



3.

PIVO

Beer

Pivo s chmelem vařili na našem území již Slované. Pivo je velmi citlivé na oxidaci, a proto se musí uchovávat v hermeticky uzavřených a tmavých obalech.

Po ukončení hlavního kvašení se pivo dokvašovalo ve velkých sudech v ležáckých sklepích. Původně se pivo stáčelo z těchto ležáckých sudů pouze do menších, dopravních soudků. V hostincích se pivo čepovalo přímo z těchto soudků. Až kláštery v 19. století začaly jako první stáčet pivo do lahví. Vratné lahve se nejčastěji zhotovovaly s patentním uzavíráním a litými nápisy o obsahu 1 litr. Později převládly 0,5 litrové lahve s korunkovými uzávěry a papírovými etiketami.

Po druhé světové válce se začaly staré dřevěné soudky nahrazovat hliníkovými sudy, které byly na konci 20. století vyměněny za nerezové KEG sudy.

Od 60. let 20. století se také pozvolna prosazuje prodej piva v plechovkách.

Beer from hops was already cooked in our lands by the Slavs. After the first fermentation was finished, beer was fermented in large cellar tanks. Beer was originally barrelled from these cellar tanks into smaller transport casks. Beer used to be poured directly from these casks in restaurants. In the XIX century monasteries were the first to start putting beer into bottles. Returnable bottles were mostly 1 litre bottles and they were made with bottle clasps and embossed lettering. 0.5 litre bottles with crown caps and paper labels were introduced later.

After World War II wooden barrels were replaced by aluminium barrels, which were replaced by stainless steel KEG barrels at the end of the XX century. From the 1960s beer also started to be sold in beer cans.

Pivní lahve

Jako první začaly stáčet pivo do lahví kláštery. Na našem území to byli roku 1850 křižovníci s červenou hvězdou z pivovaru u Karlova mostu v Praze. Nárůst obliby lahvového piva vzrůstal a v roce 1939 se jeho stáčení stalo koncesovanou živností. Zpočátku se lahve zhotovovaly ručně, a to foukáním skla, teprve později byl zkonstruován první automatický stroj na jejich výrobu (1899). Lahve se původně uzavíraly korkem, ale v 80. letech 19. století se rozšířily patentní pákové uzávěry. Další posun v uzavírání lahví nastal s vynálezem korunkového uzávěru. Nejvíce se vyráběly lahve litrové nebo půllitrové. Zavedením německých norem (DIN) v roce 1941 zmizely litrové lahve a na pivo byly povoleny pouze



↑ Lahve od piva

(v. 34 cm, prům. 9 cm; NZM 86597)

Lahve od piva hnědé a zelené barvy s reliéfními nápisy, 30.–40. léta 20. století – Rájec, Litovel, Louny, Velké Popovice – 1 l

Beer bottles

Brown and green beer bottles with embossed lettering, 1930s–1940s – Rájec, Litovel, Louny, Velké Popovice – 1 l

0,5 l nebo 0,3 l lahve. Rovněž převažovaly spíše odstíny hnědého skla od zeleného. Na lahvích se často objevoval litý reliéfní nápis nebo nápis vybroušený (vyškrabáný, vyleptaný). Láhve se vracely zpět pivovarům a byly znovu používány. S výrobou většího počtu druhů piv se začínaly také objevovat papírové etikety (kolem roku 1890). Nápisy se uváděly rovněž na patentní uzávěry nebo korky. Po roce 1945 se standardizoval typ lahve Vichy o objemu 0,5 l s korunkovým uzávěrem v zelené nebo hnědé barvě. Ve druhé polovině 60. let se většinovým obalem stala lahev EURO a zůstala jí až do počátku 21. století, kdy nastoupily lahve typu NRW a Ale. Nové materiály, zejména plasty, se pomalu ale jistě také začínají v tomto oboru prosazovat.



↑ Lahve od piva

(v. 26 cm, prům. 7 cm; NZM 86597)

Třešť, Těšetice, Litovel, Svátek, Smíchov – 0,5l

Beer bottle

Třešť, Těšetice, Litovel, Svátek, Smíchov – 0.5l



↓ Lahve od piva: typ EURO

(v. 23 cm, prům. 6 cm; NZM P180/23, P180/31)

EURO beer bottles



← Lahve od piva s patentními obloukovými uzávěry

(v. 36 cm, prům. 8 cm; v. 25 cm, prům. 9 cm; NZM 113767)

Beer bottles with bottle clasps



← Exportní lahve od piva: Budvar a Prazdroj

(v. 29 cm, prům. 6 cm; v. 24 cm, prům. 6 cm, v. 29 cm, prům. 7 cm; NZM 113789, 113790, P180/9)

Export beer bottles – Budvar and Prazdroj





↑ Plnění lahví
(NzM 99193)
Filling bottles



← Pivovarnictví v 17. století –
nalévání piva do sudů
(NzM 98652)

Brewing industry in the XVII century –
pouring beer into barrels

Plechovky na pivo

První hliníkové plechovky na pivo se začaly používat v roce 1963.

Současné nápojové plechovky jsou dvoudílné, jejich spodní díl je vyroben hlubokým tažením z hliníkového plechu a víčko je ocelové nebo hliníkové. Bývá opatřeno předlisovaným odtrhovacím jazýčkem, kterým se plechovka otevírá. Plechovky mají většinou průměr těla 65 mm, které je jak u dna, tak i v horní části zúženo na průměr 57, nověji na 52 mm. Obsah plechovky je pak dán změnou výšky. Nejběžnější objemy plechovek jsou 330 ml – výška 115 mm, 440 ml – výška 150 mm a 500 ml – výška 168 mm. Vnitřní povrch plechovky je opatřen vícenásobným lakováním speciálními laky, je zcela indiferentní vůči pivu a dlouhodobě odolává účinku kyseliny uhličitě. Vnější povrch plechovky je pak využit esteticky, reklamně a k uvedení informačních dat.

Dřevěný transportní sud

Transportní soudky obvykle měly objem $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$, 1 a 2 hl. Aby se do piva nedostala nepatřičná příchut' ze dřeva a žádné jiné nečistoty, požahovaly se sudy tzv. pivovarskou smolou. Tato dezinfekce se prováděla u velkých ležáckých sudů, stejně tak u menších přepravních soudků vyvařenou a vyčištěnou pryskyřicí jehličnatých stromů, zejména ze smrku či borovice.

Povinností pivovarů bylo označovat obsahy transportních soudků. Toto úřední stanovení se provádělo vodou pomocí válcového krychloměru. Zjištěný obsah se vypaloval na přední dno sudu spolu s datem (měsíc a rok) a znakem příslušného cejchovního úřadu. U kovových sudů se údaje razily na speciální destičku na dně sudu.

Cejchování dřevěných transportních soudků se mělo provádět jednou za dva roky a vždy po jejich opravě. U kovových soudků to mělo být každé čtyři roky.

KEG sud

V 60. letech 20. století byly dřevěné sudy nahrazeny sudy hliníkovými, které se ve většině našich pivovarů používaly do roku 1990. V následujících pěti letech provedly všechny pivovary výměnu hliníkových sudů za nerezové KEG sudy o obsahu 30 a 50 l.

KEG sud je hermeticky uzavřená válcová nádoba z nerezavějící oceli. Mytí, plnění a vyprazdňování se provádí přes uzávěr. KEG sud je stále pod tlakem. Hliníkový KEG sud je vyroben z hliníkového plechu o tloušťce 2,5 – 3 mm. Vnitřní povrch sudu je opatřen protikorozivním nátěrem (epoxidový lak) nebo pasivován eloxováním. V ČR je z hygienických důvodů používání hliníku na výrobu sudů zakázáno. KEG sud z nerezavějící oceli je vyroben z kvalitní nerezavějící oceli o tloušťce plechu 1,3 – 2 mm. Vyrábějí se rovněž nerezové sudy s polyuretanovým pláštěm, který je odolnější proti nárazu a lépe se s ním manipuluje. Armatura KEG sudu se skládá z pláště s vnějším závitem a výtlačné trubky. Ve vnitřní části jsou dva ventily. Jeden slouží k vytlačování nápoje, druhý k přívodu výtlačného plynu. Na horní část armatury se připevňuje nárazecí hlavice, která umožní spojení KEG sudu se stáčecím zařízením.

Plechovky od piva

(v. 17 cm, prům. 6 cm; NZM P185/2, 6, 7, NZM Valtice 59290)

Beer cans



← Transportní sudy na pivo: dřevěný a hliníkový (v. 50 cm, prům. 50 cm; NZM 86722)

Transport beer barrels: wood and aluminium

→ Plnění sudů pivem (NZM 99195)

Filling beer barrels





↑ Na pivovarském dvoře –
ležácký sud, dřevěné transportní soudky
(NzM 97563)

On the brewery courtyard –
cellar tank, wooden transport casks



↑ Pracovníci pivovaru Křivoklát v roce 1912
pózují na pivovarských sudech
(Zdeňka Kubásková, Rakovník)

Worker in the Křivoklát brewery in 1912 – posing on beer barrels
(Zdeňka Kubásková, Rakovník)

