

SADRŽAJ :

1. Uvod	4
2. Sirovine za proizvodnju slada I piva	5
Jecam. Vrste I botanicke karakteristike jecma	5
Nesladovane sirovine za proizvodnju piva	5
Hmelj kao sirovina za proizvodnju piva	6
3. Tehnologija Slada	7
3.1. Prihvati I uskladištenje jecma	7
3.2. Ciscenje jecma	7
3.3. Mocenje jecma	7
3.4. Kljanje jecma	8
Susenje zelenog slada	8
Proizvodnja sladovine	8
5. Oprema u klasicnoj (duploj) varionici	9
6.Osnovne faze procesa proizvodnje sladovine	9
Pripreme sirovina (usitnjavanje ili drobljenje slada)	10
Komljenje ili ekstrakcija slada	10
6.2.1.Zadat komljenja	11
6.2.2.Razgradnja skroba tokom komljenja	11
6.2.3.Razgradnja belancevina tokom komljenja	12
6.3 Filtracija sladovine (cedjenje komine)	13
6.3.Filtracija sladovine (cedjenje komine)	13
6.3.1.Filtracija sladovine primenom bistrenika	13
6.3.2.Filtracija sladovine primenom filtera	13
6.4. Kuvanje sladovine sa hmeljom	14
6.5. Odvajanje sladovine od hmeljnog tropa	14
6.6. Kuvanje I hmeljenje sladovine	15
6.7. Bistrenje I hladjenje	15
6.8. Punjenje piva	15
7. Zakljucak	16
8. Literatura	17

1.UVOD

Prema drevnim iskopinama I zapisima jos iz vremena kada se pisalo klinastim pismom na kamenu I glini, arheolozi su utvrdili da su stari Vavilonci proizvodili pivo u domacinstvu jos 7000 god. pre n.e. Imali su 16 sorti piva, a za vrenje su koristili jecmeni slad ili pšenicu. Odavde se prenela proizvodnja piva u drevni Egipat, Persiju, Grcku I druge zemlje. Egipcani su znali da prave pivo vec 2000 god. p.n.e. Poznate pivare bile su u Peluziji na uscu Nila. Grci, primajuci civilizaciju od Egipcana naucili su od njih vestinu proizvodnje piva, oni su ovaj postupak dobijali iz jecma I nazivali ga jecmeno vino. U 1976. god. svetska proizvodnja piva iznosila je 810 miliona hektolitara. Najveci proizvodjaci piva u svetu su sledece drzave: USA sa 192 miliona hektolitara, Nemacka 117 miliona hl, Rusija sa 72 miliona hl, Velika Britanija 66 miliona hl, Japan 37 miliona hl, Francuska 24 miliona hl, Kanada 20 miliona hl, Austrija 20 miliona hl. Ovih osam drzava ucestvuje u svetskoj proizvodnji piva sa 70%. PIVO je pice koje se dobija iz jecmenog slada, hmelja I vode uz dodatak kvasca. Osnovne osobine piva su :

----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE
PREUZETI NA SAJTU. -----

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: maturskiradovi.net@gmail.com