

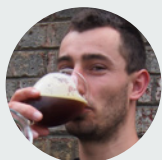
PIVAŘ

2/2017



MAGAZÍN CECHU DOMÁCÍCH PIVOVARNÍKŮ

Autoři článků



Petr Novotný

Rada Cechu domácích pivovarníků,
domácí pivovar Diversity,
autor Pivařky a šéfredaktor magazínu Pivař



Martin Březa

Rada Cechu domácích pivovarníků,
domácí pivovar Grádyš



Miroslav Černý

Člen Cechu domácích pivovarníků (TOVARYŠ),
domácí pivovar Miracle



Jan Doubek

Člen Cechu domácích pivovarníků (TOVARYŠ),
Dvojipivovar H&H Krupka



Tomáš Hasík

Člen Cechu domácích pivovarníků,
pivní someliér, autor knihy Svět piva a piva světa
a zakladatel Českého pivního institutu

EDITORIAL

Vážení čtenáři,

těch pár měsíců uteklo jako voda a mou milou povinností je Vám teď představit druhé číslo magazínu Pivař. V tomto čísle naleznete i několik nových rubrik, které mi dělají velkou radost a zpestřují obsah časopisu. Došlo tedy opět k mírnému rozšíření záběru Pivaře tak, aby si zde našel něco každý domácí sládek – od začátečníka až po pokročilého.

Ještě než Vám představím články tohoto čísla, dovolte mi několik osobních poznámek. Práce Cechu domácích pivovarníků i redakce časopisu Pivař je postavena na ochotě několika málo lidí, kteří dělají něco vysoce nad rámec běžné domovarnické činnosti. Věnují této práci vlastní volný čas, a to navíc zcela zdarma. Věřte, že toho času je opravdu hodně, občas i více než můžeme unést. Často se setkávám s otázkami a často si je i sám kladu: Proč to vlastně děláme? Máme to zapotřebí? Jak už to bývá, tak odpověď není jednoduchá a už vůbec si netroufám mluvit za všechny. Tudíž se Vám pokusím poskytnout ryze osobní odpověď.

Když jsem s tím vším začal, bral jsem to jako činnost, jak pomoci kolegům domácím sládkům k rozvoji a jak předávat znalosti a zkušenosti dále. Dělal jsem to tedy pro ty, kteří mou tvorbu četli, ať už to byl blog nebo posléze Pivařka a teď Pivař. Základní problém toho, když něco děláte navíc pro ostatní, je ten, že vás to nutí mít pocit, že všichni budou rozumět tomu, proč to děláte. Především máte ale pocit, že to musí všichni oceňovat. Pak vás hrozně mrzí, když se vyskytnou lidé, kteří se vaši snaze posmívají, nebo ji třeba podkopávají, i když sami se ničemu produktivnímu nevěnují. Kritiku v hlavě odbíjíte (ne)argumentem: „Ty nemáš co říkat. První ukaž cos ty udělal!“ Pravdou ale je, že je trochu namyšlené si myslet, že vaši snahu každý ocení. Protože neocení. Vcelku brzy jsem zjistil, že takhle to může fungovat asi jedině, když prodáváte na ulici zmrzlinu a za každý kopeček dostanete nejen zapláceno, ale ještě úsměv od cesty. S takovou bych se na to všechno už hodně dávno vykašlal.

Aby se z toho člověk doslova nezbláznil, musí v tom najít něco čistě sobeckého, co už v tom dávno bylo, ale jeden si to nerad přiznává. Pravdou totiž je, že nejjednodušší je se smířit s faktem, že to člověk vlastně dělá pro sebe. To je něco, co bych mohl třikrát podtrhnout. To ale vůbec nevylučuje, že z toho mají prospěch i ostatní. Pivo je moje vášeň, a tak se mu snažím porozumět, jak jen to jde. Pokud jste někdy zkusili něco napsat, tak víte, že během toho, když se snažíte něco vysvětlit ostatním, se to nejlépe naučíte sami. To se přesně stalo mě, a proto mě začalo bavit psát pro ostatní, tudíž pro sebe. Sám



Antone Kom

Člen Cechu domácích pivovarníků,
domácí pivovar KOMA



Radek Michel

Předseda a Rada Cechu domácích pivovarníků,
domácí pivovar Mišák



František Sýkora

Člen Cechu domácích pivovarníků (MISTR),
domácí pivovar Ferenc



Martin Urban

Člen Cechu domácích pivovarníků,
domácí pivovar 3NOHEJ JELEN
a autor seriálu o vaření piva na alkoholium.cz

Staňte se součástí našeho týmu!

Vydávat časopis není žádná legrace, a tak stále hledáme každou pomocnou ruku. Pomoci nám můžete tvorbou článků, návrhy témat anebo třeba tím, že nám pomůžete s revizemi článků. Umíte pravopis a nebojíte se obětovat trochu svého času pro tento projekt? Pak neváhejte a napište nám na pivar@cech-pivo.cz.

PIVAŘ, Magazín Cechu domácích pivovarníků
E-mail: pivar@cech-pivo.cz

Šéfredaktor: Petr Novotný
Redakční rada: Martin Březa, Jan Doubek, Petr Měrka,
Radek Michel, Martin Urban, Jiří Vala

Korektury: Jan Doubek, Pavel Kosek, Jiří Vala
Sazba: Radek Michel

© Cech domácích pivovarníků, z. s.

jsem se totiž během téhle činnosti naučil mnoho a moc dobře vím, že jinak bych toho nevěděl ani polovinu. Dělat něco pro sebe je také obrovská úleva, protože to se sebou obvykle myslíte upřímně a na nic si nehrajete. Snášíte tak snáze kritiku a chápete ji spíš jako námět k sebezdokonalení. Protože to děláte pro sebe, tak také nic neočekáváte od ostatních na oplátku. Jejich reakce už pro vás nejsou důvodem ke zvýšení ješitného ega (pokud jsou kladné), nebo důvodem pro vztek (pokud jsou záporné). Jsou to prostě jen reakce, z kterých si vyberete jen to, co vás posune zase dále. Nic víc, nic míň. Nabydte také zpět svobodu být sám sebou. Pak nejste obchodníkem s deštěm, ale ostatním nabízíte sám sebe. Nic víc, nic míň. Jediné, co očekáváte, je reakce, která je palivem vaší další cesty. Ať už je jakákoliv.

Tak jsem trochu oklikou zodpověděl ty zpropadené otázky: Proč to vlastně dělám? Mám to zapotřebí? Musíte se spokojit pouze s mojí odpovědí, protože v tomhle nemohu mluvit za ostatní. Otázkou ale je, co na to Vy? V Pivaři je totiž prostor i pro Vaše články, které prospějí ostatním, ale i Vám samotným. Tak co, jdete do toho s námi?

Velkým oslím můstkem jsme se tak dostali k tomu, co uděláno jest. Tedy k obsahu tohoto čísla Pivaře.

Po Chmelovárku období soutěží ještě stále zcela neutichlo a v mezidobí se domovarníci utkali na degustačním soutěži **Litomyšlský korbel**. Franta „Ferenc“ Sýkora se nám tedy pokusí nastítnit atmosféru této výborné akce a představí nám vše od systému hodnocení až po samotné vítěze. Jako bonus si pak můžete uvařit některé recepty, které zde sklízely úspěch.

Může se stát, že vám plná lednice jednoho druhu piva prostě přeroste přes hlavu. Pak se vám bude určitě hodit několik tipů, jak téměř bez námahy získat víc různých piv naráz. Svě zkušenosti z této oblasti jsem se tak pokusil sepsat v článku „**Vaříme více piv najednou – aneb za málo peněz víc muziky**“. Uvidíte, že zpestření vaší domácí produkce je snazší, než jste si vůbec mysleli.

Martin Urban se ve svém seriálu **Evergreeny diskuzních fór** bude tentokrát věnovat problematice **IBU a studeného chmelení**. Tak jak to je? **Kolik IBU** můžeme připočítat **ze studeného chmelení**? Nebo bychom měli raději říkat hořkost? To vše se dozvíte.

Minule jsme začali objevovat krásy a chutě belgických piv, v čemž budeme pokračovat v článku Honzy Doubka, který se dnes podívá na zoubek **Saisonu**. To je ideální sezónní pivo, které můžete uvařit v létě nebo třeba na cechovní soutěž Kostelecký žejdlík.

Dalším seriálem, který se dočkal pokračování, je **párování jídla a piva**. Co myslíte, **je důležitější chuť anebo vůně pokrmu**? To bude hlavním tématem článku Tomáše Hasíka, s kterým si pak ještě uvaříme klobásky na pivo, tematicky jak jinak než na Saisonu.

V rubrice „Projekt vydání“ se dnes budeme věnovat jednomu ze základních a nejoblíbenějších zařízení – **STC-1000**. Tuhle mašinku nejčastěji používáme k řízení lednice k dosažení žádané teploty kvašení. Dnes se ho naučíme sestavit a řídit s ním celou řadu procesů.

Možná jste v nedávné době postřehli na facebooku diskuzi týkající se **tradičního vaření piva v Norsku**. Tony Kom získal **pravý kveik přímo z Norska** a toto tradiční pivo uvařil. V jeho článku se můžete těšit na popis této zajímavé pivovarské tradice a také na postřehy z vaření.

Pokud se vaření piva věnujete již nějakou chvíli, určitě jste se již zamýšleli nad **používáním kyvet** a případně kegů. Jedná se o častou cestu pokročilých domovarníků, poněvadž přináší v domácích podmínkách celou řadu výhod. My se tentokrát podíváme s Mirkem Černým **na zoubek kyvetám**. Dozvíte se, co všechno budete potřebovat, jak byste s tímto vybavením (ne)měli zacházet a jako bonus nakonec si důkladně popíšeme **nucené sycení**.

Český pivní festival se letos dočkal řady novinek a vypadá to, že pod novým vedením se bude jednat o solidní akci, kterou by neměl minout žádný milovník dobrého piva. O tom, co jste mohli vidět, vypít a sníst na letošním ročníku, se rozpovídá Martin Urban, který neodolal a navštívil festival dokonce hned několikrát.

V tomto čísle budeme testovat zbrusu novou rubriku nazvanou přilehlavě **„Experimentální homebrewing“**. Ukážeme si, že na to, abyste mohli experimentovat s pivem vůbec nepotřebujete plně vybavenou laboratoř, ale bohatě vám postačí trocha trpělivosti, běžné kuchyňské a pivovarské vybavení a špetka Vaší zvědavosti. Pevně věřím, že Vás přesvědčíme, že hrát si doma tak trochu na vědce je nejen zábavné, ale i velmi užitečné. Martin Urban nám ukáže, jak se naučit poznávat **vlivy různých chmelů při studeném chmelení**, a to poměrně zábavnou metodou, kdy téměř biblicky promění vodu v pivo (tzn. „Gambáč“ v opravdové pivo). V druhém článku této sekce se vám pak pokusím ukázat, jak vhodně provedený pokus dovede zodpovědět otázku, která v sobě skrývá více, než se na první pohled zdá. Budeme se věnovat **různým cukrům a jejich kvašení**, což využijeme k zase o trochu lepšímu porozumění kvašení piva.

Přemýšleli jste někdy, jak se **vařilo pivo ve středověku**? A věděli jste, že je v Česku místo, kde se pokoušejí středověké vaření piva napodobit? Radek Michel nás tedy vezme sebou na krátkou exkurzi do středověké varny v Dětenicích.

Úplně nakonec tohoto vydání jsem si schoval něco, na co řada domácích sládků čeká už hodně dlouho. Už bylo načase, aby se někdo pustil do kompletního **překladu** dnes už legendárních **BJCP Style Guidelines 2015**, nemyslíte? Doposud měli všichni, kteří nevládnou angličtinou, k dispozici pouze omezené množství přeložených pivních stylů, které přeložili pořadatelé některých soutěží (MHM a Prague Homebrewing Competition). Touto rychlostí bychom se však kompletního překladu pravděpodobně nikdy nedočkali, a tak jsem se na to rozhodl vrhnout sám. Získal jsem svolení k překladu a publikování od organizace Beer Judge Certification Program (BJCP), a tak v tomto čísle Pivaře můžete nalézt prvních sadu kompletně přeložených stylů. Nejedná se o styly jen tak ledajaké, ale záměrně jsem se snažil vybírat styly nejčastěji vařené a ty, na které jste v nedávnou narazili nebo brzo narazíte na soutěžích.

Myslím tedy, že jsme tentokrát nejen udrželi laťku prvního čísla, ale možná ji i trochu zase zvedli. To už však musíte posoudit sami. Já bych však chtěl ještě na závěr tohoto editorialeu poděkovat všem těm, kteří se na tomto čísle podíleli. Pánové a dámy, patří Vám má hluboká poklona! A Vy, milí čtenáři, užijte si toto číslo a nepamenejte nám posílat své recepty, články, nápady, názory a cokoli dalšího! V dalším čísle už se může vyjímat právě vaše práce!

Dej Bůh štěstí!

Petr Novotný,
šéfredaktor

Obsah

Editorial	1
Litomyšlský korbel	4
Vaříme více piv najednou	11
Evergreeny diskuzních fór	14
Belgická piva: Saison	17
Párování jídla a piva: Chut' vs. vůně: Klobásky na Saisonu s domácí pivní hořčicí	20
Řízení teploty pomocí STC-1000	24
Norský farmářský Ale a Kveik	29
Začínáme s kyvetami	33
Český pivní festival	39
Dry-hopping	41
Pivo mysletí, pivem žítí	44
Experimenty s dry-hoppingem	45
Kvašení různých cukrů	47
Středověká varna v Dětenicích	50
Vhodná teplota servírování piva	52
Pivovarský kvíz	54
Cech domácích pivovarníků	57

BJCP – Průvodce pivními styly	59
3A Český světlý ležák	61
3B Český prémiový světlý ležák	62
3C Český polotmavý ležák	63
3D Český tmavý ležák	64
4A Munich Helles	65
5B Kölsch	66
6B Rauchbier	67
7A Vídeňský ležák	68
10A Weissbier	69
12A British Golden Ale	70
12C English IPA	71
13C English Porter	73
15B Irish Stout	74
15C Irish Extra Stout	75
16A Sweet Stout	76
18B American Pale Ale	77
20A American Porter	78
20B American Stout	79
20C Imperial Stout	80
21A American IPA	82
21B Speciální IPA – Rye IPA	83
24A Witbier	84
25B Saison	85
26B Belgian Dubbel	87
26C Belgian Tripel	88

Černokostelecký žejdlík- propozice	89
---	-----------

Recepty	
RED DEVIL, American Amber Ale (19A)	7
MORION, Czech Dark Lager (3D)	8
USS ALE, American Pale Ale (18B)	9
SWEET TARMAC, Sweet Stout (16A)	10
QUADRUPEL, Belgian Dark Strong Ale (26D)	19
MIŠÁK, Saison (25B)	23
BEETROOT ALE, Pink Ale	53

Všechny recepty jsou přepočteny stejně jako v knize Pivařka. Efektivita varny je uvažována jako 75 %.