

Ad 1: Jednotky hořkosti piva – (EBU)

4 – 6 *Berliner Weisse (berlínské bílé)*

6 – 12 *Biere blanche (witbier)*

6 – 18 *Weissbier*



Weissbier

8 – 16 *American lager*

12 – 24 *Trapistická piva*

16 – 24 *Ležák*

16 – 35 *Kölsch*

18 – 24 *Tmavé pivo*



Porter s příchutí kávy

20 – 40	<i>Porter</i>
20 – 45	<i>Bock</i>
22 – 32	<i>Březňák (märzen)</i>
24 – 30	<i>Oktoberfestové pivo</i>
24 – 48	<i>Ležák plzeňského stylu</i>



Ležák

25 – 35	<i>Sklepní pivo (kellerbier)</i>
28 – 45	<i>Alt</i>
30 – 60	<i>Stout</i>
35 – 80	<i>IPA (india pale ale)</i>



IPA (india pale ale)

Ad 2 : Jednotky barvy piva - (EBC)

SRM/Lovibond	Example	Beer color	EBC
2	Pale lager		4
3	German Pilsener		6
4	Pilsner Urquell		8
6			12
8	Weissbier		16
10	Bass pale ale		20
13			26
17	Dark lager		33
20			39
24			47
29	Porter		57
35	Stout		69
40			79
70	Imperial stout		138

Ad 3: Jednotky stupňovitost piva - (EPM)

Mnoho spotřebitelů piva si v dnešní době nesprávně zaměňuje symbol stupňovitosti piva s obsahem alkoholu. Kvalitu piva z velké části určuje především podíl látek, které se během jeho vaření uvolní ze sladu a z chmelu. Čím je těchto látek více, tím je pivo chutnější, plnější či hutnější, jak chcete. V desetistupňovém pivu bylo těchto látek 10 %, ve dvanáctistupňovém 12 %, ve čtrnáctistupňovém 14 %. Odborně řečeno, stupňovitost znamená koncentraci (obsah) všech extraktivních látek (rozpuštěných ve vodě) v mladině před zakvašením (přidáním pivovarských kvasnic), které přešly (rozpuštěly se ve varné vodě) z použitých surovin (slad, chmel) během výrobního postupu ve varně do roztoku (původně čisté varné vody). Jedná se o složky cukernaté (zkrasitelné a nezkrasitelné) a složky necukerné (minerály, vitamíny a jiné), které se z použitých surovin rozpustily během vaření ve varné vodě. Když si toto vysvětlení převedeme do čísel, znamená to, že například 12% pivo obsahovalo 12 kg rozpuštěných látek z použitých surovin (slad, chmel) ve 100 kg mladiny (meziprodukt) před zakvašením. Z tohoto také vyplývá, že například 12% pivo obsahuje méně vody než 10% pivo, vzhledem k poměru vstupujících surovin (slad, chmel) k vodě v mladině vyrobené ve varně ještě před přidáním pivovarských kvasnic. Pojem stupňovitost lze také vysvětlit rozdílnou plností (hutností) mezi jednotlivými pivy.

V současnosti je starší označení stupňovitost nahrazeno dle platné legislativy pojmem extrakt původní mladiny (EPM).

Druhy piva

Původní členění piv podobně jako dnes vycházelo ze stupňovitosti (koncentrace) původní mladiny, která se určovala výpočtem z obsahu alkoholu a skutečného extraktu a udávala se v hmotnostních procentech (% hm.). Podle toho se piva dělila na:

výčepní (do 10% hm.)
ležáky (11 - 12,5% hm.)
piva speciální (nad 12,5% hm.)

Se stupňovitostí piva souvisel i obsah alkoholu, udávaný v objemových procentech (% obj.). Tak např. 8% piva měla přibližně 2% obj. alkoholu, 10% výčepní piva okolo 3% obj. alkoholu a 12% ležáky 3,5 - 4% obj. alkoholu, ale někdy i více.

Toto rozdělení piv bylo v roce 1997 nahrazeno novým, zvyklostem Evropské unie lépe vyhovujícím, dělením piv podle barvy na čtyři skupiny a podle extraktu původní mladiny před zakvašením (EPM; blíže přílohy č. 1 a 2 vyhlášky č. 468/2003 Sb. zákona č. 156/2003 Sb.), obsahu alkoholu či způsobu konečné úpravy na 11 podskupin (§ 12 oddílu 3 vyhlášky č. 335/1997 Sb. zákona č. 111/1997 Sb.): skupiny piv, světlá, tmavá, polotmavá a řezaná a dále podskupiny piv: ležáky, výčepní, speciální, portery, pšeničná, kvasnicová, nealkoholická, bylinná, lehká, se sníženým obsahem alkoholu, se sníženým obsahem cukrů. Tento způsob členění byl v roce 2000 mírně pozměněn (§11 a §12 oddílu 3 vyhlášky 45/2000 Sb. zákona č. 16/2000 Sb.) a v této podobě platí dodnes.

Skupiny pív:

světlá – piva vyrobená převážně ze světlých sladů

polotmavá – piva vyrobená z tmavých sladů, sladů karamelových, případně z barevných sladů ve směsi se světlými slady

tmavá – viz. polotmavá piva

řezaná – piva vyrobená při stáčení smíšením světlých a tmavých pív stejné skupiny

Podskupiny pív:

lehká - piva vyrobená převážně z ječných sladů, do 7 % hm. EPM, obsah využitelné energie max. 1300 kJ/l (na etiketě musí být uveden i obsah sacharidů, tuků a bílkovin a energetická hodnota musí být označena nejen v kJ/l, ale též v kcal/l)

výčepní - piva vyrobená převážně z ječných sladů, 8 až 10% hm. EPM

ležáky - piva vyrobená převážně z ječných sladů, 11 až 12% hm. EPM

speciální - piva vyrobená převážně z ječných sladů, 13 a více% hm. EPM

portery - tmavá piva vyrobené převážně z ječných sladů, 18 a více% hm. EPM

se sníženým obsahem alkoholu - piva s obsahem alkoholu nejvýše 1% hm. se sníženým obsahem cukrů - hluboce prokvašená piva s obsahem alkoholu do 0,75 g/100 ml a bílkovin do 0,4 g/100 ml

pšeničná - piva vyrobená s podílem extraktu z použitého pšeničného sladu vyšším než jedna třetina hmotnosti celkově dodaného extraktu

kvasnicová - piva vyrobená dodatečným přídatkem podílu rozkvašené mladiny do hotového piva v průběhu stáčení (Pozn.: Tímto se liší od tzv. nefiltrovaných pív, do kterých žádné kvasnice přidávány nejsou. Kvasnice jsou v nich přítomny pouze ve formě neodfiltrovaného zbytku po kvašení.)

nealkoholická - piva s obsahem alkoholu nejvýše 0,5% obj. (0,4% hm.)

ochucená - s přídatkem látek určených k aromatizaci (bylin nebo bylinných výluhů, ovocného koncentráту, přírodního aroma, medu aj.), potravních doplňků popř. lihovin nebo jiných alkoholických nápojů (s obsahem alkoholu od 1,2 do 15% obj. alkoholu, kromě vína a burčáku). Podíl lihovin a jiných alkoholických nápojů nesmí překročit 10% obj.

Podle způsobu kvašení je možno dále dělit piva na svrchně nebo spodně kvašená. Zatímco svrchní kvašení probíhá při 15-20°C a s využitím kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* subsp. *cerevisiae* popř. spontánní mikroflóry mléčných nebo octových bakterií, spodní kvašení probíhá při teplotách nižších (8-14°C) a s použitím kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* subsp. *uvarum* (*carlsbergensis*):

Svrchně kvašená piva:

Ale – středně silné až silné, hluboce prokvašené pivo s vyšší hořkostí a celou škálou barev. Existuje celá řada piv, která se podle barvy, hořkosti a chuti dělí do skupin Pala ale, India ale, Bitter, Mild ale, Scotch ale atd. Často má výrazný ovocný akcent.

Pšeničné – (Weizenbier, Weissbier) – středně silné, převážně vyráběné s použitím pšeničného sladu. Vyznačuje se menší hořkostí, vysokým nasycením CO₂ a výrazným aroma po banánu. Vyrábí se v mnoha chuťových i druhových variantách, jak kvasnicové, tak filtrované.

Stout - velmi tmavé až černé, silně hořké, hluboce prokvašené, ale různě silné pivo. Podíl barvicích sladů činí až 20% a často se při výrobě přidává karamelový cukr. Vyznačuje se kompaktní a trvanlivou pěnou.

Porter - velmi tmavé, hluboce prokvašené, hořké pivo s vysokým obsahem alkoholu. Občas se při výrobě porterů používají kvasinky rodu *Brettanomyces* pro sekundární dokvašování, které dávají porteru výraznou ovocnou chuť.

Trappist - vyznačuje se tmavě měděnou až tmavou barvou, vysokou hořkostí, ovocnou, slabě nakyslou chutí a vůní a obsahem alkoholu.

Spodně kvašená piva:

Pils- převážně světlé pivo, chuťově plné, s výraznou jemnou až mírně drsnou hořkostí. Vyrábí se v mnoha variantách a jehož nejznámějším představitelem je Plzeňský Prazdroj, podle kterého je tento druh piva také pojmenován.

Bock - velmi silné světlé nebo tmavé pivo se sladko-hořkou chutí.

Märzen - silnější jantarově zbarvené pivo s výraznější plnou chutí a různou hořkostí. Někdy se používá přídavek nakouřeného sladu.

Piva bavorského typu - vyrábějí se z mnichovských sladů s přísadou barvicích sladů ve dvou odstínech - tmavě rubínové a tmavohnědé. Vyznačují se vysokým podílem extraktu, výraznou chmelovou hořkostí a hustou, trvalou pěnou. Jsou to silná piva, plná sladovo-chmelové chuti.