

JAK SE SPRÁVNĚ ČEPUJE PIVO

„A zjistíš, že tvůj výčepní tě vlastně miluje skrze tak krásně načepovanou, obratně servírovanou sklenici plzně...“ prohlásil v roce 1995 nestor české literatury 20. století a velký milovník plzeňského piva Bohumil Hrabal. Vyhlášené pražské pivnice, které Hrabal tak často navštěvoval, jsou charakteristické speciálním způsobem čepování piva – tzv. na hladinku.

Čepování piva „na hladinku“

Pivo čepované „na hladinku“ je typické hustou krémovou pěnou. Taková pěna je na rozdíl od suché „čepice“ mokrá a plná piva. Pěna je na povrchu jemná a rovná, po napití kreslí po stěnách sklenice kroužky, tzv. hladinky.



1. fáze

Pro čepování piva „na hladinku“ se používá speciální otočný výčepní kohout. Nejdříve do sklenice jemně nařízeme malý objem pěny pomalým pootočením kohoutu. Sklenice je natočena ke kohoutu pod úhlem 45°.



2. fáze

Ve druhé fázi otevřeme kohout na maximální průtok, pivo stéká po stěně sklenice. Proud piva je bez turbulencí, zcela průhledný.



3. fáze

Čepování ukončíme rychlým zavřením kohoutu. Sklenice je plná husté, mokré, houpající se pěny, která se postupně zvedá. Občas může trocha pěny přetéct přes okraj sklenice.



4. fáze

Pivo se pomalu uklidňuje. Ve sklenici se zvedá jemný závoj rozpuštěného CO₂. Pivo dochází velmi pomalu a zvolna se přibližuje k rysce sklenice. To je specifikum tohoto čepování.

Čepování běžným pákovým kohoutem

Nemáme-li na výčepu otočný kohout, je možné dosáhnout podobného efektu i prostřednictvím pákového kohoutu. Tento způsob je ovšem náročnější a zdlouhavější, navíc znamená ztrátu určitého množství první pěny, kterou je třeba vytlačit požadovanou „mokrou“ pěnou čepovanou na závěr sklenice.



1. fáze

Sklenici umístíme pod kohout pod úhlem přibližně 45°. Zpětným tlakem na ventil (směrem od sebe) napustíme do sklenice malé množství pěny. Poté plníme sklenici pivem tahem páky k sobě. Pivo zvolna natéká po stěně sklenice.



2. fáze

Pěna vznikající na povrchu chrání pivo před oxidací, jedná se však o tzv. suchou pěnu, kterou je vhodné vytlačit chutnější pěnou „mokrou“. Po naplnění sklenice proto natlačíme zpětným chodem ventilu dostatek husté pěny pod již vzniklou pěnu, přebytečná pěna přeteče přes okraj sklenice.

Správně načepované pivo má mít pěnu hustou, bez větších bublinek!

Teplota piva při čepování

Správná teplota při čepování ovlivňuje nejen chuť piva, ale také jeho pěnivost. Teplota piva na kohoutu má být zvolena tak, aby zákazník dostal pivo ve sklenici vychlazené na 6 – 8 °C. Teplota piva při čepování by tedy měla být přibližně o stupeň nižší. Při teplotě piva pod 5 °C mohou nastat problémy se sníženou pěnivostí nebo dokonce s chladovým zákalem.

Zdroj: www.prazdroj.cz