

Jak ho točí v Konviktu

Jelikož si ještě národ český nedokázal
zcela vzpomenout na vše
co bývalo od pradávna samozřejmé,
je naším úkolem i trochu vzdělávat.

*

Pivo bývalo vždy naším chlebem
a proto by jsme ho měli umět pojmenovat.

*

Jelikož tedy Pilsner Urquell čepujeme a ne točíme,
můžeme si dovolit různé způsoby načepování.

*

Prvním druhem načepování je MLÍKO - čepuje se do předem umyté a především opláchnuté sklenice, mírným škrcením kohoutu. Ať už kohoutu Nostalgie - s klikou ve vodorovné poloze, který je odvozen od původního, staršího modelu, nebo novodobým svislým - pákovým, tzv. Zmrzlinářem. Účelem je naplnit sklenici až po okraj pivní, krémovou až smetanovou pěnou, která je pitelná a plná piva, na první pohled připomínající sklenici mlíka. Odtud její název. Mělo by se pít u výčepu a na jeden zátah - na ex.

*

Dále známe ČOCHTANA - čepování je přesně opačné, než u Mlíka. Účelem je naplnit sklenici bez pěny a taktéž na jeden zátah. Pivo obsahuje ze všech způsobů nejvíce přírodního CO₂. Pivo se zdá být nejsytější, především díky vysokému obsahu přírodního CO₂. Nevýhodou tohoto způsobu čepování zůstává fakt, že díky absenci pивní pěny pivo rychleji ztrácí na kvalitě, zvětrává neboli koroduje soudruzi.

*

ŠNYT (KOŠT) - vznikl v dobách kdy výčepní před každým čepováním nového sudu zkoušeli kvalitu piva ve sklepích. Je to fakticky malé pivo v půllitru, ale nemusí být. Pivo má bohatou pěnu a zároveň si zachovává všechny své nejlepší vlastnosti. Velice oblíbený způsob pití piva u znalců.

*

NADVAKRÁT - jedná se o nejrozšířenější způsob čepování piva v naší republice a bohužel né ten nejlepší. Mnohdy totiž nezůstává u čepování na dvakrát, ale i vícekrát. Pivo tím ztrácí na své plné chuti, teplotě, sytosti a pěna se stává čímśi neidentifikovatelným. Díky sycení piva pomocí CO₂ nemůžeme výčepním tento způsob čepování zazlívat, jelikož způsobem čepování na jeden zátah, získá pivo nadměrné množství hnacího plynu a po napití nadýmá.

*

!!!! A konečně se dostáváme k vrcholu mistrovského umění čepování piva na jeden zátah. Jde o málo rozšířený styl, ale přitom ten nejsnazší a k pivu nejšetrnější. Používá se samozřejmě jen ve výčepech, kde se čepuje pivo přímo z tanku. Zákazník dostává pivo okamžitě, jelikož pivo je načepováno během pár vteřin a to v té nejlepší kvalitě, včetně všech jeho vlastností. Pokud jsou ovšem bezchybně dodrženy všechny kroky předcházející samotnému načepování piva, jako jsou dokonalé vypláchnutí pivního skla, jeho odmaštění, odkapání přebytečné vody. Dodržení správné teploty jak čepovaného piva, tak i skla do kterého pivo čepujeme. Výsledkem je pivo o ideální teplotě 7°C, se správným, poměrem krásné krémové pěny podobné mlíku.

*

zdroj : www.konviktpub.cz