



Pivo je jedno od najpopularnijih alkoholnih pića. Tokom 1985. ekipa Nacionalnog škotskog muzeja iz Edinburga iskopala je u Rimu, na jednom od hebridskih ostrva, posudu od terakote s nepoznatim sastojcima, iz neolitskog doba. Analizom tog nalaza dobijen je napitak za pivo, koje se pravilo iz zobi, ječma, meda i paprati.

Ovo piće, za koje mnogi tvrde da je zapravo jelo, koristilo se već u predistorijskom razdoblju. Proizvodili su ga Kelti, Germani, Sloveni i Skiti... Proizvodio se iz ječma, pšenice, zobi i heljde, a mnogi stari narodi začinjavali su ga raznim mirođijama i medom.

Današnji glavni sastojak hmelj počeo se koristiti tek u 13. veku. Pivopijska središta u starom veku bila su u Jermeniji, Mesopotamiji i Egiptu. Iz tih su područja pivo posle preuzeli Grci i Rimljani.

### **Sastav piva**

Sastojci dragocene tečnosti: voda, etanol, ugljen dioksid i neprevreli deo ekstrakta (suve materije) sladovine. Udeo etanola ovisi o koncentraciji suve materije u sladovini od koje je pivo proizvedeno i stepenu prevrenja. Zavisno od vrste piva, sapreminski udeo alkohola može biti različit, tj. manji od 0,5% kod "bezalkoholnih" piva i veći od 8% kod ječmenih vina.

Lager piva sadrže do 0,5% ugljen-dioksida, koji mu daje svežinu, te bitno utiče na penušavost. Stabilnost pene zavisi od koncentracije i hemijskog sastava neprevrelog dela ekstrakta, pa se pivas više ekstrakta mahom jače pene. Sposobnost držanja pene zavisi od količine i hemijskog sastava ekstrakta.

Od piva se traži da pri punjenju u čašu peni tako da se ova gusta i čvrsta pena zadrži na površini najmanje 3 minute. Mehurići ugljen dioksida koji se dižu od dna ka površini pomažu održavanju pene.

Ekstrakt piva pretežno čine ugljeni hidrati i manja količina proteina, aminokiselina, glicerina i sastavnih delova hmelja. Od sastava ekstrakta zavisi punoća ukusa piva. Hemijski sastav ekstrakta ne zavisi samo od vrste slada, nego i od načina proizvodnje sladovine i vođenja fermentacije, odnosno stupnja konačnog prevrenja na kraju fermentacije.