

# Postopek varjena piva



## MLETJE

Prvi korak je priprava sladu. Za doseganje dobrih rezultatov mora biti slad sveže in pravilno pripravljen. Pomembno je, da zrna zdrobite ravno dovolj, da se razkrije škrobna sredica ječmenovega zrna, ne da bi pri tem poškodovali lupino. Granulacija zdroba je pomembna tudi zato, ker po drozganju služi kot sredstvo za filtriranje sladice. Tako pridobljeno zdrobljeno zrnje imenujemo **slad**.



## DROZGANJE



Drozganje je proces, v katerem zdrobljeni slad zmešamo z vročo vodo. Proces se odvija v **drozgalni posodi (MM-LT)**. Drozgo v posodi postopno segrevamo, da ustvarimo optimalne pogoje za delovanje encimov. Encimi razgradijo škrob in ga pretvorijo v vodotopni enostavni sladkor. Pomembno je, da temperaturo in čas drozganja natančno nadzorujemo. Mešanica vode in slada se imenuje **drozga**, pridobljena raztopina pa **sladica**.

## PRECEJANJE



Precejanje je ločevanje sladice od netopnih delov slada, ki jih zaradi preostankov ekstrakta še izpiramo z vročo vodo. Sladica odteka skozi perforirano dno, medtem ko tropine ostanejo v posodi. Tropine po končanem drozganju odstranite iz posode.



## KUHANJE



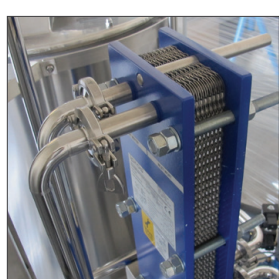
Sladko tekočino, ki ji sedaj pravimo **sladica**, prečrpamo v **kotel (K-W)**, v katerem se nato kuha. Prevrevanje sladice uniči mikroorganizme, ki so mogoče še prisotni v tekočini. V tej fazi se pivu doda tudi hmelj. Hmelj potrebuje vročo vodo, da sprostijo svoje aromatične sestavine.

## WHIRLPOOL



Po končanem kuhanju je potrebno trde delce ločiti od tekočine. Med vrtnčenjem tekočine v posodi (whirlpool) se trdi delci zberejo na dnu, v centru posode, tako da jih lahko po končanem delu enostavno odstranite.

## HLAJENJE



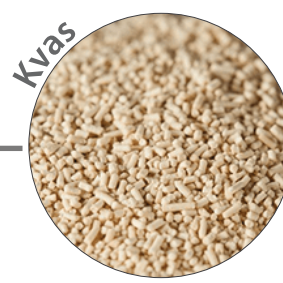
Sledi ohlajanje sladice na temperaturo, ki je primerna za začetek fermentacije. Sladica se ohladi med prehodom skozi ploščni toplotni izmenjevalec.

## PREZRAČEVANJE



Na začetku kvasovke potrebujejo kisik. Zato v pivino dodajamo sterilni zrak, da zagotovimo kisik, ki je potreben za delovanje kvasa.

## ALKOHOLNO VRENJE



Ko je sladica dovolj ohlajena in prezračena, jo prečrpamo v posodo za fermentacijo. Za začetek fermentacije dodamo kvas. V tej fazi se sladkorji, ki se sproščajo iz slada, pretvorijo v alkohol in ogljikov dioksid.

## ZORENJE



Rezultat fermentacije je **mlado pivo**. Mlado pivo je še motno in mikrobiološko nestabilno. Da bo dokončno pridobilo želeni okus in aromo, mora prestati še fazo zorenja. Za to se uporabljata dve različni tehniki. Prva je t.i. **sekundarna fermentacija** preostalega fermentabilnega ekstrakta v daljšem časovnem obdobju pri nizkih temperaturah. Druga tehnika je tako imenovan **"cold storage"** - kratkotrajno skladiščenje mladega piva pri zelo nizkih temperaturah.

## FILTRIRANJE

Večina piv se nato še filtrira. S filtracijo iz tekočine izločimo preostale trde delce, s čimer pivu izboljšamo okus, obstojnost in izgled.

## POLNJENJE



Sijajni izdelki

Škrlj d.o.o. / Batuje 90 / SI-5262 Črniče / Slovenija  
tel.: 00386 5 364 35 00 / e-mail: sk@sk-skrjlj.com / www.sk-skrjlj.com