

Proizveli pivo sa svježom aromom višnje maraske

TEK PROIZVEDENO
Počelo se pripremati početkom listopada



PROCES OD MJESEC DANA

5 dana

traje vrenje na stabilnoj temperaturi od 8 do 12 Celzijevih stupnjeva. Prije toga u tekućinu se dodaje kvasac, 0,5 do 1 gram na litru

3 tjedna

traje hlađenje, ali taj se postupak može ubrzati, što proizvođači piva katkad čine i tako skraćuju cijeli postupak proizvodnje

DVOJBEN STATUS

Pivo prema našem zakonu nije prehrambeni artikl nego alkoholno piće

Irena Kustura

irena.kustura@vecernji.net

Nije belgijsko pivo s trešnja-ma Kriek, skupo i omiljeno nježnijem spolu, ali je crve-

no i osvježavajuće, blagog kiselkasto-gorkog okusa, s voćnom aromom višnje maraske...

Pivovara na fakultetu

Nema atraktivnu ambalažu, nema cijenu, uopće ga nema u prodaji... Još uvijek bezimeno pivo, za koje nije isključeno da će se jednog dana pojaviti na policama naših trgovina, za sada se proizvodi samo u Laboratoriju za biokemijsko inžne-

njerstvo, industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju piva i slada na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu u Zagrebu. U njihovoj mini pivovari o procesu proizvodnje piva govorio je prof. dr. Božidar Šantek.

Nije od hmelja

Tijekom vrenja u pivo je stavljen ekstrakt višnje maraske. Umjesto ekstrakta mogu se staviti i sušene višnje – objasnio je prof.

Šantek način kako su dobili aromu višnje. Osnovni su sastojci voda, ječmeni ili pšenični slad, med i kvasac, a slad se može zamijeniti jeftinijom kukuruznom krupicom... Pivo se, iako to mnogi misle, ne proizvodi od hmelja, nego mu on samo daje aromu. Svjetlo pivo dobiva se od slada koji je sušen na temperaturi do 80 stupnjeva, a za tamno se slad suši na 100 do 120 stupnjeva.