**Pracovní list: Výroba piva (výroba sladiny)**

**Doplňte příslušný text**

* Pro výrobu sladinky se používá tzv. ………………………………..,což je výběr sladů pro konkrétní druh piva.
* Výroba sladiny zahrnuje tyto operace:

1. Šrotování sladu
2. …………………………………………..
3. …………………………………………..
4. …………………………………………..

* Cílem šrotování je dokonalé ……………………………………………………………
* Šrotování sladu můžeme provádět za sucha s ……………………………………….. sladu nebo za………………………………………..
* Pro šrotování se používají nejčastěji ……………………………………………………..
* Vystírání je ……………………………………………………. sladového šrotu s vodou.
* Vystírání provádíme ve …………………………………………………….a výsledkem vystírání je tzv. ……………………………………………
* Hlavní cíl rmutování je převedení …………………… a vhodného podílu ………………………. do roztoku.
* Při rmutování dochází činností enzymů ke štěpení ……………………….a ……………………… a produkty štěpení pak přechází do ………………………………
* Štěpení škrobu při rmutování má tři fáze:

……………………………………………….

……………………………………………….

……………………………………………….

* Ztekucení škrobu nastává při teplotě …………………. a vznikají při něm ……………...
* Ke ztekucení škrobu dochází činností enzymu ……………………………………
* Působením enzymu ………………………… dochází k odštěpování disacharidu maltózy a hovoříme o …………………………………
* Optimální teplota pro činnost β-amylasy je ………………………………………
* Optimální teplota pro činnost α–-amylasy je ……………………………………..
* Vysoký obsah bílkovin však je …………………………………., vede k nízké stabilitě a k nízké trvanlivosti piva.
* Štěpení bílkovin pomocí proteolytických enzymů probíhá při tzv. ……………………………………….., které se pohybuje kolem ………………°C.
* Postupný ohřev celého objemu – jedná se o ………………………způsob rmutování.
* Uvedeme do varu vždy pouze část rmutu a tuto část po povaření vrátíme zpět do zbylé části rmutu – jedná se o ………………………………způsob rmutování.
* Scezování je proces, při kterém se oddělují od extraktu nerozpustné podíly rmutu – tzv. …………………………………………
* Scezovací káď má dvojité dno – jedno je pevné a druhé dno je …………………………
* Scezovací káď je také opatřena ………………………………………….., které se skládá z 2-8 ramen upevněných na otáčivém hřídeli.
* Po určité době sedimentace provádíme tzv. ………………………………………..– tj. několikrát prudce otevřeme a zavřeme kohouty v potrubí pro odvod sladiny.
* Vyslazováním mláta horkou vodou získáváme tzv. ………………………………...