

Charakteristika piva českého typu

Typ českého piva se zformoval ve své konečné podobě ke konci devatenáctého století, kdy se v pivovarsko - sladařském průmyslu ve zvýšené míře začali využívat vědecké poznatky.

Pod pojmem piva českého typu rozumíme skupinu co do organoleptického charakteru vzájemně značně příbuzných piv. Nejvýznamnějším představitelem této skupiny bývá označován Plzeňský Prazdroj, pivo úzce vyhraněného neopakovatelného charakteru, které získalo uznání a spotřebitelskou oblibu v celém světě. To již v současné době dle mnohých neplatí, ale historicky tento fenomén nelze opomenout. Nemalých úspěchů však dosahovala a stále dosahují i další piva, svým organoleptickým charakterem sice odlišná, v zásadě však příbuzná. Tato piva, jejichž typickým představitelem jsou 12% světlá piva, lze stručně charakterizovat jako světlá piva s nízkou celkovou intenzitou vůně, silným řízem a plností a se silnou intenzitou hořkosti poněkud drsnějšího charakteru. Důležitým typovým znakem těchto piv je nepřítomnost ovocných, esterových a parfémových složek vně a chuti. Pro pivo českého typu je konečně charakteristická vysoká pěnivost. Dvanáctiprocentní pivo českého typu lze charakterizovat i některými kritérii chemické analýzy. Jeho hořkost by se měla pohybovat mezi 34 a 45 jednotek EBC. Mělo by být i poněkud méně prokvašeno. Zdánlivé prokvašení by se mělo pohybovat mezi 70 a 78 % při zachování rozdílu mezi zdánlivým a dosažitelným prokvašením v rozsahu do 3 až 5 %. Obsah oxidu uhličitého by měl být mírně vyšší než 0,4 hmotnostních procent.

12% pivo je sice hlavním reprezentantem piva českého typu, nemalý význam v naší produkci si stále zachovává i 10% světlé pivo. 10% světlé pivo českého typu má rovněž vykazovat nízkou celkovou intenzitu vůně, spojenou s nepřítomností ovocné, esterové či parfémové složky vůně a chuti. Intenzita hořkosti se má pohybovat kolem intenzity střední a v žádném případě nemá dosáhnout intenzity slabé. Co do charakteru má hořkost 10% piva českého typu být mírně drsná až drsná, přičemž doznívání sladké chuti místo chuti hořké je třeba považovat za naprosto nepřijatelné. Říz a plnost tohoto piva má být střední. Zdánlivé prokvašení 10% piva českého typu se má pohybovat mezi 70 až 78%, hořkost by neměla poklesnout pod 22 jednotek EBC.

Z hlediska působení piva českého typu na lidský organismus je jeho rozhodujícím organoleptickým znakem střední, spíše však silná intenzita hořké chuti mírně drsného, až drsného charakteru. Vjem hořké chuti v ústech, jak je všeobecně známo, vyvolává bez ohledu na typ hořkosti zvýšenou sekreci trávicích šťáv a tím i chuť k přijímání potravy. Konkrétně např. sekrece příušních slinných žláz, které jsou největšími slinnými žlázami, je reflexně vyvolávána podněty z oblasti zadní třetiny jazyka, tedy z oblasti nejcitlivější pro vnímání hořkosti. Tyto žlázy mají na rozdíl od ostatních slinných žláz výrazně serozní funkci (produkce enzymů) a současně obohacují potravu vodou. Výrazně se uplatňují zvláště při požívání suché potravy. S tím patrně souvisí i jisté podněty, vedoucí ke konzumaci tekutiny. Reflexně na základě podnětů vycházejících z chuťových receptorů lze vyvolat rovněž sekreci žaludečních šťáv. Silná intenzita hořkosti piva českého typu podporuje proces trávení a je zdrojem podnětů pobízejících ke konzumaci tuhé potravy i tekutin. Tento fyziologický mechanismus je podporován mírně drsným, až drsným charakterem hořkosti. Drsnější hořkost déle ulpívá v ústech a tím i déle dráždí chuťové receptory. Naproti tomu vjem velmi jemné, až jemné hořkosti daleko rychleji vymizí a má tudíž daleko nižší fyziologickou účinnost. Uvedené skutečnosti dobře souhlasí s tradiční zkušeností českých sládků, že dobré pivo má pobízet k dalšímu napití. Stejněho principu působení jako pivo českého typu ostatně využívá i řada osvědčených žaludečních likérů a aperitivů, vesměs obsahujících výraznou hořkou složku chuti. Vysokou intenzitou hořkosti piva českého typu je podmíněna i jeho vysoká plnost. Prázdňá, silně hořká piva jsou chuťově nesladěna, neboť hořkost přespříliš vyniká a vyvolává u konzumentů nepříznivou reakci. Má-li být proto silně hořké pivo českého typu konzumenty příznivě přijímáno, musí mít i silnou plnost. Dalším základním znakem piva českého typu je nízká celková intenzita vůně. Na rozdíl od řady jiných typů piva nesmí dále vůně a chuť piva českého typu zahrnovat esterové, ovocné a parfémové složky. Výskyt těchto složek chuti a vůně piva je spojován zpravidla s přítomností různě vysokého obsahu vyšších alkoholů, esterů, těkavých aldehydů a těkavých kyselin. Jestliže tedy vůně a chuť piva českého typu neobsahuje ovocné, esterové a parfémové složky, znamená to, že pivo českého typu obsahuje snížené množství uvedených skupin látek. Navíc nízká celková intenzita vůně znamená, že pivo českého typu obsahuje i nižší množství řady dalších těkavých látek. Některé složky komplexu těkavých látek piva vyvolávají, jak známo, nepříznivé fyziologické reakce, mezi které patří i bolesti hlavy. Pivo českého typu s ohledem na svůj charakter vyvolává proto daleko nižší nežádoucí důsledky po požití než piva jiných typů. K tomu ještě přispívá skutečnost, že pivo českého typu v důsledku relativně nižšího stupně prokvašení obsahuje i poněkud nižší množství ethanolu, takže i v tomto směru jsou nežádoucí následky jeho konzumace nižší, než je tomu u piv jiných typů. Organoleptický charakter piva českého typu je dotvářen silným řízem, který je hlavním původcem osvěžujícího účinku tohoto nápoje.