**Pracovní list – Skladování piva**

*Řešení*

1. Jaká teplota je doporučená pro skladování piva?

*Ideální teplota pro skladování piva je 7°-8° C, vyšší teploty negativně ovlivňují kvalitu piva.*

2. Popište, jak by měl vypadat sklad piva.

*Čistý a chladný sklad bez potravin. Podlaha a stěny omyvatelné. Kontrola teploty prostřednictvím stálého teploměru.*

3. Co skladujeme ve skladu piva a co naopak ne?

*Ve skladu piva skladujeme: keg sudy, lahve s hnacím plynem.*

*Ve skladu piva neskladujeme: potraviny, které by mohly ovlivnit chuť a vůni piva, oblečení, elektroniku, různé nápoje v lahvích, atd.*

4. Jaká látka je nejvhodnější pro vytlačování piva z Keg sudů?

*Inertní čistý plyn, směs plynů CO2 a dusíku v poměru 50:50, nevhodný je vzduch.*