

Proces varenia piva v pivovare FLAMM

Výroba piva v pivovare FLAMM prebieha v niekoľkých základných krokoch.

Proces začína výberom kvalitných surovín, medzi ktoré patrí voda, slad, chmeľ a kvasnice.

Nasleduje rmutovanie, počas ktorého sa zo sladu uvoľňujú cukry potrebné pre kvasenie.

Po rmutovaní sa mladina filtruje a varí s chmeľom, ktorý dodáva pivu horkosť a arómu.

Po ukončení varu sa mladina ochladí a pridajú sa kvasnice.

Proces kvasenia trvá niekoľko dní až týždňov v závislosti od typu piva.

Záverečnou fázou je zrenie piva, počas ktorého sa stabilizuje chuť a vôňa.

Výsledkom je remeselné pivo s charakteristickým profilom typickým pre pivovar FLAMM.