilogramů ledu. Přiměřeně nízké teploty byly rozhodující pro úspěšný průběh hlavního kvašení či ležení ve sklepích, ale i skladování piva. Ledem se zásobovaly rovněž odběratelské hostince.

Jeden metr krychlový ledu váží 917 kil

Historické „lednice“ musely být dostatečně prostorné a přístupné při vkládání a výběru ledu. Nesmělo se zapomenout na maximální izolaci od atmosférických vlivů a na rychlý odvod vody z roztátého ledu.

Do lednice se led vkládal oknem. Po naplnění lednice se okna zaplnila slámou a opět zazdila. Do lednice pak bylo možno vstoupit otvorem ze sklepa a v létě odseknot potřebné množství ledu pro chlazení piva.

Jako izolační materiály se tehdy používaly výše zmíněné rozličné přírodní suroviny. Nejlevnější a nejsnáze dostupné byly plevy, řezanka, piliny. Avšak tyto rostlinné materiály po zvlhčení snadno ztrácely své izolační vlastnosti. Používala se rovněž křemelina (schránky jednobuněčných řas diatomeae), drť z rašeliny či popel. Za nejúčinnější se považovaly korkové cihly, proti vlhku natřeny asfaltem.

Kvalitní lednice měla dobrou střechu, dlažbu se sklonem a dřevěným roštem, jež izoloval uskladněný led od roztáté vody. Jeden metr krychlový ledu vážil 917 kilogramů. V lednicích bylo běžné na 1 m³ prostoru uskladnit 600-700 kg pevného ledu. Čím jemněji byl roztlučen, tím více se ho tam vešlo. Pro důkladnější využití prostor se led při ukládání proléval vodou s troškou soli. Tak mírně roztál, následně se stmelil a zmrzl. Z nouze se někdy místo ledu používal sníh. Také pro ten platilo efektivní uskladnění. Proto se rovněž poléval vodou a pečoval.

I Konopiště a Benešov měly svá chladná hospodářství

Budovy konopištského pivovaru se navzdory radikální přestavbě dochovaly dodnes. Podle nákrešů a črt z druhé poloviny 19. století je vidět, že severozápadně před objektem stál velký blok budov chladného hospodářství s chladicími stoky, spilkami, sklepy a výtahem na sudy.

„Není jasné, kdy byl tento areál vystavěn, ale pravděpodobně při modernizaci s přestupem na spodní kvašení. Objevuje se

na katastrální mapě z roku 1870. Blok chladného hospodářství však byl po zrušení konopištského pivovaru kompletně zbořen,“ píše se v Neznámých kapitolách z dějin pivovarství v Benešově a na Konopišti, publikovaných v časopise Kvasný průmysl.

Nový pivovar v Benešově měl umístěný chladicí areál při pohledu z ulice v levé polovině rozsáhlého humna. Měl dvojité stěny pro lepší izolaci chlazených prostor, což dokládají dochované stavební plány. Část sladovny při opravě ukázala pod opadávající omítkou velké čtvercové druhotně zazděné otvory, které sloužily patrně jako větrací žaluzie u chladicích stoků.



V moderním pivovaru, vyrůstajícím za zdejší vlády Františka Ferdinanda d'Este, se už počítalo s chlazením strojním systémem. Ale moderní varnu schopnou vyrobit až 60 000 hektolitrů piva ročně doplňovala ještě tradiční lednice na přírodní led.

Pivní vagony i „ledová“ vlečka

Už při výběru vhodné lokality k založení pivovaru se přihlíželo k možnostem snadného, rychlého a levného získávání ledu. Příliš vysoké náklady na jeho pořízení by přece mohly negativně ovlivnit rentabilitu výroby piva.

Příprava ledu se stala důležitou součástí výroby. Třeba v Plzni v roce 1920, kde uvařili 400 000 hektolitrů, dovezli 600 vagonů ledu vlečkou z hráze boleveckého rybníka. Také v hospodách se pivo chladilo ve sklepích, později pivní trubky procházely truhlíkem s ledem.

Pivní vagony měly dvojité stěny, do nichž se dával v létě led a v zimě ohřáté cihly, aby pivo nezmrzlo. Poprvé vyjely už někdy v sedmdesátých letech devatenáctého století.

Pod dvojitou střechou vozu měly dvě nádoby na přírodní led. Tající voda byla vedena z nádob trubkami uvnitř ložné plochy vozu. Nádoby se plnily čtverhranným těsněným poklopem ze střechy vozu a měly pro lepší utěsnění jinak méně obvyklé křídlové dveře.

Dvounápravové vozy o rozvoru 3,5 metru s nosností zhruba 7 000 kg vozily v ložném prostoru asi 70 padesátilitrových sudů s pivem. Větší pivovary jich vlastnily až stovky a nechávaly si je stavět na zakázku. Ty menší si je pronajímaly od specializovaných společností, například Österreichische Eisenbahn-Verkehrs.

① ledové sklepy

③ spilk

② ležácké sklepy

④ manipulační ledový sklep pro hostince



Ledárny jako svědkové doby

Ledárny zůstaly i důležitým architektonickým památkem doby. Například pozdně secesní Branické ledárny na pravém břehu Vltavy, jejíž součástí byla stáj a dům správce. Podle návrhu architekta Josefa Kovařovice byly vybudovány v letech 1909 až 1911. Koňské povozy odtud rozvážely led po Praze.

Jejich provoz skončil roku 1954, kdy vodní kaskáda na řece Vltavě zamezila zamrzání. Od roku 1964 jsou chráněnou památkou v soukromém vlastnictví, jež ovšem bohužel chátrá. Začátkem letošního roku dokonce vyšla kniha Ledování v Brně od pivovarského historika Filipa Vrány. Slova o pivní ledařské alchymii z úvodu našeho textu tak vůbec nebyla nadnesená. Obvyčejná ledařina by si přece vlastní knihy a domy nezasloužila.



PIVNÍ KVASINKY JSOU DOMA VE SPILCE

SKUTEČNÉ PIVO SE SKLÁDÁ ZE SLADU, CHMELE A VODY, ALE NEOPOMEŇME I PIVOVARSKÉ KVASNICE. TY PROCHÁZEJÍ POD VEDENÍM SLÁDKA SPOUSTOU PROCEDUR, NA JEJICHŽ KONCI VZEJDE TEN BOŽSKÝ NÁPOJ VŠECH LIDÍ. NYNÍ ZAMĚŘME POZORNOST NA SPILKU A PIVNÍ KVASINKY, KTERÉ SPOLUVYTVÁŘEJÍ VÝJIMEČNOU CHUŤ, BARVU A VŮNI NAŠICH PIV FERDINAND.



Nejdřív se vaří, vystírá a rmutuje mladina

Ve varně se vaří mladina, ale ve skutečnosti tu probíhá hned několik procesů. Prvním z nich je šrotování sladu, následuje vystírání, kdy se sladový šrot rozmíchá ve scezovací kádě s vodou o teplotě 37°C. Za pomoci vařící vody se pak provádí zapařování.

Pokračuje se dvojitým rmutováním, kdy dojde ke zcukření atd. Velmi složitý a sofistikovaný proces, prověřený generacemi. Třeba chmel se přidává natřikrát. Mladina se nakonec načerpá do vířivé kádě. Na deskovém chladiči se potom dochlazuje na zákvasnou teplotu (6°C až 7°C). Teprve potom můžeme s mladinou zamířit do spilky.

Ve spilce se chladí solankou

Spilka se zove část pivovaru, ve které probíhá kvašení piva. To se děje v otevřených kádích a na hladině kvasícího piva se tvoří pěna. Spilka by měla být umístěna ve sklepních prostorech a kvůli zajištění nízké teploty často chlazená chladičím zařízením.

K tomuto účelu se užívá rozvodní potrubí s chlazenou slanou vodou, solankou. Ta totiž zamrzá při nižší teplotě, než čistá voda. Ještě dříve používaly pivovary k chlazení zásoby ledu, které si vytvořily v zimních měsících. O tom si můžete přečíst na jiném místě našich (vy)hlášek.

Velké pivovary se již dnes nestaví s klasickou sklepní spilkou. Kvašení probíhá ve velkých svislých válcových nádržích se spodní stranou ve tvaru nálevky uprostřed s výpustí. Při kvašení se udržuje teplota chladičím zařízením. Pokud je potřeba kvasící obsah promíchat, vhání se spodní výpustí do nádrže vzduch. To je ale jiný příběh, ne ten náš z Benešova.



Spíláním a kvašením se přeměňují cukry

Celý proces začíná spíláním, odtud název spilka. Zchlazená mladina se tu čerpá do kvasných kádí. K ní se přidávají kvasnice spodního kvašení a začíná hlavní kvašení, které trvá šest až deset dní.

Kvasinky zpracovávají cukry a vzniká alkohol, oxid uhličitý a teplo. To se musí chlazením regulovat, aby teplota kvašení

nepřesáhla 10 až 11 °C. Za uvedenou dobu kvasinky přemění asi ¾ z obsahu cukrů. Se zbytkem si poradí až v další etapě – ve sklepech při dokvašování.

Mladé pivo z kádí se totiž suduje do sklepa, kde dokvašuje v ležáckých tancích. Doba zrání ve sklepech se liší podle druhu piva a pohybuje se od třiceti dnů u desítky po devadesát dnů u speciálů d'Este a Sedm kulí.



A na závěr sycení a křemelincová filtrace

Tanky jsou uzavřené, takže v nich vzniká tlak, který se musí regulovat. Právě zde vznikající oxid uhličitý pivo nasycuje a vzniká tu pěnivost, která potom korunuje celý zlatavý mok ve sklenici.

Po zrání v tancích už následuje jen křemelincová filtrace, při které se odstraňují zbytky kvasinek a další nežádoucí látky. A dále také mikrofiltrace, které se občas říká pasterizace za studena. Na úplný závěr se pivo stáčí do sudů, lahví nebo PET lahví a míří ke svým konzumentům.



ABECEDA ZE SPILKY

PRO ROZŠÍŘENÍ SLOVNÍ ZÁSObY ZNALCE PIVNÍCH PROCEDUR NABÍZÍME STARŠÍ ŘEMESLNICKÉ PIVOVARSKÉ A SLADARSKÉ TERMÍNY Z VÝKLADOVÉHO SLOVNÍKU ANTONÍNA KRATOCHVÍLEHO, UZNÁVANÉHO MANAŽERA A POPULARIZÁTORA PIVNÍ KULTURY

Čtvrtý nositel stejného jména rodu se narodil v pivovare ve Svijanech, přežil koncentrační tábor, vyučil se v Krušovicích, studoval průmyslovku v Praze a poté pracoval ve Staropramenu, Chebských i Jihočeských pivovarech, kde se po roce 1989 stal ředitelem. Po odchodu do důchodu ještě působil jako autor mnoha odborných textů, poradce v Číně i Polsku a čestný člen Českého svazu pivovarů a sladoven.

Cajkkomora › místnost, kde se ve vanách uchovávaly kvasnice

Cajkšaflik › dvouruční dubový džber (60-90 l), který se používal při zakvašování

Čapovnice › otvor ve dně kádě pro vypouštění (sbírání) kvasnic

Hejbadla › archaický název pro kvasnice

Jádro kvasnic › střední vrstva kvasnic usazených na dně spilky (obsahuje kvalitní kvasnice pro opakované použití)

Kroužky › pěna na hladině kvasící kádě: dle postupu kvašení se tvoří kroužky bílé, vysoké, hnědé a nízké propadlé

Kvasidla › dřívě vše, co vyvolávalo kvašení, později název přenesen na kvasinky

Kvasmistr › spilečný mistr na spilce

Matička › původní malé množství pivovarských kvasnic, nutných k prvotnímu zakvašení kupovaných sládkem z důvěrného zdroje jako jeho osobní záruka za kvalitu piva

Mladé pivo › prokvašená mladina na konci hlavního kvašení (těž zelené pivo)

Mozečkové kvasnice › zvrásněný vzhled kvasnic usazených na dně kádě po stažení piva (důkaz dobrého prokvašení a kvality kvasnic)

Odrážení › oddělování nízké pěny od stěny kádě jako důsledek začátku intenzivního kvašení, vyvolaného při vývinu kyslíčnicku uhličitého

Plavení kvasnic › ošetření kvasnic jejich opětovným rozmícháním se studenou vodou 1:1

Podkvasné pivo › pivo vyrobené pozdním kvašením (od druhé poloviny 19. století)

Propadlá kád' › dostatečně prokvašená mladina (zelené pivo), pokrytá nízkými hnědými kroužky, kvasnice se již usadily na dně

Protahovadlo › speciální hřeblo používané na promíchávání (protahování) kvasných kádí po zakvašení (do mladiny se tak vnašel vzduch)

Sázení piva › posuzování postupu hlavního kvašení (sázení kvasnic ve zkušební skleničce)

Sháňka › úzké dřevěné nářadí (šavle) na stahování deky na kvasné kádě před sudováním

Spilečný › mistr ve spilce

Spílák › pracovník pracující ve spilce

Špínka › horní a spodní vrstva kvasnic, odstraňuje se do odpadu, střední vrstva „jádro“ se opakovaně používá

Ujímání › začátek kvašení, vytváření slabé bílé pěny, zárodku budoucích kroužků „kád' zaprašuje“

Várečné › technologický výraz pro pivovarské kvasnice

Záběl › zdánlivé zakalení hladiny mladiny na začátku kvašení



TŘETINKOVÝ FERDINAND ZAMÍŘIL DO BARŮ A KAVÁREN

Pět druhů pivních speciálů značky Ferdinand se nově stáčí také do třetinkových lahví. „Náš záměr je, dostávat se i na místa, kde se pivo standardně netočí, jako jsou hotely, bary nebo kavárny,“ říká jednatel pivovaru ing. Petr Dařílek. Váš oblíbený nápoj tak můžete objednávat i tam, kde dříve nebyl k dostání. Lahve mají přesný obsah 0,33 litru, tedy klasická třetinka. V současnosti je v prodeji světlý speciál d'Este 15, Sedm kulí 13, světlý ležák Max 11, tmavý ležák 11 a světlý ležák Premium 12, který v říjnu 2015 získal ocenění České chuťovky. Kdo chce potěšit své blízké netradičním dárkem, může využít dárkovou kazetu v balení po třech.



VTIP

Pro Ferdinanda nakreslil Radek Machata



"Hlavně mi nepřejte zdraví, ať nemusím jít zase dělat!"



PIVNÍ CHLÉB

Pivní chléb

250 ml piva
cca 5 polévkových lžic vody
2 lžice oleje
1 lžička kmínu
350 g pšeničné chlebové mouky
150 g grahamové
nebo špaldové mouky
1 lžička sušeného
nebo 1/4 kostky čerstvého droždí
slunečnicová semínka

Postup:

Vše důkladně promícháme a dáme do domácí pekárný, kterou nastavíme na základní program, střední propečení kůrky, střední velikost, slunečnicová semínka přidáme dle programu pekárný.



BUŘTY NA PIVĚ

4 porce:

4 špekáčky
40 g sádla
0,5 l piva Ferdinand
2 cibule
1 paprikový lusk
1 feferonka
100 g kečupu
100 g rajčatového protlaku
paprika, pepř, sůl

Postup:

Cibuli nakrájete na kolečka, paprikový lusk zbavte jadřinců a nakrájete na nudličky. Potom vše osmahněte na sádle, posypte sladkou mletou paprikou a nechte zpěnit. Přidejte rajčatový protlak a kečup, nechte chvíli dusit a potom zalijte pivem. Vhodnější je tmavé. Chvilí provařte, potom osolte a opepřete. Špekáčky oloupejte a vložte do vzniklé omáčky. Nechte zvolna zapékat pod pokličkou v troubě při 140–150 °C asi 50 minut.

RADY A PORADY:

- při vaření používejte raději slabší piva
- pivo je ideální pro dušení masa, méně se hodí k zelenině
- pivo použité do těsta urychluje kynutí
- pivní pomazánky konzumovat čerstvé, mohly by zkysnout