

## Péče o pivo v gastronomii

### Úvod

Čepování piva má svá specifika, která by měla být poplatná vyloučení bezpečnostně – technických a hygienických rizik. Kodex, který nyní předkládáme, vznikl na základě požadavků spotřebitelů a též prodejců čepovaných nápojů. Myšlenka sjednotit pravidla a doporučení při čepování piva je již dlouhou dobu známa. Díky Českému svazu pivovarů a sladoven (dále ČSPS) vznikla iniciativa tento problém vyřešit. Doporučení odborníci, které jednotlivé pivovary delegovaly do pracovní skupiny, zpracovali návrh Kodexu „Péče o pivo v gastronomii“.

### Obsah:

1. Podmínky skladování piva
2. Tlačná média
3. Sanitace pivních cest
4. Čistota pivního skla
5. Estetika čepování piva

#### 1. Podmínky skladování piva

- a. Dodržování bezpečnosti skládky-nutnost zajištění bezpečnosti skládky (instalace výtahu či jiného bezpečného dopravníku) tato podmínka bude definovaná v dodavatelské smlouvě jednotlivých dodavatelů piva.
- b. Teplota skladování
  1. Teplota skladování sudy a tanky – pasterované a nepasterované pivo  
Optimální teplota skladování je 5°C – 10°C.
  2. Teplota skladování lahvového piva  
Optimální skladovací teplota pasterovaného a nepasterovaného lahvového piva je 5°C – 15°C.  
Dále je nutné se při skladování piva vyvarovat přímého slunečního světla a bílého umělého světla (nebezpečí vzniku letinkové příchuti).
- c. Systém skladování – výčepní sklady  
Jsou vhodně uzavíratelné místnosti nebo prostory určené k ukládání sudů nebo stabilních tanků s pivem.
  1. Skladované pivo je nutné vyskladňovat podle datumu příjmu. Znamená to tedy systém – první na sklad, první ze skladu.
  2. Sklady mají být vybaveny standardně dle doporučující ČSN 52 70 05, to znamená: Odpad, přívod pitné vody, možností prostorového ochlazení piva, teploměr, možnost větrání (při možném úniku CO<sub>2</sub>), zajištění tlakových nádob (CO<sub>2</sub> a jeho směsí).

#### 2. Tlačná média

- a. Tlačná média jsou plyny, pomocí kterých se vytlačuje pivo ze sudu nebo tanku. Podle jejich složení se dělí na tři skupiny. Vzduch, oxid uhličitý, směs oxidu uhličitého a dusíku.
- b. Vzduch  
Zdrojem je vždy kompresor. Ten musí být vybaven zásadně prachovým filtrem a výstupním odlučovačem aerosolových látek. Vzduch se používá pouze v nepřímém styku s pivem (např. tankové hospodářství). Vzduch není v Evropské unii doporučován. Je zdrojem značných rizik (oxidace piva, mikrobiální infekce, absorpce ropných látek, NO<sub>x</sub>, ...) Jako přímý zdroj k tlačení piva ho nedoporučujeme.
- c. Oxid uhličitý  
Oxid uhličitý je přirozenou součástí piva. Jeho rozpustnost je závislá na skladovací teplotě, délce působení a nastaveném tlaku. Před aplikací CO<sub>2</sub> je nutné znát dané podmínky. Nízká teplota a dlouhé působení CO<sub>2</sub> (více jak 1 den) může způsobit přesycení piva.
- d. Směsné plyny CO<sub>2</sub> a N<sub>2</sub>  
Směsné plyny svými vlastnostmi, nejvíce vyhovují při vytlačení piva ze sudu. Neoxidují pivo, nepřesycují, mikrobiologicky neinfikují. I zde je nutné znát dané skladovací podmínky naraženého

sudu. Při vyšší teplotě (nad 20 °C) a delší době naražení (déle než 3 dny) může dojít ke snížení obsahu CO<sub>2</sub> v pivě. Pro používání tlakových nádob platí závazná norma ČSN 07 83 04.

### 3. Sanitace pivních cest

- a. Všeobecné požadavky  
Sanitace má za úkol odstranit všechny nečistoty a mikroorganismy, které by záporně ovlivnily kvalitu piva.
- b. Sanitace pivních vedení  
Vhodný chemický roztok v kombinaci s mechanickým působením je neúčinnější způsob jak čistit a sanítovat pivní vedení.
- c. Vhodnost metody a chemického prostředku posuzuje a certifikuje VÚPS. Používají se chemické prostředky, které jsou atestovány VÚPS. Seznam atestovaných prostředků je pravidelně aktualizován, výsledky jsou předány všem členům ČSPS a zveřejněny na stránkách beerresearch.cz.
- d. Četnost sanitací  
Četnost sanitací je:  
U nepasterovaných piv – pravidelně každý týden (s denním proplachem na konci směny).  
U pasterovaných piv minimálně 1 x do 14ti dnů (s denním proplachem na konci směny).
- e. Měření a kontrola sanitace  
Měření si každý výrobce a dodavatel piva zajistí sám. Kontrola se provede luminiscenční metodou.
- f. Sanitační deník  
Pivovary sdružené v ČSPS se dohodly, že bude jejich sanitační deník umístněný u odběratele piva, obsahovat znění kodexu Péče o pivo v gastronomii.
- g. Autorizace sanitačních firem  
Provádí si každý pivovar sám. Hodnotí se, zda firma používá schválenou chemii a metodiku sanitace a výsledek se ověřuje luminiscenční metodou.

### 4. Čistota pivního skla

- a. Čistota pivního skla  
Pivní sklenice před načepováním musí být čistá tak, aby neovlivnila vzhled, chuť a vůni piva.
- b. Mycí prostředek  
Používají se chemické prostředky, které jsou atestovány VÚPS. Seznam atestovaných prostředků je pravidelně aktualizován, výsledky jsou předány všem členům ČSPS a zveřejněny na stránkách beerresearch.cz.
- c. Metodika mytí
  1. Mycí zařízení – teplovodní myčky  
Mycí účinek dokonalý, silný alkalický prostředek ale narušuje značkování pivního skla.
  2. Studen vodní myčky  
Nejrozšířenější způsob mytí pivního skla. Nutné použít atestovaný mycí prostředek.
  3. Manuální způsob mytí  
Sklenice umytá mycím prostředkem se oplachuje tekoucí pitnou vodou minimálně 5 vteřin.
- d. Kontrola účinku mytí  
Měření si zajistí každý výrobce (a dodavatel) sám (doporučená je kafrová zkouška). Atest od VÚPS potvrzuje účinnost chemického prostředku pro mytí pivního skla, ovlivnění pěnivosti piva a posouzení údajů o rizikosti prostředku uvedených v bezpečnostním listu.

### 5. Estetika čepování piva

#### Doporučení

Pěna má být smetanově hustá, bílá, ulpívající po napití na skle. Pro načepování je požadován ve sklenici odpovídající prostor na pěnu obvykle 3 cm. Optimální teplota piva pro konzumaci je 6 – 8°C. České pivo by vždy mělo být podáváno ve sklenici označené příslušným názvem, značkou piva, nebo logem pivovaru. Tvar sklenice má být takový, aby se dala snadno čistit běžným způsobem. České pivo se čepuje klasickým způsobem na 2–3 čepování nebo speciálním na jedno načepování. Volbou těchto způsobů čepování je možno ovlivnit charakter pěny, říz a teplotu piva a tím zvýraznit přednosti českého piva.

## **Závěr**

Celý text Kodexu Péče o pivo v gastronomii vznikl v pracovní skupině za konsensu všech zúčastněných členů. Každý bod Kodexu byl prověřen ze všech možných úhlů pohledů a zkušeností. Pro objektivnost našich rozhodnutí byly prostudovány všechny dostupné předpisy, normy a doporučení, uplatňující se v EU. Kodex je normou, která napomůže lépe prezentovat kvalitu Českého piva v gastronomii.