

*Pivo*  
*aneb co jste o něm nevěděli...*

Martin Šimko

`xsimko06@stud.fit.vutbr.cz`

## Historie piva ve světě

---

- kolébka piva je Mezopotámie
- objeveno v 7. tisíciletí před naším letopočtem
- v těchto dobách pivo vařily výhradně ženy
- první „pivní hospody“ se objevily v Mezopotámii v 2. tisíciletí před naším letopočtem a jsou zachyceny i v Chammurapiho zákoníku
- pivo se vařilo i v Egyptě, který je často považován za původní zemi objevu piva
- o rozšíření po Evropě se zasloužili především Germáni a Vikingové
- v Británii se v druhé polovině 20. století se začaly více prosazovat menší pivovary

## Historie piva v Česku

---

- pivo u nás začali vařit Keltové, Germáni a Slovani
- v roce 1088 vydána nadační listina Vratislavem II. pro vyšehradskou kapitolu – přidělen desátek chmele na vaření piva
- od 12. století mohl na našem území vařit pivo kdokoli – velké rozšíření
- zakládání sladovnických cechů
- ve 14. a 15. století zakládání měšťanských pivovarů
- od 16. století rozvoj výroby piva ve šlechtických a klášterních pivovarech
- v 19. století zahájení průmyslové výroby sladu a piva
- po roce 1989 privatizace pivovarů

## Druhy pív

- Spontánně kvašená piva
  - Lambik
  - Gueuze
  - Kriek
  - Frambozen
  - Faro

## Druhy pív

- Spontánně kvašená piva
  - Lambik
  - Gueuze
  - Kriek
  - Frambozen
  - Faro
- Svrchně kvašená piva
  - Ale
  - Pšeničné
  - Stout
  - Porter
  - Trappist

## Druhy piv - pokračování

---

- Spodně kvašená piva
  - Pils
  - Bock
  - Märzen
  - Piva bavorského typu

# Složení

---

- Voda
  - na jeden litr piva se spotřebuje čtyřikrát až osmkrát více vody

# Složení

---

- Voda
  - na jeden litr piva se spotřebuje čtyřikrát až osmkrát více vody
- Chmel
  - pro výrobu českých piv se používá tzv. *žatecký poloraný červeňák*, který je považován za nejlepší chmel na světě



# Složení

---

- Voda
  - na jeden litr piva se spotřebuje čtyřikrát až osmkrát více vody
- Chmel
  - pro výrobu českých piv se používá tzv. *žatecký poloraný červeňák*, který je považován za nejlepší chmel na světě
- Slad
  - slad se nejčastěji vyrábí z ječmene nebo z pšenice
  - má největší vliv na výslednou chuť a barvu piva

# Složení

---

- Voda
  - na jeden litr piva se spotřebuje čtyřikrát až osmkrát více vody
- Chmel
  - pro výrobu českých piv se používá tzv. *žatecký poloraný červeňák*, který je považován za nejlepší chmel na světě
- Slad
  - slad se nejčastěji vyrábí z ječmene nebo z pšenice
  - má největší vliv na výslednou chuť a barvu piva
- Kvasnice
  - nejdůležitější článek při fermentaci

## Obsah alkoholu

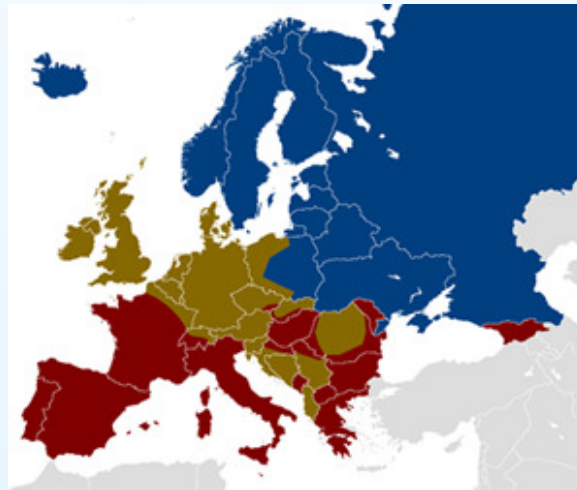
- následující tabulka ukazuje orientační obsah alkoholu a čas pro odbourání u muže vážícího 80 kg
- česká piva mají v průměru 4 – 5 % alkoholu

<b>Stupeň</b>	8	10	12
<b>Obsah alkoholu</b>	2 %	3 %	3,5 – 4 %
<b>Odbourání alkoholu</b>	1 hod 30 min	2 hod 10 min	2 hod 50 min

## Konzumace piva

---

- pivo je rozšířené po celém světě, ale nejvíce se pije v Evropě
- na mapce si můžete prohlédnout rozložení nejoblíbenějšího alkoholu v Evropě



Modrá: pás vodky, oranžová: pás piva, červená: pás vína

## Vývoj ceny

- během komunismu se cena piva moc neměnila až na dvě zdražení o 30 a později 80 haléřů
- v 90. letech 20. století došlo ke skokovému nárůstu cen z 2,50 Kč až na 8,59 Kč
- v roce 2006 došlo k mírnému zlevnění na 8,40 Kč

<b>Rok</b>	1960-1965	1966-1984	1985-1992	2003	2006
<b>Cena v Kč</b>	1,40	1,70	2,50	8,59	8,40

## Konzumace

---

- Česká republika se dlouhodobě drží na přední pozici v konzumaci piva
- každý Čech, včetně dětí a kojenců, vypije ročně v průměru 160 litrů piva
- v roce 2005 připadalo na jednoho Čecha 163,5 litrů, o rok později následoval propad na 159,1 litrů
- na druhém místě jsou Irové se spotřebou 130 litrů piva na hlavu
- třetí místo drží Německo se 111,7 litry
- největším světovým producentem piva je Čína s 470 milionu hektolitrů piva
- Česká republika ročně vyprodukuje 19,897 milionu hektolitrů piva a je na 16. pozici

## Použité zdroje

- <http://cs.wikipedia.org/wiki/Pivo>
- <http://www.svet-piva.cz>