

PIVAŘKA

Errata aneb přehled toho, co se autorům nepovedlo

Str. 2:

- Ing. Petr Košín, PhDr. (správně Ing. Petr Košín, Ph.D.),
- je zde i výčet „autorů receptů, které se nevešly“, přiložené CD s těmito recepty však nikde a z knihy se také nedozvíte, kde byste ony recepty měli hledat.

Str. 7:

- pivovar je soubor budov s technologiemi pro výrobu piva – zatímco zde mají technologie význam zařízení pivovaru (tedy techniky), jinde už technologiemi mají autoři na mysli výrobní postupy (např. na str. 19 je zmínka o technologii sladování, na str. 75 o technologii kvašení),
- Luis Pasteur (správně Louis).

Str. 14:

- hlavní příčinnou (správně příčinou).

Str. 15:

- koncentrace iontů ve vodě jsou zde jednou uváděny v mg L^{-1} , podruhé v mg/L = nejednotnost,
- jednotky jsou zde uváděny v hranatých závorkách, jinde v textu i v kulatých, na některých místech jsou použity oba typy nebo dokonce žádné = nejednotnost,
- první výskyt cizího slova alkalita, které zde ovšem není nijak vysvětleno, že ji lze nazvat hezky česky jako zásaditost, se však nedozvíme z odkazované str. 149, nýbrž s trochou důvtipu až ze str. 152, kde jsou použity oba výrazy současně.
- Koncentrace těchto aniontů je ve většině pivovarských vod 25–250 mg/L síranů a 0–250 mg/L chloridů. (Vhodnější zápis je 25–250 mg/L u síranů nebo 25–250 mg/L v případě síranů, neboť to nemají být mg síranů v litru síranů, ale mg síranů v litru vody.)

Str. 19:

- > 6 pH (správný zápis má být $\text{pH} > 6$).

Str. 22 a 26:

- barvicí slad (správně barvicí).

Str. 24:

- běžný med pro speciální medová piva (chybí definice a také „l“ ve slově speciální),
- v tabulce se setkáme se zkratkou FG (Final Gravity), která je však vysvětlena teprve na str. 121.

Str. 25:

- prováděno z pravidla (správně zpravidla).

Str. 33:

- výskyt cizího slova inert (na str. 125 i jako inertní), že se jedná o netečnou látku, zde však vysvětleno není.

Str. 37:

- zákon o čistotě piva Reinheitsgebot z roku 1492 (správně z roku 1516, protože 1492 je rok objevení Ameriky),
- výskyt cizího slova aseptický (vysvětleno teprve na str. 88),
- na téže straně jednou použito slovo pasterace, podruhé pasterizace = nejednotnost.

Str. 48:

- slang „měděná varna pivovaru“ (varna opravdu není nádoba, nýbrž místnost/prostor v pivovaru).

Str. 49:

- na obrázku s ukázkou jedné z domácích varen jsou vidět nejméně 100litrové, ale možná i větší nádoby a navozuje to dojem, že dotyčný domovarník vyrábí pivo v mnohem větším objemu, než je zákonem povolených 200 litrů za rok.

Str. 50:

- jednotka času v hranatých závorkách [min], na str. 62 již v kulatých (min) čili nejednotnost.

Str. 58:

- pH 5.5 s desetinnou tečkou (správně má být s desetinnou čárkou, tedy pH 5,5).

Str. 60, 68, 69, 92, 323 a 325:

- chladicí nádoba, chladicí spirála, na chladicím stoku, chladicí vody, chladicím médiem, chladicí had (správně chladicí).

Str. 61:

- „sterilujeme mladinu“, „sterilizace, která nastává při chmelovaru“ (správnější jsou kombinace sterilace/sterilovat a sterilizace/sterilizovat).

Str. 62:

- výtěžnost U % (procenta musí být oddělena např. lomítkem či uzavřeny do závorek, nejlépe do kulatých).

Str. 67:

- vysterilizoval mladinu (čeština slovo vysterilizovat sice uznává, v odborně laděném textu však nemá co dělat).

Str. 68, 76 a 322:

- CKT tanky (správně CK tanky, neboť cylindro-kónické tanky je blbost, navíc zkratka CKT není vysvětlena při jejím prvním užití, ale teprve na str. 76).

Str. 70:

- naši úkolem by mělo být (správně naším úkolem).

Str. 70–81:

- výskyt cizího slova fermentace, jehož význam si čtenář musí domýšlet jen na základě toho, že je v textu často kombinováno se slovem kvašení.

Str. 71:

- díky čemuž mi můžeme získat (správně my můžeme).

Str. 73:

- ukázka růstové křivky, ani slovo však o jednotlivých fázích růstu, např. o lag fázi je zmínka teprve na str. 158,
- u zkratky SG (Specific Gravity) chybí vysvětlení, to nalezneme teprve na další straně,
- podle hodnoty prokvašení řadíme kvasinky do čtyř kategorií – nízké, střední, vysoké a velmi vysoké prokvašení (kvasinky mohou být nízko prokvašující, ne však nízké prokvašení).

Str. 76, 92 a 95:

- otevřené kvasné kádě (správně), otevřené kvasné spilky (slang), kvasíte na otevřené spilce (slang) = nejednotnost.

Str. 79:

- nepočítáme naši lenost (správně naši lenost).

Str. 79, 80, 84, 89, 92 a 95:

- vydesinfikovaná lednice, vydezinfikovanou hadičkou, vydesinfikované nádoby, pomocí vydesinfikovaného nástroje, mělo by být vydesinfikované, vydesinfikovat (čeština sice slovo vydesinfikovaná/vydezinfikovaná uznává, do odborně laděného textu ovšem nepatří, navíc psát to jednou se „s“ a podruhé se „z“ poukazuje na výraznou neprofesionalitu).

Str. 81:

- dezinfikovaným nástrojem (správně desinfikovaným/dezinfikovaným nástrojem),
- pokud správně provádíte vířivou káď za studena (z kádě coby nádoby se nám z jakéhosi důvodu stal proces),
- tím provedeme tzv. dekantaci neboli promytí kvasinek od zbylých cukrů, autolyzovaných buněk apod. (mezi dekantací a promýváním opravdu nelze dávat rovnítko).

Str. 82:

- V tomto odstavci jsme se zmínili (správně v odstavci výše),
- po nalití piva do sklenice dojde ke snížení tlaku na okolní tlak (snížení tlaku na okolní tlak?).

Str. 83:

- slang „i když zrajete v sudu, není lahvování zapovězeno“.

Str. 85:

- dvojsmysl „poté napusťte nádobu hadičkou ode dna vykvašeným pivem“.

Str. 85 a 326:

- hradící ventil (správně hradicí).

Str. 95:

- „použití otevřené spilky (otevřená nádoba) někteří domácí sládci prosazují jako určitou tradiční součástí zejména českých spodně kvašených ležáků“ (tady autorům vypadlo slovo výroby),
- kvasící pivo (správně kvasící).

Str. 97:

- slang „tato chuť může vyležet zráním“.

Str. 102:

- mě osobně ve vůni připomíná (správně mně),
- mělo být vypočítáno se zohlednění těchto faktorů (správně se zohledněním).

Str. 103:

- slang „pokud zrajeme pivo v lahvích“.

Str. 109:

- pomatujte si (správně pamatujte si).

Str. 111, 170 a 173:

- „nasyčení g/L CO₂“, „4,9 g/L CO₂“, „chceme dosáhnout nasycení 4,9 g/L CO₂“ (nasyčení 4,9 g na litr oxidu uhličitého je poněkud blbost, vhodnější by bylo napsat „chceme dosáhnout nasycení 4,9 g CO₂/L piva“).

Str. 113 a 116:

- ukázali výše (má být dříve, autoři zřejmě nepostřehli, že v knize nelistujeme shora dolů, nýbrž zleva doprava).

Str. 115:

- výskyt cizího slova aditivita, které zde však není nijak vysvětleno.

Str. 116:

- Můžeme využít také místo efektivity například (špatný slovosled, lépe by to znělo ve formě Místo efektivity můžeme využít například),
- se dozvíte níže na str. 135 (má být dále či posléze, autoři zřejmě nepostřehli, že v knize nelistujeme shora dolů, nýbrž zleva doprava).

Str. 117:

- z čehož vyplívá (správně vyplývá).

Str. 120:

- dvojsmysl „faktory A příspěvku cukru k nasycení na obsah alkoholu“ .

Str. 121:

- překlep 17 P° (správně 17 °P),
- hmotností procento (správně hmotnostní).

Str. 123:

- zdroj níže uvedených vztahů (správně dále uvedených vztahů).

Str. 133:

- při použití 33 L hrnce (zápis v této podobě má význam „při použití 33 litrů hrnce“, aby to znamenalo 33litrový, musí to být bez mezery mezi 33 a L).

Str. 137:

- ... nám po dosažení za extraktivnost 0,8 a efektivitu varny 0,75 vyjde celková účinnost 0,6. Nepřímo to ukazuje pouze na to, že většina používaných sladů jsou slady základní, které mají velmi podobnou účinnost. (Na dvou místech má být místo slova účinnost slovo výtěžnost.)

Str. 147:

- budeme potřebovat sádrovce (správně sádrovec).

Str. 151:

- výskyt cizího slova acidita, vysvětlení ovšem chybí, teprve na následující straně se s trochou důvtipu dozvíme, že by se asi mohlo jednat o kyselost.

Str. 161:

- výpočet aktuální množství kvasinek (správně aktuálního množství).

Str. 164:

- objem strateru (správně objem starteru).

Str. 170:

- Při lahvování piva přidáme cukr, který svým kvašením (cukr sám sebe nezkvásí, k tomu jsou třeba kvasinky).

Str. 189:

- slang „nasyčení piva dextrózou“ (dextróza sama o sobě pivo nenasytí, to až oxid uhličitý, který vznikne jejím zkvašením).

Str. 201:

- umístění na této soutěži (správně umístění).

Str. 203:

- hodnotící formulář (správně hodnoticí).

Str. 204:

- objemy uváděny s malým „l“, ve zbytku knihy již s velkým „L“ = nejednotnost.

Str. 205 a 206:

- „nejeden recept z této kapitoly dosáhl úspěchů v soutěžích“, „oceněné recepty“ (soutěže nejsou o hodnocení receptů, nýbrž o hodnocení piv podle nich vyrobených).

Str. 206:

- recepty, které se do této knihy nedostali (správně nedostaly),
- jen málo pivních stylů se může pyšnit tím, že skutečně známe přesné datum jeho zrození (správně jejich zrození).

Str. 208:

- výrobci přidávali do porteru různé byliny s narkotickými účinky – například plody indické rostliny *Cocculus indicus*, která obsahuje silné toxiny, tabák, opium nebo také strychnin (za slovem toxiny má být namísto čárky pomlčka, v opačném případě text navozuje dojem, že tabák, opium a strychnin jsou byliny s narkotickými účinky, což je vskutku velká blbost, zejména u opia a strychninu, které mají do byliny hodně daleko).

Str. 209:

- při výrobě Berliner Weisse je přidán bakteriální kmen *Lactobacillus* (kmen a rod nejsou totéž, správný zápis by měl vypadat třeba takto: je přidán definovaný kmen bakterií rodu *Lactobacillus*),
- když není mladina nachmelená (na str. 61 jsme se dozvěděli, že mladina je produkt získaný povařením sladiny s chmelem, jak je tedy možné, aby nebyla nachmelená?).

Str. 212 a 261:

- „většina receptů v této knize je právě vařena ze základních surovin“, „je to jeden z mých tří receptů, které určitě zařadím do stálé produkce“ (nevaříme/neprodukujeme/nevyrábíme recepty, nýbrž podle receptů vyrábíme piva).

Str. 215:

- po 4 dnech kvašení přidáme chmel, po sedmi dnech studeného chmelení 1 den chladíme = nejednotnost, sedmi by mělo být zapsáno jako 7, příp. vše vypsáno slovy.

Str. 218:

- špatné dělení slova Weissbier na Wei-ssbier (správně Weiss-bier).

Str. 237:

- tehdy u fleků (správně U Fleků).

Str. 239:

- špatné dělení slova ka-ždém (správně kaž-dém).

Str. 291:

- recept editora této knihy: „Rmut oddělen po prodlevě na beta amylase 63 °C. Důležité je zkrácení doby beta amylasy a prodloužení doby alfa amylasy pro získání těla.“ (Vhodnější by bylo napsat „Rmut byl oddělen po prodlevě při 63 °C za působení β -amylázy. Důležité je zkrácení doby působení β -amylázy a prodloužení doby působení α -amylázy pro získání těla.“)

Str. 301 a 312:

- po schlazení (správně po zchlazení).

Str. 316:

- 1 dcl kvasícího piva (správně 1 dl).

Str. 328:

- zatímco v tiráži na str. 2 nalezneme jméno sazeče Ondřeje Mlejníka, tady z nějakého důvodu chybí.

A stovky dalších chyb, na jejichž sepisování však nemám čas ani chuť.