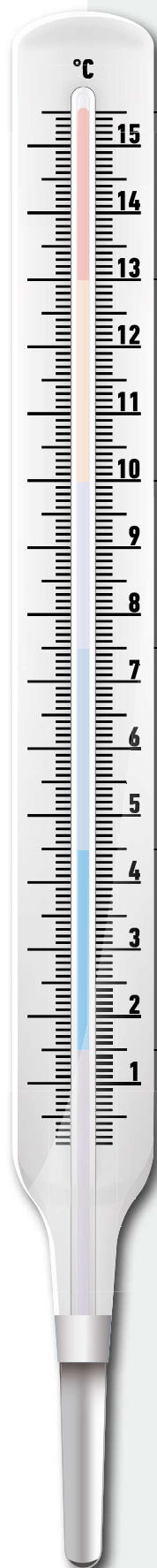


# Vhodná teplota servírování piva

Denním chlebem běžného pivaře je otevřít lednici a vytáhnout jedno „vychlazené“. Zpravidla nemá ani ponětí o tom, jak moc vychlazené je, a už vůbec ne o tom, jak by mělo být. My domácí pivovarníci si ale zakládáme na tom, že pivo rozumíme a chováme se k němu jako k vlastnímu potomkovi. Jistě vám tedy neuniklo, že ne každému pivo sluší stejná teplota. Když už jsme se dostali až k hotovému pivu, tak správná servírovací teplota může vaši standardní produkci povýšit až na skutečný degustační zážitek. Honza Doubek nám tedy připravil jednoduchou pomůcku, jak se vyznat ve správných servírovacích teplotách jednotlivých druhů piva. Teplota piva už tak pro vás nebude nikdy „španělskou vesnicí“.



## Vlažné až teplé

- Imperial Stout
- Belgian Quad
- Belgian Strong Ale
- Barley Wine
- Old Ale
- Doppelbock
- Eisbock

## Sklepní teplota (sedmý schod)

- Sour Ale
- Lambic/Gueuze
- English Bitter
- Strong Ale
- Baltic Porter
- Bock
- Scotch Ale
- Belgian Ale
- Trappist Ale

## Chladné

- American Pale Ale
- Silnější ležáky (speciální spodně kvašená piva)
- India Pale Ale (IPA)
- Porter
- Altbier
- Irish Stout
- Sweet Stout

## Velmi chladné

- Piva plzeňského typu (ležáky)
- Kölsch
- Belgian Wit
- Hefeweizen
- Berliner Weisse
- American Wheat

## Podchlazené

- Americké „Makro“ ležáky (pokud je vůbec chcete pít)
- Sladový likér (Malt Liquor)
- Lehká a nízkoalkoholická piva