PROCES VÝROBY PIVA

U TOMANA

SLAD

VŠE ZAČÍNÁ HUMNOVÝM SLADEM, KTERÝ NAKUPUJEME V ZÁHLICÍCH. SPECIÁLNÍ SLADY POCHÁZEJÍ OD WEYERMANNA.

MAČKAČ SLADU

Slad se začíná šrotovat, aby došlo k zpřístupnění dospermu, ze kterého pochází potřebný škrob, cukry a dále se oddělí pluchy, které nám usnadní pozdější scezování.

+ VODA

VYSTÍRACÍ KÁĎ

NAŠROTOVANÝ SLAD SE SMÍCHÁ S VODOU O POŽADOVANÉ TEPLOTĚ VE VYSTÍRACÍ KÁDI, TÍM JE ZAPOČAT PROCES VÝROBY MLADINY.

RMUTO-MLADINOVÁ PÁNEV

Vše se přečerpá do rmutomladinové pánve, kde dochází rmutování díla. Základem je rozštěpit složité cukry na jednoduché, zkvasitelné pomocí enzymů, které jsou součástí sladu. Důležité je dodržet správné teploty a prodlevy, pak se vše povede.

Sladinu přivedeme k varu a přidáme chmel, tím začíná chmelovar. Trvá 90 minut, během procesu dojde k vytékání nežádoucích látek, vystrážení bílkovin a sterilizaci mladiny.

KOMÍN

RMUT

SLADINA

SCEZOVACÍ KÁĎ

PO RMUTOVÁNÍ PŘEČERPÁME DÍLO NA SCEZOVACÍ KÁĎ. ZDE SE PEVNÉ ČÁSTI USADÍ A SCEDÍME KAPALNOU ČÁST, SLADINU ZPĚT DO RMUTOMLADINOVÉ PÁNVE. PEVNÝ PODÍL, MLÁTO VYHODÍME LOPATKOU A PUTUJE KE ZVÍŘATŮM JAKO KRMENÍ.

MLÁTO

VÍŘIVÁ KÁĎ

MLADINA PO UKONČENÍ CHNELOVARU JE ČERPÁNA DO VÍŘIVÉ KÁDĚ, ZDE SE ODDĚLÍ CHMELOVÉ MLÁTO A KALY Z MLADINY.

CHLADIČ

Dílo se čerpá přes deskový chladič, který ho zchladí na požadovanou zákvasnou teplotu. Pro spodně kvašená piva obecně platí 10˚C, pro svrchně kvašená piva 18 - 20˚C.

+ KVASNICE
+ VZDUCH

CK TANK KVASNÝ

Zchlazená a provzdušněná mladina je v kvacícím ck tanku, přidáme kvasinky a ty se postarají o to, aby z mladiny vzniklo pivo.

MLADÉ PIVO

LEŽÁCKÝ TANK

Po ukončení fáze hlavního kvašení je pivo zchlazeno na teplotu, při které bude ležet ve zracím, ležáckém tanku. Zde dojde k přirozenému nasycení piva oxidem uhličitým a docílení požadované chuti.

HOTOVÉ ULEŽENÉ PIVO

PŘETLAČNÝ TANK

HOTOVÉ PIVO SE PŘEČERPÁ DO PŘETLAČNÉHO TANKU, ZE KTERÉHO PUTUJE PŘÍMO DO RESTAURACE NA BAR, POPŘÍPADĚ JE STOČENO DO SUDŮ A LAHVÍ.

U TOMANA

LÁHVE

SUDY