

P I V O



obiloviny, chmel a voda

součástí tradičních a moderních oslav

Pivo je jeden z nejstarších a nejpopulárnějších alkoholických nápojů na světě. Je vyráběno obvykle z obilnin, nejčastěji z ječmene. Pivo je nápojem s dlouhou historií a širokým kulturním významem, který se stal součástí mnoha tradičních a moderních oslav, rituálů i každodenního života.

Historie

Historie sahá více než 7 000 let do minulosti. Nejstarší archeologické nálezy svědčí o tom, že první pivo bylo vyráběno ve starověké Mezopotámii, zhruba kolem roku 5 000 př. n. l. Pivo bylo v té době vyráběno fermentací obilné kaše a mělo podobu hustého, kašovitého nápoje, který byl konzumován pomocí brček. Pivo bylo známé i ve starověkém Egyptě, kde se stalo běžnou součástí stravy. Egypťané považovali pivo za dar od bohů, a i proto byla jeho výroba a konzumace součástí náboženských obřadů. Pivo bylo v Egyptě považováno za nápoj pro všechny sociální vrstvy, a to jak pro chudé, tak pro bohaté.

Ve středověku se výroba piva v Evropě stala součástí klášterního života. Mniši se stali odborníky na výrobu piva a řemeslné pivovary byly rozšířeny v kláštorech po celé Evropě.

V 16. a 17. století se výroba piva začala více formalizovat. V Německu se zavedl tzv. **Reinheitsgebot** – zákon o čistotě piva, který stanovil, že pivo smí obsahovat pouze ječmen, vodu a chmel. Tento zákon měl za cíl zajistit kvalitu piva a regulovat jeho výrobu. V tomto období se začaly objevovat první komerčně vyráběná piva, která se postupně stala oblíbenými nápoji.

Pivo v 21. století. Jedním z nejvýraznějších trendů v oblasti piva je nárůst rozmanitosti, což je důsledkem boomu řemeslných pivovarů. Tyto malé a nezávislé pivovary se obvykle zaměřují na kvalitu a jedinečnost svých produktů, což vede k širokému spektru chutí a stylů. Od tradičních ležáků až po experimentální piva s neobvyklými přísadami, jako jsou ovoce, koření nebo dokonce káva. Dnešní nabídka piva je rozmanitější než kdy předtím.



Výroba piva

Výroba piva je složitý proces, který zahrnuje několik kroků: šrotování, vystírání, rmutování, vaření a přidání chmele, fermentaci, zrání a plnění do lahví nebo sudů.

Šrotování a Vystírání

Prvním krokem výroby piva je šrotování sladovaného ječmene, který se následně smísí s horkou vodou. Tento proces se nazývá vystírání.

Rmutování

Rmutování je zahřívání směsi sladového šrotu a vody (tzv. **rmutu**) v přesně řízených teplotních krocích, aby se aktivovaly různé enzymy ve sladu. Tyto enzymy přeměňují škroby na cukry a bílkoviny na jednodušší látky. Právě tento proces má lví podíl na chuťovém charakteru vyráběného piva. Během tohoto procesu vzniká tzv. **sladina**.

Vaření a přidávání chmele

Při vaření se přidává **chmel**, což je klíčová složka pro chuť piva. Chmel je popínavá rostlina, která se používá ke konzervaci piva, k přidání mléčného tónu a vytvoření typicky hořké chuti. Pro vaření piva se používají neoplozené samičí šišky, které lze přidávat v různých formách (chmelový extrakt či chmelové granule...). Český chmel patří kvalitou k nejlepším na světě. Vyhledávaný je především Žatecký poloraný červeňák, který obsahuje sice nižší množství hořkých látek než ostatní odrůdy, zato však vyniká obsahem aromatických látek (pryskyřic, silic a polyfenolů). Chmel je zodpovědný za hořkost piva, která vyvažuje sladkost cukrů. Během vaření také probíhá sterilizace a zahušťování piva. Doba vaření a množství přidaného chmele se liší podle druhu piva.

Fermentace

Po vaření se pivo ochladí a přidají se kvasinky. Pivovarské kvasinky jsou mikroorganismy, konkrétně jednobuněčné houby, které hrají klíčovou roli při kvašení piva. Jsou zodpovědné za přeměnu cukrů na alkohol, oxid uhličitý a mnoho dalších aromatických látek, které dávají pivu jeho výslednou chuť, vůni i obsah alkoholu. Nejčastěji se používají dva druhy kvasinek **Saccharomyces cerevisiae** kvasinky svrchního kvašení, které kvasí při teplotě 15-24°C a používají se k výrobě piva Ale a pšeničného piva. A dále pak **Saccharomyces pastorianus** kvasinky spodního kvašení, které kvasí při teplotě 6-12 °C a používají se k výrobě ležáků. Tento proces může trvat od několika dní po několik týdnů, v závislosti na typu piva a požadované intenzitě chuti.

Zrání a filtrace

Po fermentaci se pivo nechává zrát, aby se jeho chuť stabilizovala a vyčistila. Některé druhy piva, jako například ležáky, zrají i několik měsíců. Během zrání se pivo filtruje, aby se odstranily nežádoucí částice a zajistila se čistota nápoje.

Plnění a balení

Po zrání je pivo připraveno k plnění do lahví, plechovek nebo sudů. Některá piva jsou pasterizována pro zvýšení trvanlivosti, ale některá řemeslná piva mohou být i nepasterizovaná a čerstvá, což zachovává jejich plnější chuť.





Druhy piva

Existuje mnoho druhů piva, které se liší podle způsobu výroby, použitých surovin a chuti. Zde jsou některé z nejznámějších kategorií piva:

Ležák (Lager)

Ležák je jedním z nejběžnějších typů piva. Tento typ piva je kvašen při nižších teplotách, což dává pivu svěží, čistou a osvěžující chuť. Ležáky jsou většinou světle zlaté, ale mohou být i tmavé.

Ale

Ale je pivo, které je kvašeno při vyšších teplotách. To mu dává bohatší a ovocnější chuť. Ales jsou často více aromatické a mají silnější chuť než ležáky. Mezi známé poddruhy patří **Pale ale**, **India Pale Ale (IPA)**, **Porter** a **Stout**.

Pšeničné pivo (Weizenbier)

Pšeničná piva jsou vyrobena z pšenice a ječmene, což jim dává svěží a ovocnou chuť. Mají často zakalený vzhled a jsou typická pro Německo a Belgii.

Trappist pivo

Toto pivo je vyráběno mnichy v Trappistických kláštarech. Je to pivo typu **Ale**, které může mít různé varianty, včetně tmavých a silných piv. Trappist piva jsou známá svou vysokou kvalitou a autenticitou.

Lambic

Lambic je belgické pivo, které fermentuje spontánně za použití přírodních kvasinek z okolního prostředí. Lambic piva mají často kyselou a ovocnou chuť.

Speciální piva

Existuje také řada speciálních piv, která zahrnují piva ochucená ovocem, kořením nebo jinými neobvyklými přísadami. Příkladem mohou být ovocná piva jako je malinové, nebo piva s příchutí kávy či čokolády.



Využití piva

Pivo není jen nápoj pro přímé pití, ale má široké uplatnění v gastronomii i v kultuře.

Pivo je skvělou ingrediencí při vaření, přidává hloubku a bohatost mnoha pokrmům. Může být součástí marinád na maso, přidává se do omáček (např. do omáčky na hovězí nebo kuřecí maso), a je často používáno při přípravě těstíček na smažené jídlo, jako jsou ryby nebo zelenina. Pivo je také součástí některých dezertů, jako je pivo čokoládový dort nebo pivo v pečivu.

Pivo je často součástí koktejlů, především v kombinaci s likéry nebo ovocnými šťávami. Příkladem je „Shandy“ (směs piva a citronové limonády), „Michelada“ (pivo s limetkou a kořením) nebo „Black Velvet“ (kombinace stoutu a šampaňského).

Pivo se skvěle páruje s jídlem. Ležáky se hodí k různým druhům sýra, pšeničná piva k rybám a mořským plodům, a silná piva, jako jsou Stouty nebo Portery, k bohatým jídlům, jako je grilované maso nebo čokoládové dezerty.

Pivo má silné kulturní zázemí v mnoha zemích, jako je Německo (Oktoberfest), Česká republika, Belgie nebo Irsko. Pivní festivaly jsou oblíbené po celém světě a představují skvělé příležitosti k ochutnávce nových druhů piva a setkání s pivovarníky.

Pivo je nejen oblíbený nápoj, ale také součást historie a kultury. Jeho výroba je uměním, které se vyvíjelo po tisíciletí, a různé druhy piva nabízejí širokou škálu chutí, které si užíváme nejen při pití, ale také při vaření nebo v gastronomii.