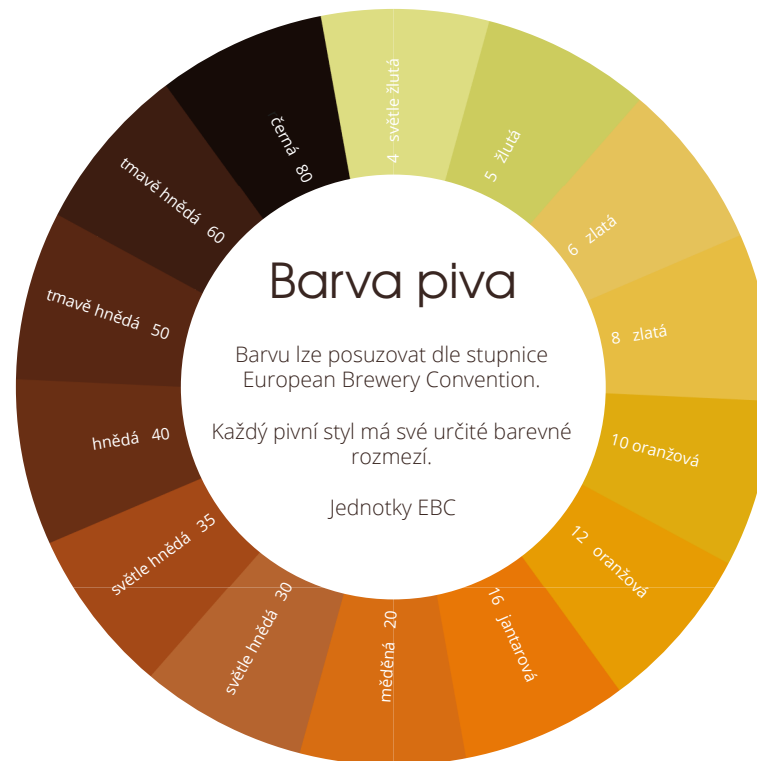


VZORNÍK
pivních stylů





Barva piva

Barvu lze posuzovat dle stupnice European Brewery Convention.

Každý pivní styl má své určité barevné rozmezí.

Jednotky EBC

Hořkost piva

Hořkost piva je měřitelná
dle mezinárodní stupnice
hořkosti.

Jednotky **IBU**
(International Bitterness
Unit)

3-6 **IBU** Berliner Weisse

10-20 **IBU** Bavorské
pšeničné světlé

10-20 **IBU** Bavorské pšeničné
tmavé

10-20 **IBU** Pšeničný bock
světlý

15-26 **IBU** Bavorský
tmavý Doppelbock

15-35 **IBU** Český tmavý ležák

15-35 **IBU** Belgický zlatý
silný ale

20-30 **IBU** Světlý bock

20-40 **IBU** Český světlý ležák

20-40 **IBU** Anglický porter

35-50 **IBU** Anglická IPA

45-65 **IBU** Imperial stout

50-70 **IBU** Americká IPA

70-100 **IBU** Americká
Imperial IPA

SVĚTLÉ PŠENIČNÉ PIVO

Ve vůni dominují kvasničné a ovocné tóny banánu a hřebíčku. Chmel se ve vůni neprojevuje. Pro výrobu bílého piva se používá pšeničný slad v kombinaci s ječným a to přibližně ve stejném poměru. Pšeničné pivo se vyznačuje neprůzračnou světle žlutou barvou, která je dána tím, že pivo není filtrované. Pšeničné pivo je chlebnaté bez výrazné hořkosti. Pěnovost i říz jsou vysoké. Pivo se podává chlazené na 7°C.

Původní stupňovitost: 9,00 – 12,99 % hm.

Obsah alkoholu : 3,50 – 5,50 % hm

Hořkost: 6 – 20 IBU

Barva: 6 – 40 EBC



ČESKÝ SVĚTLÝ LEŽÁK

Český světlý ležák nebo též pivo plzeňského typu se vyznačuje vůní žateckého chmele a střední až vyšší střední hořkostí, která je dána právě chmelem. Nápoj má sladové tělo, jehož plnost vytváří zbytek neprokvašeného extraktu. Plzeňský typ piva má vysoký říz a korunou je stabilní krémová pěna, která kroužkuje. Pivo má zlatou až jantarovou barvu a podává se při teplotě 7°C.

Původní stupňovitost: 11,00 – 12,99 % hm.

Obsah alkoholu : 3,50 – 4,50 % hm.

Hořkost: 15 – 35 IBU

Barva: 5 – 15 EBC



INDIA PALE ALE

Ačkoliv má pivo v názvu, že je světlé, má spíše měděnou barvu, která naznačuje výraznější chuť, ve které převládá chmelová hořkost. Plnost je střední, vůně mnohdy výrazně aromatická. Je dána zejména chmelením za studena americkými nebo anglickými chmely, kdy je chmel přidán na konci výroby a neprochází varem. Silnější verzi stylu představuje double nebo Imperial I.P.A, která obsahuje až dvojnásobek alkoholu, a její hořkost sahá až k horní hranici stupnice hořkosti. India Pale Ale se doporučuje nalévat při teplotě přibližně 10°C

Původní stupňovitost: 14,00 – 19,99 % hm.

Obsah alkoholu : 5,5 – 8,5 % hm

Hořkost: 40 a více IBU

Barva: 10,0 – 40,0 EBC



STOUT A PORTER

Porter se objevil na počátku 18. stol. v Londýně v dobách největšího průmyslového i ekonomického rozkvětu, proto se záhy rozšířil do Evropy. Vyznačuje se tmnou až černou barvou a chutí po praženém ječmeni. Později byl Porter vytlačen pivem typu stout. Slovo „stout“ původně odkazovalo na sílu nápoje, ale stále víc se význam posouvá spíše k tělnatosti. Výrazný anglický poddruh je Sweet stout, do kterého se přidává mléčný cukr, tedy laktóza. Nápoj je pak sladší a plnější. Další variantou stoutu je Oatmeal stout. K jeho přípravě je používána oves. Pivo je pěnívější a tělnatější. Ideální teplota servírování je okolo 13°C.

Původní stupňovitost: 9,5 - 19,0 % hm.

Obsah alkoholu : 3,8 - 6,5 % hm

Hořkost: 30 - 50 IBU

Barva: 80 a více EBC



BOCK A SILNÁ PIVA

Jedná se o pivo připravované spodním způsobem kvašení, obvykle s delší dobou ležení. Obsah alkoholu by neměl být menší než 6,7%. Pro ještě silnější piva tohoto typu se používá označení dvojitý, tedy doppelbock. Často bývá nejsilnějším pivem, který pivovar vaří. Můžeme se ovšem setkat i se speciálním pivem quadruple bock, který zrabe devět měsíců, dosahuje až 12% alkoholu a je vhodný k archivaci. Je tak možné ochutnat i pět let staré pivo, které překvapí svou medovou chutí a jantarovou barvou. Ve vůni se objevuje alkohol a sladová sladkost, chmel není přítomný. Doporučená teplota podávání 10 °C.

Původní stupňovitost: 16 a více % hm.

Obsah alkoholu : 6 a více % hm

Hořkost: 20 - 30 IBU

Barva: méně než 40 EBC



ZDROJE:

BOROWIEC, Pavel a Marcela TITZLOVÁ. Kniha o pivu. Vyd. 1. Praha:
Smart Press, s.r. o., 2017. ISBN 978-80-87049-96-9

www.minipivo.cz/base/files/.../810711/26770-SPECIFIKACE-KATEGORII-PIV.doc