**Základní informace pro trénink čepování piva**

**Plzeňský Prazdroj**

<https://www.youtube.com/watch?v=Kms8aFNfMbw>

**Zdroj:** <http://pivnirecenze.cz/13671-jak-se-ma-spravne-cepovat-pivo-ptali-jsme-se-pivovaru#sabmiller>

**„Na hladinku“: Unikátní způsob čepování pro unikátní značku Pilsner Urquell**

1. Nejdříve do sklenice jemně nařízneme malý objem pěny pomalým pootevřením speciálního otočeného kohoutu.
2. Kohout otevřeme na maximální průtok a pivo stéká po stěně sklenice zcela průhledné. Celý proces ukončíme ladným rychlým zavřením kohoutu.
3. Občas pivo trochu přeteče ze sklenice. Zde můžeme vidět houpavý efekt zvedající se tzv. „mokré pěny“. Ve sklenici se pomalu zvedá jemný závoj CO2 rozpuštěného v pivě. Pivo se uklidňuje.
4. Pivo ke konci dochází pomalu. V takto načepovaném pivu dochází k vytvoření mokré pěny, husté a krémové konzistence a obsah CO2 je přesně takový, že zajistí optimální říz a zároveň nedochází k pocitu příliš naplněného žaludku.
5. Pěna je naprosto jemná a rovná, po napití kreslí po stranách sklenice kroužky, tzv. „hladinky“. Odtud název „hladinka“ či „hladké“. Takto načepované pivo umožní zcela vyniknout všem svým charakteristickým vlastnostem a je nejžádanější ve všech výjimečných pivnicích v Čechách a na Moravě.

**„S čepicí“: Nejčastější způsob čepování většiny pivních značek**

1. Pivo natéká po stěně sklenice pod úhlem téměř 45°.
2. Pivo volně plyne do sklenice a nad ním se tvoří pěna. Ta slouží jako ochrana před oxidací (styk vzduchu s pivem) a zabraňuje změně senzorických vlastností piva. V případě potřeby je možné nejprve zpětným chodem výčepního kohoutu načepovat asi 1 cm pivní pěny na dno sklenice a poté začít čepovat pivo.
3. Pod pěnu vzniklou během čepování natlačíme zpětným chodem ventilu dostatek husté kompaktní pěny. Pivo necháme malou chvilku „dojít“.
4. Pivo dle míry lehce dočepujeme ponořením kohoutu těsně nad hladinu piva a vytvoříme tak požadovanou čepici.
5. Správně načepované pivo má pěnu bez větších bublinek. Ve spodní části je „mokrá“ pěna husté a krémové konzistence, která dokonale chrání pivo před oxidací. Obsah CO2 je o málo vyšší, než při čepování „na hladinku“ a proto se hodí pro déle trvající konzumaci, například k jídlu.