

[Akceptuje](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Przetargi](#) [Kontakt](#)



Laboratoria.net

Innowacje Nauka

Technologie



- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Artykuły](#)

Fizykochemiczne właściwości piwa warzonego w warunkach domowych

STRESZCZENIE

Piwo jest jednym z najstarszych napojów alkoholowych. W swoim składzie zawiera komponenty wpływające na jego unikalny smak, zapach oraz barwę. Na przestrzeni wieków proces warzenia napoju uległ udoskonaleniu. Jednak wiele browarów wciąż korzysta ze sprawdzonej, wieloletniej receptury. Światowy rynek dysponuje ponad 50 różnymi rodzajami piw, wśród których każde posiada wyjątkowe cechy sensoryczne. W pracy analizie poddano 5 zakupionych piw przemysłowych oraz 2 piwa samodzielnie wyprodukowane. Badania składały się z trzech etapów: produkcja, analiza fizykochemiczna oraz ocena organoleptyczna. W drugim etapie dokonano: pomiaru gęstości, lepkości, napięcia powierzchniowego oraz oznaczono zawartość ekstraktu, barwę, kwasowość, gorycz i siłę redukującą (metoda FRAP). Piwa produkowane w warunkach domowych wykazały różnice zarówno we właściwościach fizykochemicznych jak i organoleptycznych, w porównaniu z piwami przemysłowymi.

[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Zawsze aktualne informacje

Zapisz

WSTĘP

Piwo jest jednym z najczęściej kupowanych napojów alkoholowych na świecie (WASIAK, 2012). Według danych GUS spożycie piwa przez Polaków wciąż rośnie. W 2014 roku wypili oni 98,9 l tego trunku na osobę (WOŹNIAK, 2015). Początki jego produkcji sięgają czasów rozpoczęcia urbanizacji w okresie neolitycznym. Już od czasów starożytnych proces warzenia napoju był ściśle związany z religią, sztuką kulinarną i tradycją danego plemienia (MEUSSDOERFFER, 2009). Również współcześnie trunek ten odgrywa niezwykle istotne znaczenie w codziennym życiu społeczeństwa (CABRAS I HIGGINS, 2016). Obecnie piwo definiuje się jako napój otrzymywany w wyniku fermentacji alkoholowej, podczas której cukry zostają przetworzone przez drożdże piwowarskie do etanolu i dwutlenku węgla (KUNZE, 1999). W swoim składzie zawiera ono komponenty, które wpływają na unikalne cechy produktu takie jak: smak, zapach czy barwa. Podstawowymi surowcami wykorzystywanymi do jego wyrobu są: woda, sód, drożdże oraz chmiel. W zależności od rodzaju zastosowanych szczepów drożdży i ich zdolności do tworzenia produktów ubocznych, wyróżnia się piwa dolnej oraz górnej fermentacji. W wielu krajach piwa dolnej fermentacji występują pod kategorią piw typu lager. Jest to najbardziej popularny rodzaj piw, do których należą napoje o średniej zawartości goryczy (20 jednostek goryczy EBC). Jej zawartość w piwach wynosi od 8 (piwa pszeniczne) do 120 (India Pale Ale) Wśród piw typu lager: jasne, ciemne, eksportowe (zawierające więcej niż 12% ekstraktu w brzeczce podstawowej) i marcowe (Marzen beers). Do tej kategorii należą również piwa typu Pilsner, Dortmunder i Munich oraz piwa dymione. Piwa górnej fermentacji wyróżnia natomiast specyficzny aromat wywołany przez wykorzystane szczepy drożdży.

« | [1](#) | [2](#) | [3](#) | [4](#) | [5](#) | [6](#) | [7](#) | [8](#) | [9](#) | »

<http://laboratoria.net/artikul/26589.html>

Informacje dnia: [Drużyna z PW w finale konkursu EBEC UŚ z logo „HR Excellence in Research” NCBJ: powstanie centrum syntezy nowych radiofarmaceutyków Niemiec i hiszpańscy naukowcy wybrali Polskę Po 20 latach wyhodowano komórki macierzyste krwi Zaskakujące fakty na temat włosów Drużyna z PW w finale konkursu EBEC UŚ z logo „HR Excellence in Research” NCBJ: powstanie centrum syntezy nowych radiofarmaceutyków Niemiec i hiszpańscy naukowcy wybrali Polskę Po 20 latach wyhodowano komórki macierzyste krwi Zaskakujące fakty na temat włosów Drużyna z PW w finale konkursu EBEC UŚ z logo „HR Excellence in Research” NCBJ: powstanie centrum syntezy nowych radiofarmaceutyków Niemiec i hiszpańscy naukowcy wybrali Polskę Po 20 latach wyhodowano komórki macierzyste krwi Zaskakujące fakty na temat włosów](#)

Partnerzy