



České pivo

Klenot České republiky



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



PIVO

České pivo je mírně alkoholický, izotonický nápoj obsahující velké množství vitamínů a minerálních látek. Vyrábí se specifickou metodou na vymezeném území České republiky z chmele a sladu stanovené jakosti za využití zdrojů vody se specifickým minerálním složením. Jedná se o nejpitelnější pivo na světě – pivo, které se nikdy nepřepije/“nepřestane chutnat“.

Věděli jste, že....?

- 90 % produkce v ČR tvoří světlé pivo plzeňského typu - Pilsner (Pils) beer.
- Plzeňský typ piva je prototypem světové kategorie světlého ležáku.
- V České republice je největší spotřeba piva na světě - 144 l/osobu.
- Doporučená denní dávka u žen je 2 třetinky nebo dva půllitry u mužů.
- Půl litru piva obsahuje 200 až 250 kalorií, což je méně než u vína, slazených limonád a džusů.
- Patronem Českého piva je Svatý Václav.

HISTORIE



13. století

Král Václav II. stanovil, že právo vařit pivo mají pouze měšťané bydlící v královských městech a kláštery

993

První zmínka o vaření českého piva v Břevnovském klášteře

1034 - 1055

Nadační listina knížete Břetislava I. - nejstarší doklad o pěstování chmele

1118

Založen první pivovar v Čechách v Cerhenicích

1353

Založen první sladovnický cech v Brně

1000

1100

1200

1300

1400

1500



17. 10. 2008

České pivo získalo
Chráněné zeměpisné
označení EU

1873

Založen největší pivovarský spolek „Spolek pro průmysl
pivovarnictví v Království českém“, jehož pokračovatelem
je dnešní Český svaz pivovarů a sladoven

1356

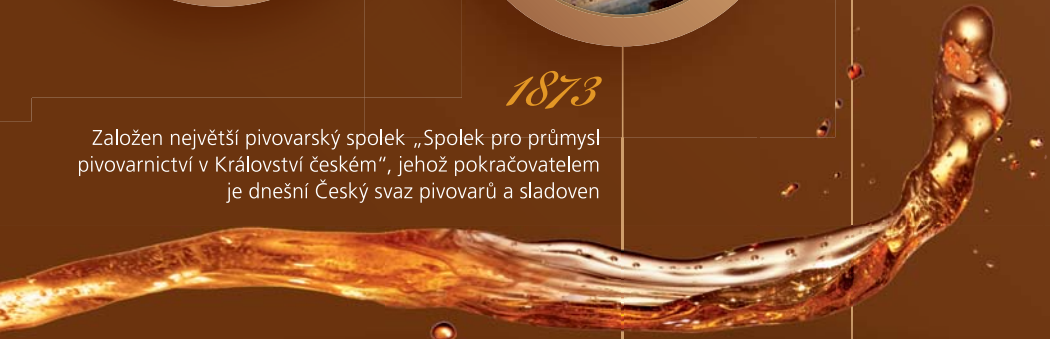
Zlatá bula císaře
římského a krále
českého Karla IV.
(1346 – 1378) přiznává
právo vařit pivo všem
občanům města

1842

V Městanském pivovaru v
Plzni uvařena první várka
spodně kvašeného piva
= ČESKÉHO PIVA
(piva plzeňského typu)

*polovina
19. století*

Zlatý věk českého pivovarství



00

1600

1700

1800

1900

2000

Definice ČESKÉ PIVO

Světlé pivo, které je výrazné vůní po sladu světlého typu a po chmelu. Říz tohoto piva je střední, stejně tak jako plnost chuti, která je především dána rozdílem mezi zdánlivým a dosažitelným stupněm prokvašení. Intenzita hořkosti piva je střední až vyšší, s charakterem drsnosti jemný až mírně drsný. Barva piva je zlatožlutá, střední až vyšší intenzity. Pivo je jiskrné a po nalití do sklenice vytváří kompaktní bílou pěnu. Nejsou přípustné cizí vůně a chutě, převládá chuť po sladu a chmelu, přičemž je přípustně velmi slabá intenzita pasterační či esterové chutě a vůně. Pro pivo českého typu jsou typické vyšší hodnoty polyfenolů a vyšší hodnota pH.



Chmel



- Chmel je vytrvalá rostlina, která může růst na stanovišti až 30 let.
- České pivo je vyrobeno z českého Žateckého chmele, který dodává pivu specifické vlastnosti.
- Na výrobu jednoho půllitru piva jsou potřeba 3-4 hlávky Žateckého chmele.

Slad



- České pivo se vyrábí z naklíčeného a usušeného ječmenného zrna.
- Světlý český (plzeňský) slad je nejužívanější druh sladu (základní surovinou pro výrobu všech druhů pív) a základní surovinou je jarní sladovnický ječmen.
- V 0,5 litru 12° piva je 2400 zrníček sladu, to odpovídá 90 – 100 klasům ječmene.

Jak se vaří České pivo

český slad



šrotovník

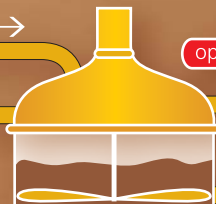
silo



voda

vystírací kád'

opakované

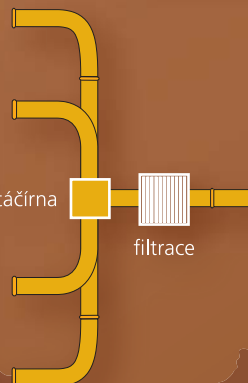


České pivo

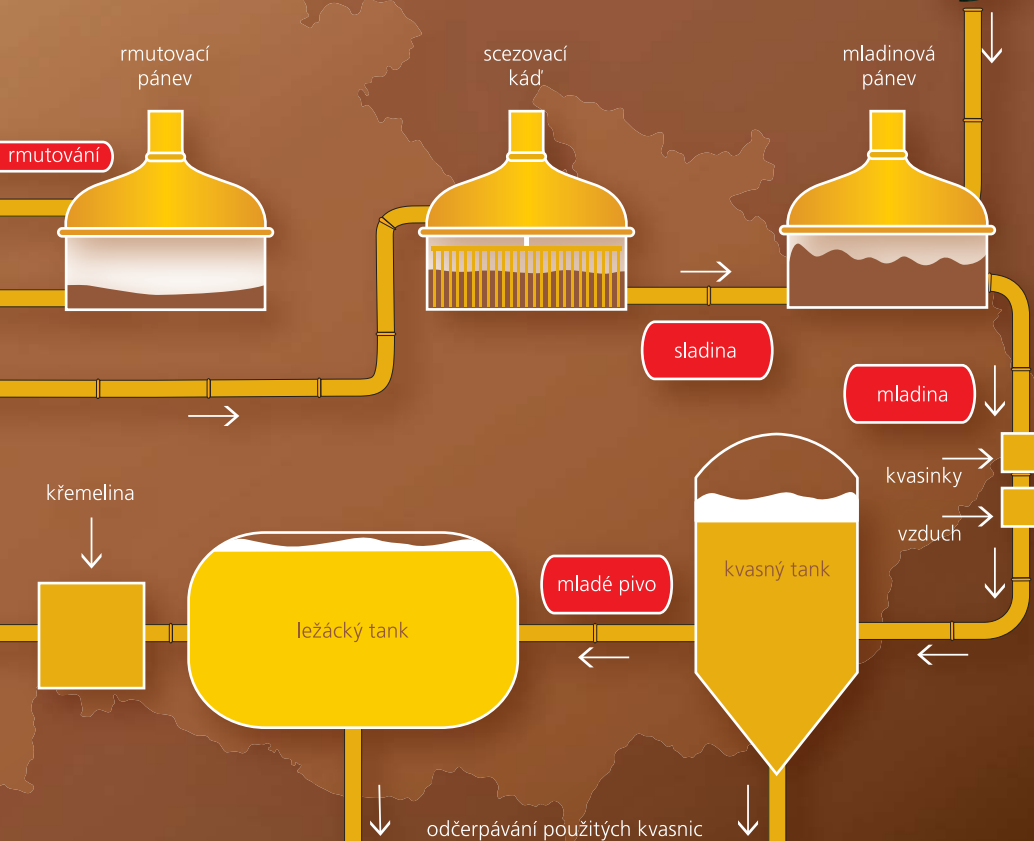


stáčárna

filtrace



český chmel

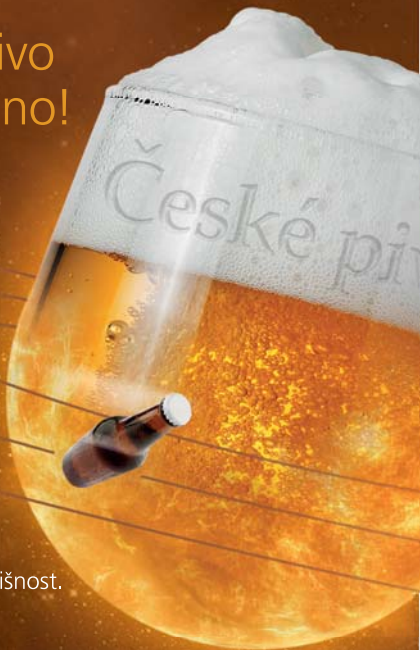


Chráněné zeměpisné označení **ČESKÉ PIVO**

České pivo
je jen jedno!

Unikátnost

českého piva byla potvrzena nezávislou akreditovanou laboratoří Výzkumného ústavu pivovarsko-sladařského. Analýza českého piva prokázala statisticky významnou odlišnost.



Česká republika

- 78 867 km² / 10,5 mil. obyvatel
- výroba piva 19 mil. hl za rok, tj. 184 l / obyvatele a 24 500 l / km²









Kontakty

Český svaz pivovarů a sladoven

www.ceske-pivo.cz

Ministerstvo zemědělství

www.eagri.cz

Výzkumný ústav pivovarský a sladařský

www.beerresearch.cz





MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Ministerstvo zemědělství

Těšnov 17, 110 00 Praha 1

tel.: +420 221 811 111

e-mail: info@mze.cz

www.eagri.cz



ČESKÝ SVAZ PIVOVARŮ
A SLADOVEN

Český svaz pivovarů a sladoven

Lípová 15, 120 00 Praha 2

tel.: +420 606 591 958

e-mail: info@cspas.cz

www.ceske-pivo.cz

ISBN 978-80-7434-168-7