**Pracovní list:**

**Suroviny pro výrobu piva – chmel (doplnění textu)**

* Chmel se pěstuje na …………………………………….., na území České republiky zejména ve třech oblastech – ……………….., ………………………… a …………………….
* Pro výrobu piva se používají ……………………šištice a je důležité, aby nedošlo k jejich ……………………. pylem, neboť po tomto opylení by šištice ztratily svoji kvalitu. Při opylení samičího květenství by vznikly ze semeníků semena – tzv. ………………….,kteréjsou tvrdé a jejich přítomnost ve chmelových hlávkách je nežádoucí.
* Mezi české odrůdy chmele patří (vyjmenujte alespoň 3 české odrůdy)

……………………………………..

……………………………………..

……………………………………..

* Podle zabarvení chmelové révy se rozdělují odrůdy na:

……………………………………..

……………………………………..

* Mechanickou úpravou chmele mletím a sušením při teplotě 50-60°C a následnou granulací vyrábíme …………………………………….
* Chmelové výrobky upravené fyzikálně získáváme extrakcí různými typy rozpouštědel – například pomocí ……………………………. a pomocí ………………... Pomocí ……………… získáváme tříslovinný a pryskyřičný extrakt. Při extrakci …………………… získáváme pouze hořké kyseliny a silice.
* Podle obsahu - hořkých kyselin a β – hořkých kyselin se odrůdy chmele dělí do čtyř různých skupin:

……………………………………..

……………………………………..

……………………………………..

……………………………………..