

# I o pivu koluje řada mýtů

Češi patří mezi největší pijáky piva na světě, přesto mu moc nerozumějí. O pivu máme často zkreslené představy. Zde je vysvětlení několika nejčastějších mýtů.

Říz českého piva je střední až silný.

## **Některá piva jsou zásaditá, a proto zdravější**

**NE.** Panuje názor, že pivo je kyselé a pouze plzeňské zásadité. Není to pravda. Žádné pivo není zásadité, pH českého piva se pohybuje mezi 4,1 až 4,9, je tedy spíš slabě kyselé. Fáma nejspíš vznikla z toho, že plzeňské pivo se vyznačuje výraznou hořkostí. Ta má příznivý vliv na zažívání a působí proti překyselení žaludku. Překyselení žaludku se neutralizuje zásaditými látkami. A odtud je už jen krůček k mylnému přesvědčení, že plzeňské pivo je zásadité.

## **Desítka znamená 10 %, dvanáctka 12 % alkoholu**

**NE.** Pivo označené jako 12% je přesně totéž, jako když v minulosti bylo označené 12°. Stupně nikdy neudávaly množství alkoholu, ale množství extraktu původní mladiny. Většina piv má alkoholu mezi čtyřmi a pěti procenty.

Zjednodušeně se dá říct, že stupně udávají množství použitého sladu. Čím víc sladu, tím víc je v pivu zkvasitelných látek, například cukrů. Pivo s vyšším množstvím použitého kvalitního sladu pak má bohatou plnou chuť.

## **Čím je pivo vychlazenější, tím bude lépe chutnat**

**NE** tak docela. Jisté je, že teplé pivo nechutná a neosvěží. Ale ani na ledovém si nepochutnáte. Pocit chladu totiž potlačuje vnímání chuti receptory na povrchu jazyka. Pivo by mělo být vychlazené na sedm až devět stupňů Celsia. Záleží pochopitelně i na okolnostech, v létě chutná pivo chladnější než v zimě. Teplota by však neměla klesnout pod čtyři stupně a stoupnout nad deset. U podchlazeného piva hrozí vznik chladového zákalu, naopak teplé pivo neuhásí žížeň, příliš pění a ztrácí chuť, protože z něj rychle uniká oxid uhličitý.

## **Čím větší říz, tím lepší pivo**

**NE.** Říz zaručuje pijákům piva charakteristický osvěžující pocit. Je dán množstvím CO<sub>2</sub>, tedy oxidu uhličitého, obsaženého v nápoji. Oxid uhličitý vzniká přirozeně už během kvašení, někdy však může být pivo uměle dosyceno bublinkami, podobně jako sodovka.

Pivo má správný říz, když po napití pocítíte osvěžující účinek, který vás podněcuje k dalšímu napití, ale neštípe do jazyku. Říz českého piva je střední až silný. Kdo vypije dvě piva, musí si poradit s pěti gramy CO<sub>2</sub>, což představuje asi 2,5 litru plynu. Proto je nutné pít pivo pomalu, po doušcích, ale zase ne tak, aby pivo "zvětralo". Pokud oxid z piva uniká rychle, znamená to, že pivo bylo uměle dosycováno při filtraci. Takové pivo "nafukuje" a vyvolává pocit plnosti.

## **Čím sytější barva piva, tím lepší chuť**

**NE.** Jsme zvyklí na tmavší odstín piva, zatímco pro zahraniční piva je typická spíše světlejší barva. Proto si Češi myslí, že světlejší pivo má prázdnější a horší chuť než ukázkově zlatavá piva. Není to tak. Tmavou barvu dávají pivu barevné slady. Je jí možné dosáhnout i uměle - přidáním barviv, pivního kuléru. A za tmavou barvou se nemusí vždy skrývat bohatá plná chuť.

Plnost chuti vytváří především zbytkový extrakt, tedy zbytek extraktu mladiny, který zůstává v pivu po kvašení. Má velký význam i pro další vlastnosti piva. Pro český typ piva je charakteristický vyšší obsah zbytkového extraktu proti světovému průměru.

Autor: [Hana Večerková](#)

Zdroj: [http://ekonomika.idnes.cz/vetsi-riz-neznamena-lepsi-chut-o-pivu-koluje-rada-mytu-plc-/test.aspx?c=A100324\\_110801\\_test\\_vem](http://ekonomika.idnes.cz/vetsi-riz-neznamena-lepsi-chut-o-pivu-koluje-rada-mytu-plc-/test.aspx?c=A100324_110801_test_vem)