

Pivovar č. 1

Pexeso. Najděte správnou dvojici pojmů a vysvětlení.

Pivovar Hradec Králové

Slad



Pivovar Hradec Králové

Pivovar Hradec Králové

Chmel



Pivovar Hradec Králové

Varna



Pivovar Hradec Králové

Spilka



Pivovar Hradec Králové

Filtrace



Sudy a lahve



Plzeňský Pilsner: Králové

Královský
lev



Plzeňský Pilsner: Králové

Plzeňský Pilsner: Králové

Pasterizace



Plzeňský Pilsner: Králové

Spodně
kvašená piva



Plzeňský Pilsner: Králové

Svrchně
kvašená piva



Plzeňský Pilsner: Králové

Ležák



Pilsner



Historická značka piva.
Vyrábělo se v pivovaru
Hradec Králové.



Pivovar Hradec Králové

Zahřívání piva na určitou teplotu,
aby se zničily mikroorganismy a
prodloužila trvanlivost.



Pivovar Hradec Králové

Fermentují při nižších teplotách
(okolo 10 °C), mají čistší chuť



Pivovar Hradec Králové

Kvasí při vyšších teplotách
(15–24 °C) a mají bohatší
chuťový profil.



Pivovar Hradec Králové

Nejrozšířenější typ piva,
musí dlouho zrát, má
jemnou hořkost a čistou
chuť.



Světlý ležák s vyšší hořkostí,
původem z Plzně.



Jde o základní surovinu
pro výrobu piva.
Vzniká máčením, klíčením
a sušením ječmene.



Dodává pivu hořkost, aroma a
pomáhá prodlužovat jeho
trvanlivost díky
svým konzervačním vlastnostem.



Jedná se klíčové zařízení v
pivovaru, kde se sladina vaří s
chmelem.



Místnost, kde probíhá hlavní
kvašení piva. Teplota a doba
kvašení ovlivňují výslednou
chuť a kvalitu piva.



Odstranění nežádoucích částic z
piva, aby bylo čiré.



Po dokončení výroby musí být
pivo správně uskladněno
a distribuováno.

