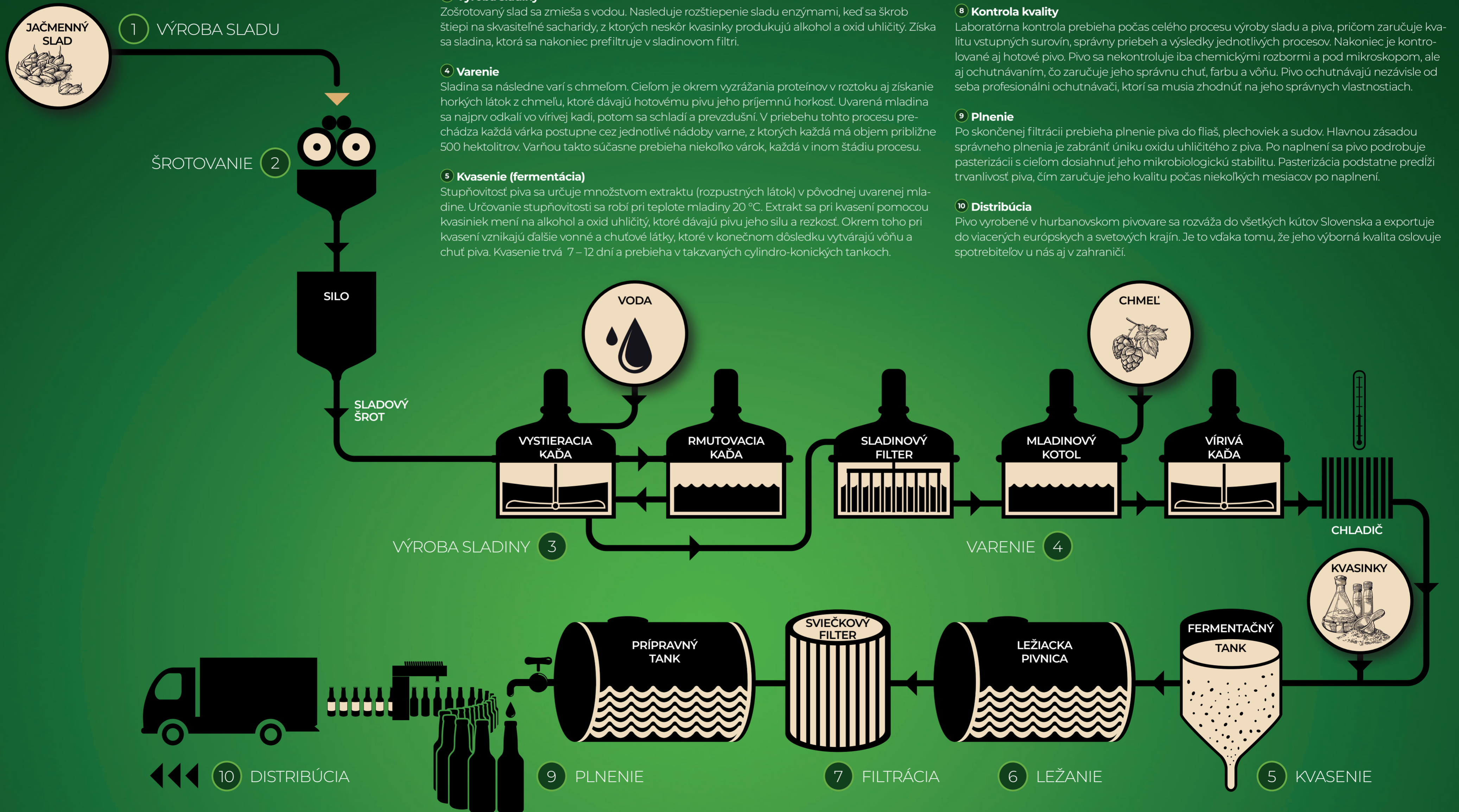


AKO SA VARÍ NAŠE PIVO



1 Výroba sladu

Slad sa vyrába z dvojradového jarného sladovníckeho jačmeňa. Máčaním sa zrno prebudí k životu, aktivujú sa v ňom enzýmy a začne postupne klíčiť. Klíčenie trvá 5 dní, pri teplote 15 – 18 °C. Po vyklíčení nastáva sušenie. Slad sa pred ďalším spracovaním necháva istý čas odležať, aby klesla jeho teplota a upravili sa jeho vlastnosti.

2 Šrotovanie

Šrotovaním sa sladové zrno rozomelie na šrot a múčku. Časť sladu, ktoré sa nezomelú úplne, sa využívajú ako filtračný materiál počas scedzovania sladiny. Proces šrotovania napomáha uvoľneniu potrebných látok, ktoré dodávajú pivu jeho charakteristické vlastnosti.

3 Výroba sladiny

Zošrotovaný slad sa zmieša s vodou. Nasleduje rozštiepenie sladu enzýmami, keď sa škrob štiepi na skvasiteľné sacharidy, z ktorých neskôr kvasinky produkujú alkohol a oxid uhličitý. Získa sa sladina, ktorá sa nakoniec prefiltruje v sladínovom filtri.

4 Varenie

Sladina sa následne varí s chmelom. Cieľom je okrem vyzrážania proteínov v roztoku aj získanie horkých látok z chmeľu, ktoré dávajú hotovému pivu jeho príjemnú horkosť. Uvarená mladina sa najprv odkalí vo vírivkej kaďi, potom sa schladí a prevzdušní. V priebehu tohto procesu prechádza každá várka postupne cez jednotlivé nádoby varne, z ktorých každá má objem približne 500 hektolitrov. Varňou takto súčasne prebieha niekoľko várok, každá v inom štádiu procesu.

5 Kvasenie (fermentácia)

Stupňovitosť piva sa určuje množstvom extraktu (rozpuštných látok) v pôvodnej uvarenej mladine. Určovanie stupňovitosti sa robí pri teplote mladiny 20 °C. Extrakt sa pri kvasení pomocou kvasiniek mení na alkohol a oxid uhličitý, ktoré dávajú pivu jeho silu a rezkosť. Okrem toho pri kvasení vznikajú ďalšie vonné a chutové látky, ktoré v konečnom dôsledku vytvárajú vôňu a chuť piva. Kvasenie trvá 7 – 12 dní a prebieha v takzvaných cylindro-konických tankoch.

6 Ležanie

Mladé pivo, ktoré sa získalo po hlavnom kvasení, sa prečerpá do ležiackych nádob, kde pri teplote 1 – 2 °C prebieha dokvasovanie a dozrievanie. Mladé pivo sa počas tohto ležania chuťovo a aromaticky vyrovná, teda dozreje. Ležanie piva trvá podľa druhu piva jeden až štyri týždne.

7 Filtrácia

Aby malo pivo dokonalú iskru, je potrebné filtráciou z neho odstrániť jemné zákaly spôsobené bielkovinami, chmelovými látkami a pivovarskými kvasinkami. Tento proces prebieha vo filtračnom zariadení prietokom piva cez kremelinu. Kremelina je prírodná látka, ktorá vzniká rozomletím prázdnych schránok pravekých morských mäkkýšov. Hurbanovský pivovar používa kremelinu dovážanú z Francúzska alebo zo Severnej Ameriky.

8 Kontrola kvality

Laboratórna kontrola prebieha počas celého procesu výroby sladu a piva, pričom zaručuje kvalitu vstupných surovín, správny priebeh a výsledky jednotlivých procesov. Nakoniec je kontrované aj hotové pivo. Pivo sa nekontroluje iba chemickými rozbormi a pod mikroskopom, ale aj ochutnávaním, čo zaručuje jeho správnu chuť, farbu a vôňu. Pivo ochutnávajú nezávisle od seba profesionálni ochutnávači, ktorí sa musia zhodnúť na jeho správnych vlastnostiach.

9 Plnenie

Po skončenej filtrácii prebieha plnenie piva do fliaš, plechoviek a sudov. Hlavnou zásadou správneho plnenia je zabrániť úniku oxidu uhličitého z piva. Po naplnení sa pivo podrobuje pasterizácii s cieľom dosiahnuť jeho mikrobiologickú stabilitu. Pasterizácia podstatne predĺži trvanlivosť piva, čím zaručuje jeho kvalitu počas niekoľkých mesiacov po naplnení.

10 Distribúcia

Pivo vyrobené v hurbanovskom pivovare sa rozváža do všetkých kútov Slovenska a exportuje do viacerých európskych a svetových krajín. Je to vďaka tomu, že jeho výborná kvalita oslovuje spotrebiteľov u nás aj v zahraničí.