**Kontrolní test – Pivo**

**ŘEŠENÍ**

1. Charakterizujte pivo.

Pivo je kvašený alkoholický nápoj hořké chuti vyráběný v pivovaru z obilného sladu, vody a chmele pomocí pivovarských kvasinek.

Nejdůležitější vlastnosti piva: pěnivost, čirost, barva, chuť, vůně.

2. Vyjmenujte suroviny na výrobu piva.

Voda, slad, chmel, pivovarské kvasinky.

3. Jaké fáze má výroba sladu?

1. čištění a třídění ječmene,
2. máčení v náduvnících,
3. klíčení na humnech,
4. sušení nebo pražení na hvozdech,
5. odkličování a drcení

4. Jaké fáze má výroba piva?

1. rmutování a výroba sladiny,
2. výroba mladiny,
3. kvašení,
4. dodatečné kvašení a zrání,
5. filtrace,
6. stáčení

5. Co vyjadřuje stupňovitost piva?

Stupňovitost piva je hustota mladiny, z níž bylo pivo vyrobeno, měří se v procentech obsahu cukru v mladině.

6. Jak se rozděluje pivo podle barvy, způsobu kvašení a stupňovitosti?

Rozdělení piva podle barvy: světlé; polotmavé a tmavé; řezané.

Rozdělení piva podle způsobu kvašení: svrchně kvašená piva; spodně kvašená piva (ležáky); spontánně kvašená piva.

Rozdělení piva podle stupňovitosti: stolní pivo; výčepní pivo; ležák; speciální pivo; porter; nealkoholické pivo; pivo se sníženým obsahem alkoholu.

7. Skladování piva.

Skladujeme v chladných skladech vyhrazených pouze pro pivo. Teplota skladu 7 °C až 10 °C. Sklad musí být čistý, podlahy a stěny omyvatelné, dobře větraný.

8. Vlastnosti piva.

Nejdůležitější vlastnosti piva: pěnivost, čirost, barva, chuť, vůně.