



PÓLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

C12c 9/02

Nr 41168

Kl. 6 b, 14

Stefan Straszyński

Warszawa, Polska

Sposób wyrobu trwałego piwa

Patent trwa od dnia 16 listopada 1957 r.

Wynalazek dotyczy sposobu wyrobu trwałego piwa odpornego na zmętnienie niebiologiczne i biologiczne. Dotychczas w celu otrzymywania piwa niemętniejącego stosuje się stabilizatory enzymatyczne lub chemiczne, środki adsorbujące, środki koagulujące, przy czym okres leżakowania piwa trwa kilka miesięcy.

Sposób według wynalazku eliminuje stosowanie jakichkolwiek stabilizatorów, jak też długie leżakowanie piwa. Polega on na zagęszczeniu brzezki piwnej, przygotowanej normalnie, bezpośrednio po jej gotowaniu z chmielem. Przez odparowanie wody z brzezki w ilości 45—85%, w zależności od jakości surowców zużytych do wyrobu brzezki, powoduje się częściową, mniej lub więcej daleko posuniętą, nieodwracalną denaturację substancji koloidalnych. W wypadającym, nierozpuszczalnym osadzie, znajdują się substancje, które pozostawione w brzezce powodują następnie mętnienie piwa. Zagęszczenia brzezki dokonywuje się w wyparce pod zmniejszonym ciśnieniem, w temperaturze 45—58°C.

Pożądane jest przeprowadzenie procesu w wyparkach o wysokiej wydajności w celu skrócenia czasu odparowywania. Tak otrzymany koncentrat, ostudzony, rozcieńcza się wodą ochłodzoną do temperatury 2—5°C w żądanym stosunku i uzyskuje się brzeczkę piwną o temperaturze nastawnej. Brzeczkę tę zadaje się drożdżami w kadzi fermentacyjnej i przerabia dalej na piwo według procesów przyjętych w browarnictwie. Leżakowanie piwa trwa 1—2 miesięcy. W ten sposób otrzymane piwo, po jego obciążeniu (zwykłym sposobem) i spasteryzowaniu w naczyniach transportowych, jest odporne na zmętnienie niebiologiczne i biologiczne.

Zaletą sposobu według wynalazku w porównaniu z dotychczas znanymi procesami jest więc wyeliminowanie wszelkich zabiegów stabilizacyjnych oraz skrócenie czasu leżakowania piwa z sześciu do 1—2 miesięcy. Ponadto sposób według wynalazku jest bardzo ekonomiczny, ponieważ ciepło zawarte w ugotowanej brzezce wykorzystuje się do jej zagęszczania.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób wyrobu piwa trwałego bez dodatku stabilizatorów, znamienny tym, że brzeczkę, po ugotowaniu jej z chmielem zagęszcza się, a otrzymany koncentrat, po schłodzeniu, rozcieńcza się wodą do pożądanego stężenia
2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tym, że brzeczkę zagęszcza się przez odparowanie z niej wody w ilości 45—85% w temperaturze 45—58°C, pod zmniejszonym ciśnieniem.

Stefan Straszyński