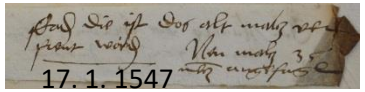
Regionální odlišnosti pivních druhů v novověké Evropě

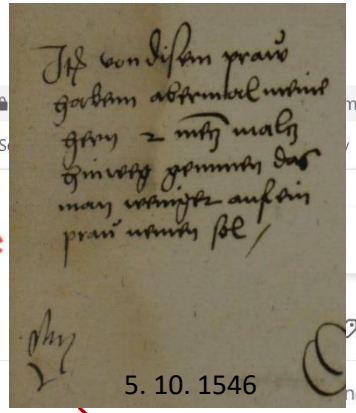
Petr Holub

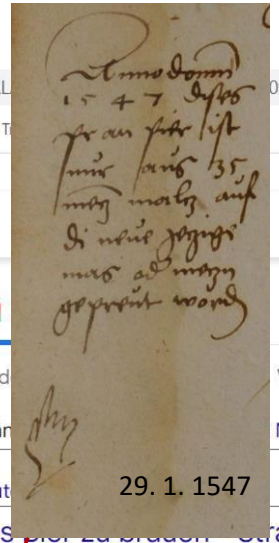
Prameny

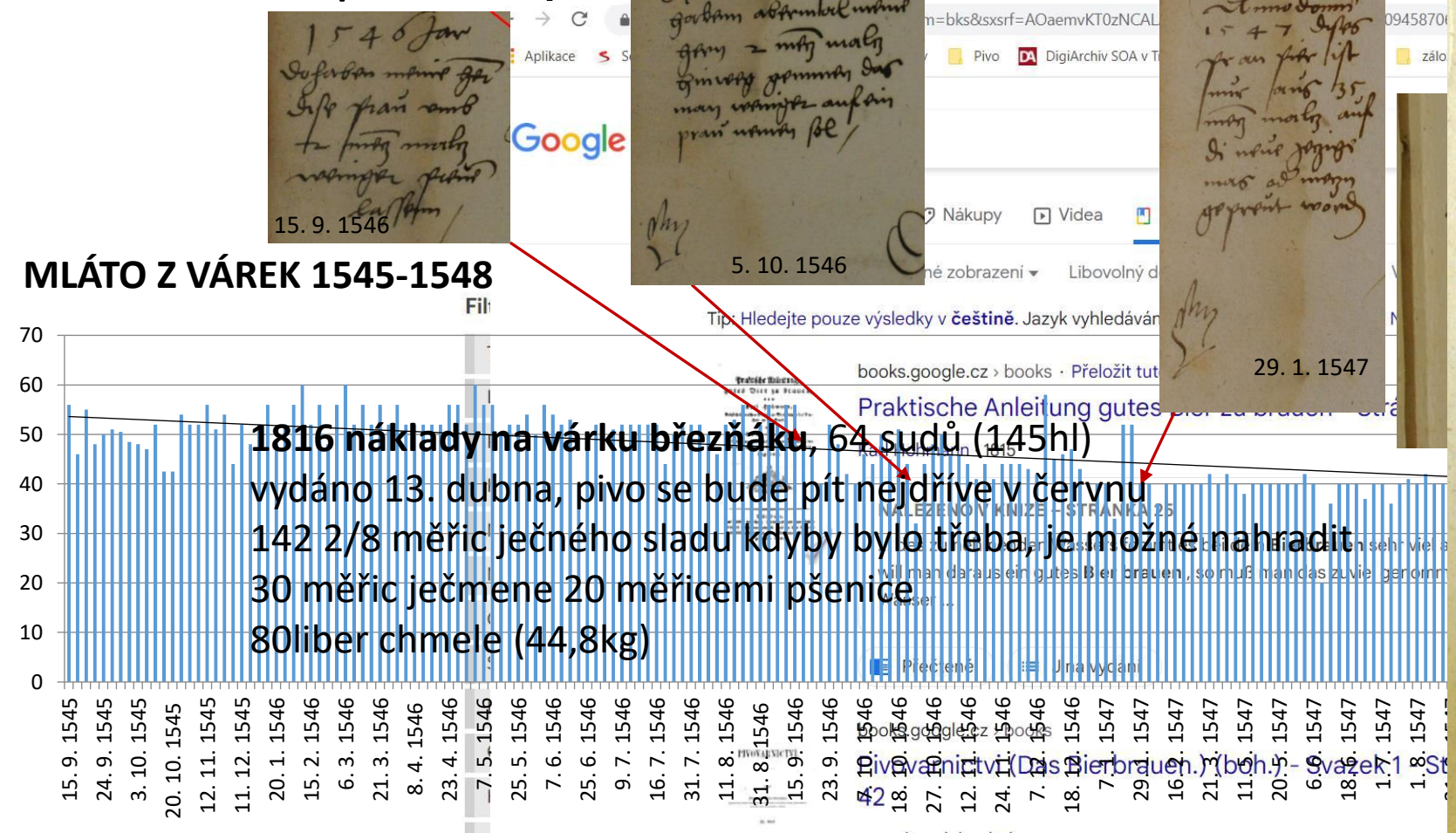
- Staré tisky a digitální knihovny
- archivní prameny


17. 1. 1547

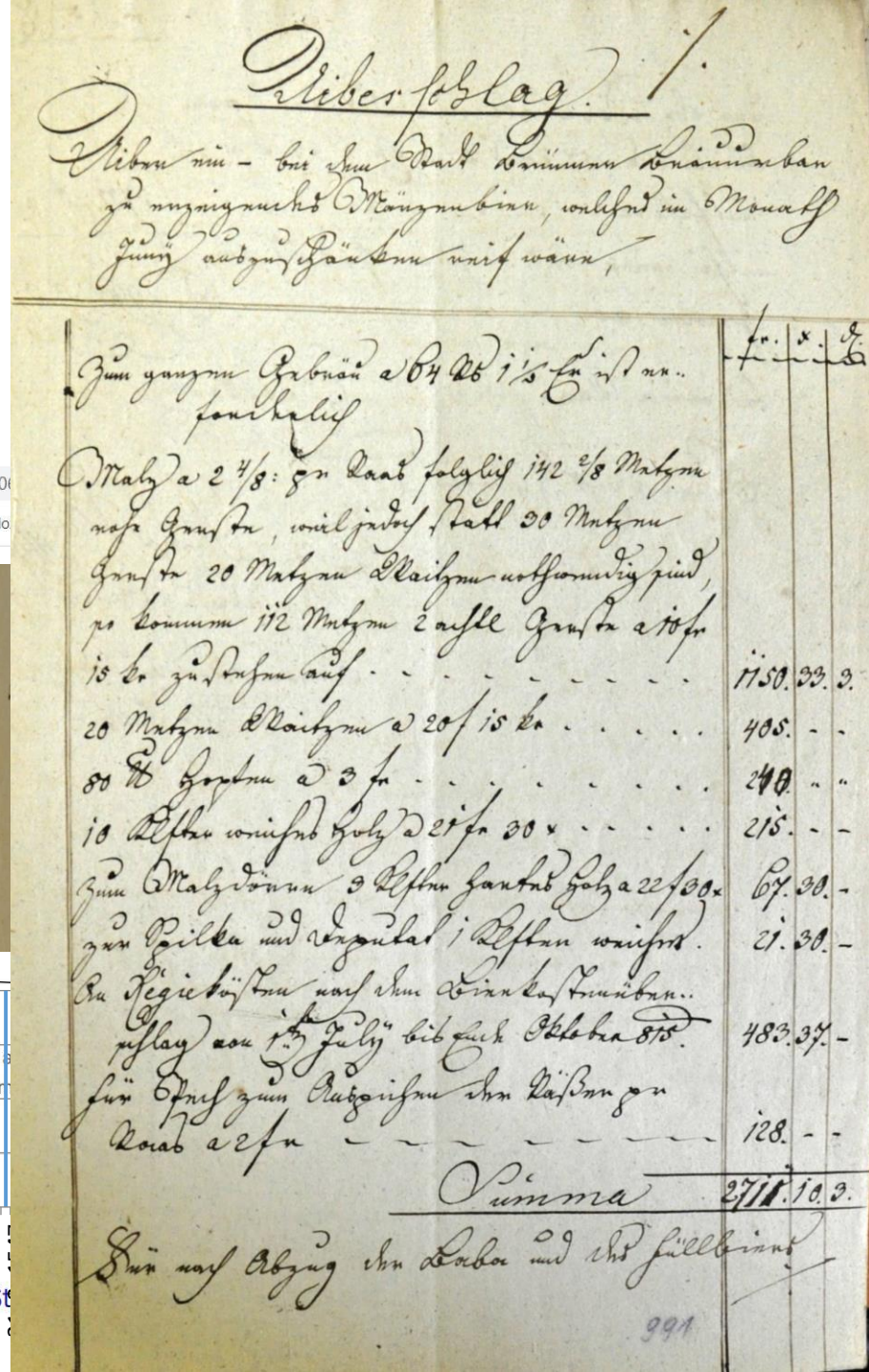
15. 9. 1546


5. 10. 1546


29. 1. 1547



1816 náklady na várku březňáku, 64 sudů (145hl)
vydáno 13. dubna, pivo se bude pít nejdříve v červnu
142 2/8 měřic ječného sladu kdyby bylo třeba, je možné nahradit
30 měřic ječmene 20 měřicemi pšenice
80liber chmele (44,8kg)



Staré tisky

- Tadeáš Hájek z Hájku_O pivě, jeho výrobě, povaze, silách a vlastnostech, Frankfurt, 1585
- Knausten, Heinrich_Fünf Bücher von der Edlen und Hochthewren Göittlichen Gabe und Kunst Bier zu Brauen, Erfurt, 1574

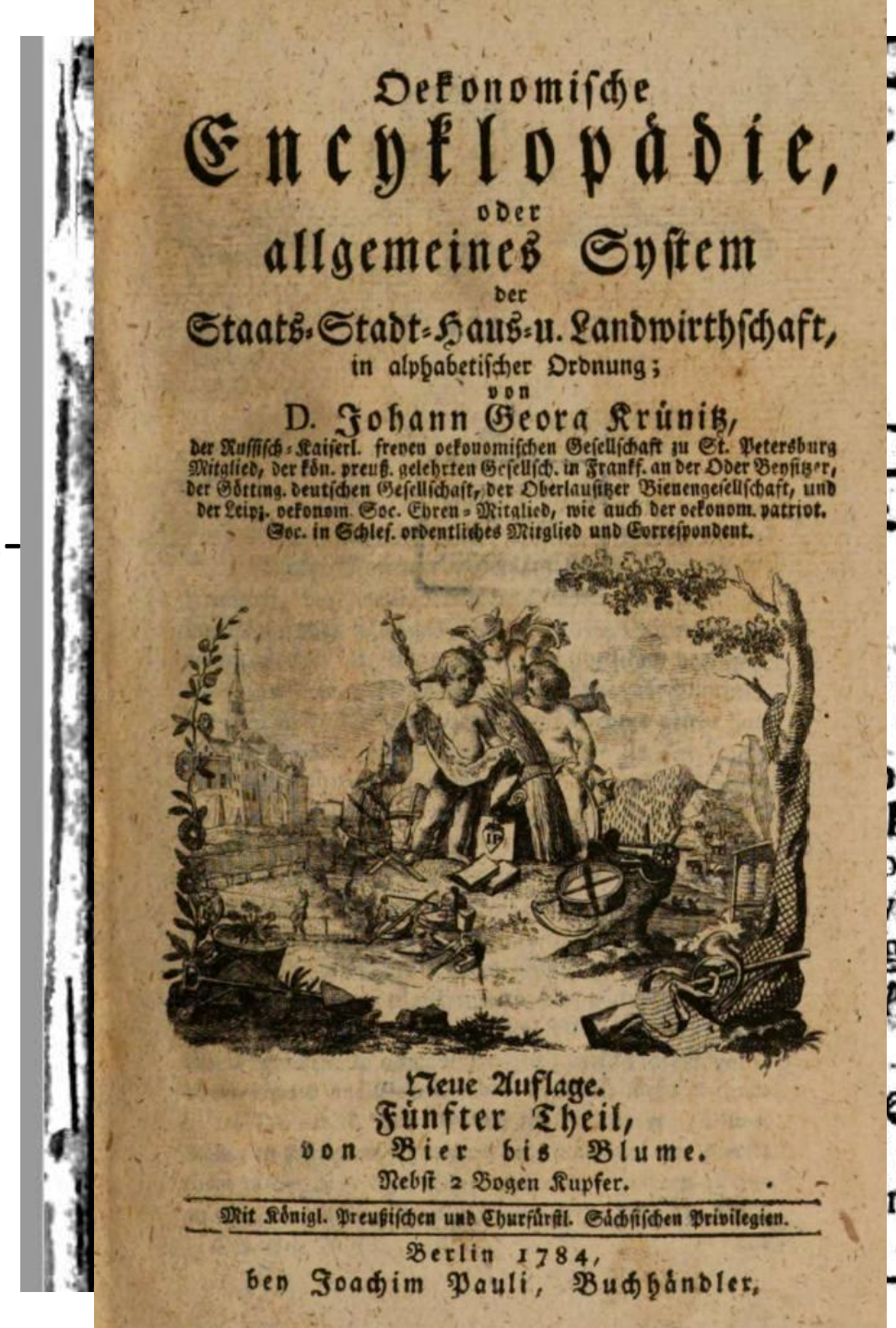
Fünff Bücher.

Von der Göttlichen vnd Edlen Gabe / der Philosophischen / hochthewren vnd wunderbaren Kunst / Bier zu brawen. Auch von Namen der vornempsten Biere / in gantz Teudtschlanden / vnd von derer Naturen / Temperamenten, Qualiteten, Art vnd Eigenschafft / Gesundheit vñ vngesundheit / Sie sein Weitzen / oder Gersten / Weisse / oder Rotte Biere / Gewürtzet oder vngewürtzet. Auffs new vbersehen / vnd in viel wege / vber vörige edition / gemehret vnd gebessert.

Durch Herrn Heinrich Knausten / beider Rechten Doctor.

Staré tisky

- Thomas Tryon_The new art of brewing beeer, ale and other sorts of liquors, London 1691
- Krünitz, Johann Georg_Oeconomische Encyklopaedie oder Allgemeines Systém der Staats-Stadt-Haus-u. Landwirsthschaft in alphabetischer Ordnung, 1784
- Johann Christina Simon_Die Kunst des Bierbrau-en, 1771
  6 důvodů odlišnosti pivních druhů (klima, poloha, roční období, suroviny, voda jako základní sou-část, rozličné způsoby sladování, kvašení a vaření)



Oekonomische
Encyklopädie,
oder
allgemeines System
der
Staats-Stadt-Haus-u. Landwirthschaft,
in alphabetischer Ordnung;
von
D. Johann Georg Krünitz,
der Russisch-Kaiserl. freyen oekonomischen Gesellschaft zu St. Petersburg Mitglied, der kön. preuß. gelehrten Gesellsch. in Frankf. an der Oder Beysitzer, der Götting. deutschen Gesellschaft, der Oberlausitzer Bienengesellschaft, und der Leipz. oekonom. Soc. Ehren-Mitglied, wie auch der oekonom. patriot. Soc. in Schles. ordentliches Mitglied und Correspondent.

Neue Auflage.
Fünfter Theil,
von Bier bis Blume.
Nebst 2 Bogen Kupfer.

Mit Königl. Preußischen und Churfürstl. Sächsischen Privilegien.

Berlin 1784,
bey Joachim Pauli, Buchhändler.

Staré tisky historického období

- Antonín Bělohoubek_Pivovarnictví, 1874
- František Chodounský_Několik listů o pivě a pivovarnictví,1886
- Eduard Maria Schranka_Lexikon der Biere und Biernamen_1891

Culturhistorisch-literarisches

LEXIKON

der

Biere und Biernamen.

Von

Dr. Eduard Maria Schranka.

(Fortsetzung.)

Ale-berry, ein engl. Gewürzbier; s. Ale.

Alfeca, einer der vielen Namen des Alterthums für die unter Sicera (s. d.) rangirenden bierartigen Getränke, wie Brytum, Curmi, Camum, Cerevisia etc. Das Wort hängt vielleicht mit Foca (s. d.) zusammen.

Aliklaus, Spitzname des Bieres in Brandenburg.

Allaus, andere Form für Allus und Alus

Alter Wenzel, nach F. E. Bruckmanns Verzeichnis (Catalogus exhibens appelationes et denominationes omnium potus generum, Helmstädt 1722) Spitzname eines Bieres in Breslau.

Alu, altnordische Form für Ale (s. d.).

Alus, lithauische Bezeichnung für Bier. „Das slavische pivo, das lithauische Alus und das germanische Bier“ heisst es parallelisirend bei Kohl, Petersburg, 2. 66. Daneben die lettische Form Allus und die andere Schreibung Allaus (s. d.). Das Alus ist das schwächere Getränk im Gegensatz zum stärkeren pywas. Ein lithauisches Sprichwort sagt: „Der Alus hat Hörner.“ Das gemahnt an den deutschen Bock. Ein anderes Sprichwort

Vědecké práce nejstaršího období

Balling

Benennung der Biere und Zeit ihrer Untersuchung	Ursprünglicher Extractgehalt der Würze in	Erfolgter scheinbarer Vergährungsgrad	100 Gewichtstheile des Biers enthalten:		
			Alkohol	Extract	Wasser
A. Gerstenbiere.	pCt.				

Bezeichnung der geprüften Biere und Datum der Prüfung derselben	Sacharometer-Anzeige des frischen Biers	Sacharometer-Anzeige des gekochten Biers	Attenuations-Differenz	Extractgehalt der Würze in Gewichtsprocenten	Erfolgte scheinbare Attenuation	Erfolgte wirkliche Attenuation	Vergährungsgrad	Attenuations-Quotient	Alkoholfactor für die wirkliche Attenuation	100 Gewichtstheile des Biers enthalten: Alkohol	Extract	Wasser	Gebrauchte Schüttung an Gerstendarrmalz für 100 Pfd. Würze: in Wiener Pfunden	pr. Faß Würze à 170 Wiener Maß: in Wiener Pfunden	Wiener Metzen
Von Wrschowitz 27. Jänner 1841 . .	5.025	6.317	1.292	11.883	6.858	5.566	0.57	1.232	0.516	2.872	6.317	90.811	22.98	103.30	2.06
„ Motol 27. April 1841	6.050	7.463	1.413	13.500	7.450	6.037	0.55	1.234	0.521	3.145	7.463	89.392	26.10	118.30	2.36
„ Königsaal 19. April 1841	3.500	5.100	1.600	12.000	8.500	6.900	0.70	1.232	0.516	3.560	5.100	91.340	23.20	104.30	2.08
„ Michle 9. December 1841 . . .	4.150	5.675	1.525	12.260	8.110	6.585	0.66	1.232	0.517	3.404	5.675	90.921	23.50	106.60	2.13
B Aus größerer Entfernung von Prag.															
Von Sedletz in Prag als Damenbier, jedoch nur kurze Zeit in Flaschen verkauft.															
Bleiches 10. Mai 1839	6.463	8.332	1.869	16.251	9.788	7.919	0.60	1.236	0.529	4.189	8.332	87.479	31.42	144.00	2.88
Braunes 12. Juni	4.625	6.853	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	144.40	2.88

Bezeichnung der geprüften Biere und Datum der Prüfung derselben	Sacharometer-Anzeige des frischen Biers	Sacharometer-Anzeige des gekochten Biers	Attenuations-
I. Prager Stadtbiere.			
Aus der Brauerei des Herrn Wan 21.			
dto.			
„ „ „ „ „ Wol 9.			
dto.			
„ „ „ „ „ Czi 3.			
„ „ „ „ „ Kar 1.			
„ „ „ am Strahow 5.			
„ „ „ der Kreuzherren, bier . 19.			
„ „ „ des Herrn Kun 20. Dec. 1841	5.825	6.902	1.(
„ „ „ „ „ Klenka 20. Dec. 1841	6.268	7.683	1.4
„ „ „ „ „ Labuška 3. Jän. 1843	9.121	10.904	1.7
dto. dto.	5.850	7.463	1.(
„ dem Schankzimmer der Brauerei des Herrn F. Fingerhut am 17. August 1844, klares, lichtes Braunbier	3.400	5.000	1.(

Ich stelle zu diesem Behufe 4 Classen Bier auf, nämlich:

Cl. I. Doppelbiere u. Ale mit Alkohol 6 bis 8 Prc. Extrakt 6 bis 8 Prc.

Cl. II Starke Biere — — — 3 — 6 — — 4 — 6 —

Cl. III Mittelbiere — — — 1,5 — 3 — — 2 — 4 —

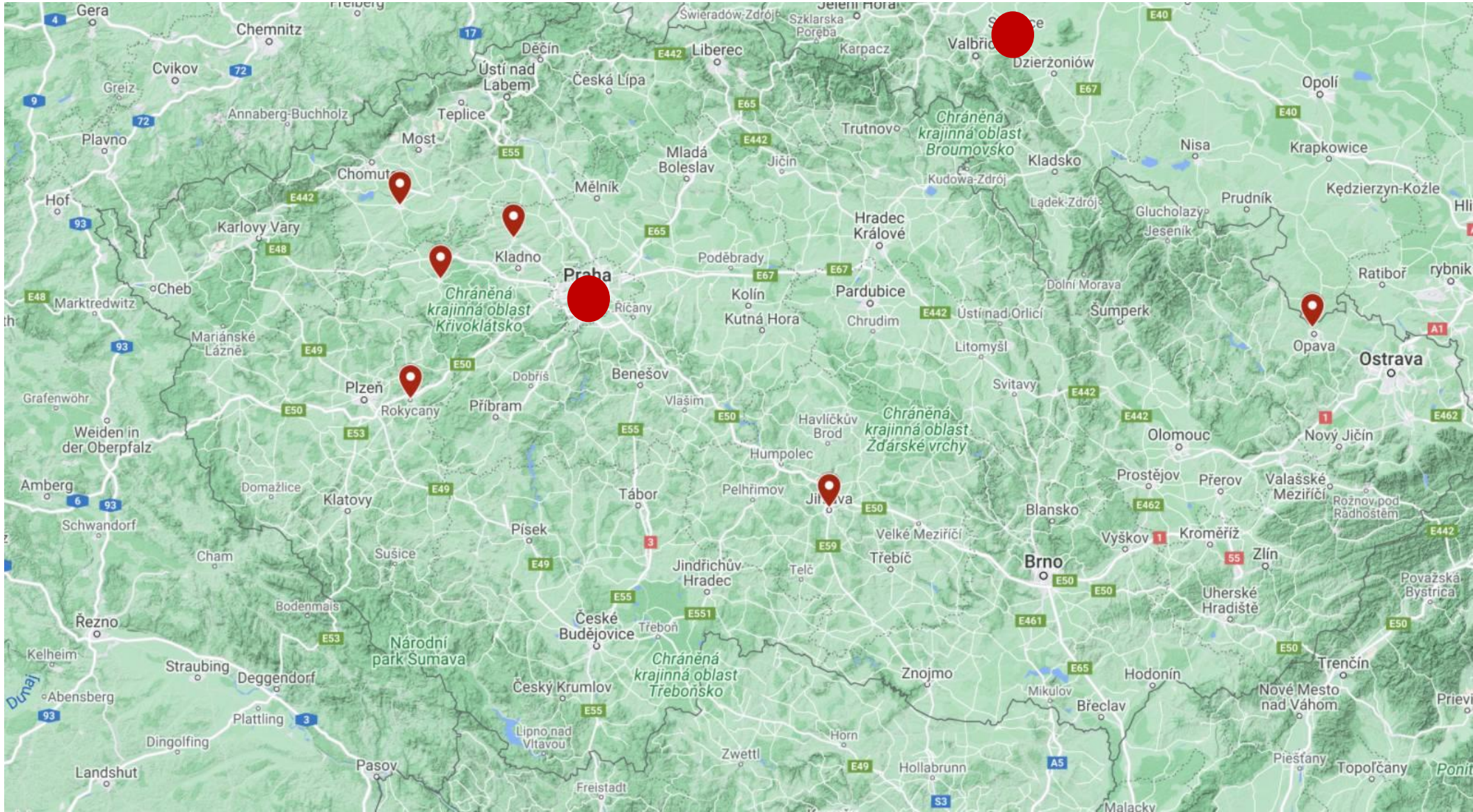
Cl. IV. Dünnbiere — — — 0,8 - 1,5 — — 1 — 2 —

Londoner Ale (bei Pilz in Prag) 7. Mai 1841	12.357	15.883	3.526	29.987	1[illegible].630	14.104	0.58	1.250	0.573	8.081	15.883	76.036	57.93	281.11	5.62
„ Porter (bei Meltzer das.) . . .	5.401	7.526	2.125	16.534	11.133	9.008	0.67	1.236	0.529	4.765	7[illegible]	[illegible]	[illegible]	146.57	2.93
„ „ (bei Chlumetzky das.) 17. Mai 1844	3.725	6.805	3.080	19.630	15.905	12.825	0.80	1.240	0.539	6.913	6.805	86.282	37.95	176.18	3.523
Baierisches Doppellagerbier (bei Kunerle das.) 19. Juni 1840	2.875	4.400	1.525	11.001	8.126	6.601	0.73	1.231	0.514	3.392	4.400	92.208	21.25	95.37	1.90
„ Lagerbier (bei Wewerka das.) 19. Dec. 1841	2.525	4.375	1.850	12.349	9.824	7.974	0.79	1.232	0.518	4.130	4.375	91.495	23.85	107.65	2.15
„ „ (bei Martin und Riegl das.) 1. Juli 1842	2.750	4.700	1.950	13.069	10.319	8.369	0.78	1.233	0.519	4.343	4.700	90.957	25.24	114.25	2.28
Erlanger Bier (bei Pilz das.) „	3.000	4.500	1.500	10.991	7.991	6.491	0.72	1.231	0.514	3.336	4.500	92.164	21.20	95.28	1.90

Lampadius

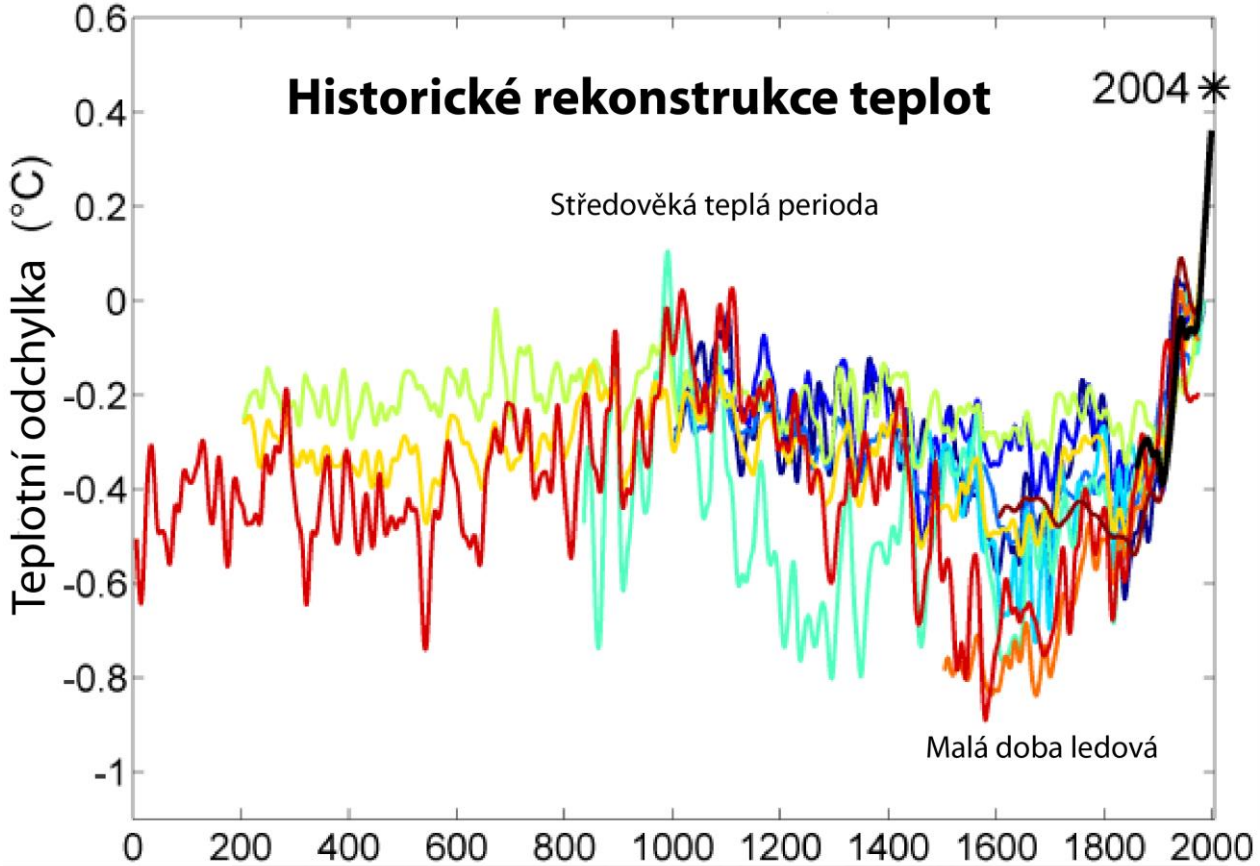
Zrno

- Pšenice
- Ječmen
- Ostatní

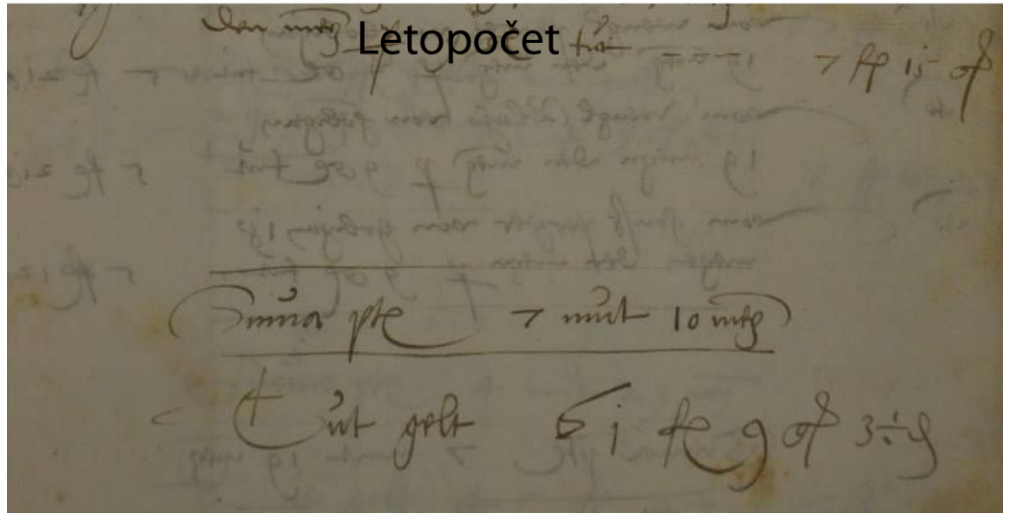


Pšenice

- pivo bílé
- dostupnost pšenice (půda, srážky, nadmořská výška, oblast 1)
- cenová politika – nákupy pšenice
- Pšeničná piva lze spojovat s obdobím klimatického optima a politického klidu.

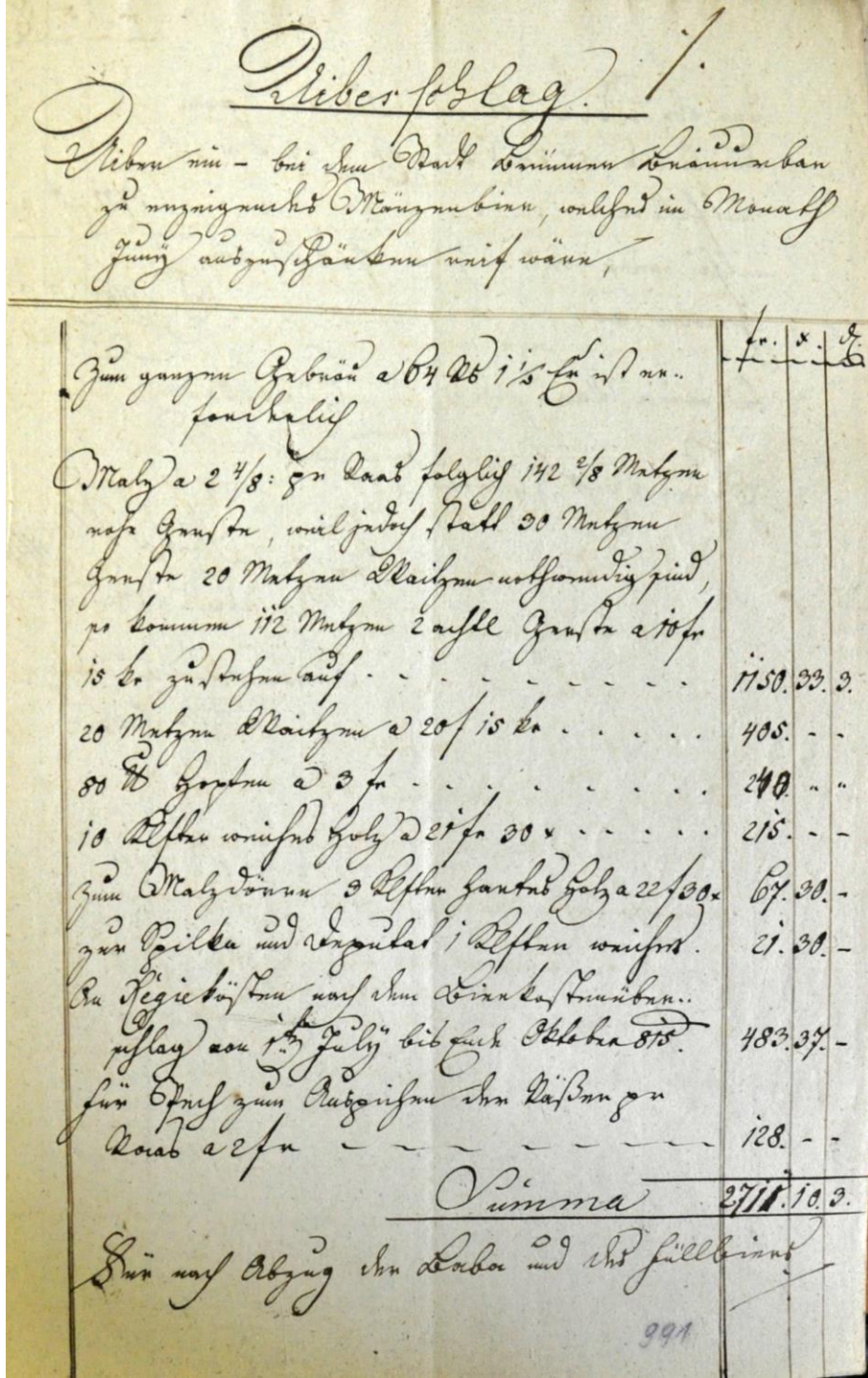


- Hájek – Královéhradecké silné pšeničné pivo, po kterém hubení tloustnou.
  Nadáno jest takovou dobrotou, jakou nikomu dosud se nepodařilo napodobiti.



Ječmen

- Menší nároky na půdu i na srážky (1-3 oblast)
- Zejména v zemědělství (živočišná výroba), využití pro výživu malé
- Nižší cena v době konfliktů
- Do ječných piv se stále přidávala část pšenice
- Nižší přidaná hodnota



Ostatní obiloviny

- Oves – zejména v živočišné výrobě

3-4 zemědělská oblast

Již v 19. století jen ojediněle v některých horských oblastech. Kdysi bylo Hornebier (Hornské ovesné pivo) velice oblíbené a také hojně čepované např. ve Vídni.

Nizozemí – Harlemské pivo (dovoz vody)

Rakousko – Horn
Ovesné pivo také zmiňuje jedna anekdota, kdy se kočí ptá druhého "proč se ten tvůj kůň neustále kolem sebe tak ohání" "ale pil jsem ovesné pivo a nyní ze mě cítí to co z kanálů“ odvětí druhý.

Porýní – Koete

Ostatní obiloviny

- Proso – ekvivalent pšenice

Proso obsahuje dobře rozpustné látky vhodné pro vaření piva. Přesto prosná piva najdeme dnes spíše mezi těmi exotickými, zejména v Africe pod názvy Cana, Boza, Pombie, Tjalu, Ighuja. Tataři na krymu mají pivo Buza, ve východním turkmenistánu Bakosun v Sikkimu na úpatí Himaláje Murva, u Rusínů Braka.

Bredaiské - Je vyrobeno z ječného sladu, ale zvláštním způsobem, kdy slad je sušen na velmi mírném ohni, jak tomu ani u vzdušných sladů není vidět. Posléze se přidá také pšenice a něco ovsa nebo pohanky.

- Špalda

Kolem roku 800 – St. Dennis, Karel Veliký

Bulion – Belgie, Lutich

Chmel

- *Výhodu před ostatními u chmelených piv představují zejména jejich lékařské účinky, hořkost, aromatická chuť a trvanlivost. Chmel umožňoval výrobu hnědých piv, tedy historického způsobu ležáků, obecně nazývaných stará piva.*
- *Již roku 1090 v dopise biskupa Erpa z Münsteru jsou mezi požitky z kláštera Freckenhorst jmenována stará piva, což byly patrně chmelené ležáky. Taková piva byla vařena v mnohých klášterech. Od závěru 13. století se pak počala vařit i v některých městech, zejména jako zásoba a z nich se následně vyvinuly ležáky a březňáky.*
- *Geograf Cluver kolem roku 1600 vypráví že ze svého rodného města Gdaňsku pamatuje i piva šestiletá, která byla vzhledem ke svému stáří spíše než proti žízni používána jako léčebný přípravek.*

Chmel

- Hájek – chmel má vliv na konzervaci piva, chmelí se zejména ječná (hořká), méně pšeničná (sladká); Alla – Anglická piva postrádající zcela chmele
- Obecně červená/hnědá piva více chmelená - *Braunschweiger Mumme*
- Bavorská a Braniborská piva používají méně chmele

- Chmelařské oblasti od středověku
  Již od 14. století patřily mezi nejcennější chmelnice v Branderbursku ty v **Buckově***. Pivo zde v roce 1688 vařilo již na 50 várečníků, kteří vařili i na export. Již asi 200 let je uvalena na oblast, lidově nazývanou Hoppen-Buckow speciální chmelná daň ve výši 2100 marek. Dnes však již Buckowské chmelnice jsou jen torzem původní slávy a Buckow je chudou obcí.*
  Gardeleben - *Lékaři bylo předepisováno jako lék místo vína. Další název byl Garlei. Přednosti Gardelebenu jsou dodnes v bohaté chmelařské oblasti. V 15., 16. a 17. století byl odsud chmel bohatě exportován.*
- **Geilhayner Bier**- Druh piva, kdy na jednu čtvrtku vezme se měřice ječmene. Vaří se v mnohých městech. Toto pivo je vařeno v Březnu a chmelí se českým chmelem.

Náhražky chmele

Farrenkratubier - *jedno z nových zdravotních a léčivých piv. Na sibiři jsou listy kapradin užívány do piva místo chmele. To pak přenechá pivu charakteristikou vůni a chuť. Dobré proti tasemnici*.

Grutt/Gruyt - *Toto pivo bylo hojně vařeno v severním Německu a v Nizozemí. Do kvasného procesu byla přidávána vřesna bahenní, která pivu dávala trvanlivost a aroma a stávala se tak konkurenční chmeli. Ve 14. století počal konkurovat chmel natolik, že chmelená piva byla zatížena z nařízení císaře Karla IV. poplatkem jednoho groše ze sudu. Také na horním Rýně od první poloviny 14. století byl užíván k vaření piva chmel, ale Grut byl souběžně vařen i nadále, například v Dortmundu, kde potvrdil Ludvík IV. Bavor staré právo vařit pivo Grut podle starého zvyku a způsobu zcela volně. Kolem roku 1447 bylo dortmudské Grut chváleno a tento rok zde bylo vyčepováno 958 beček. Grut byl v Dortmundu vařen do roku 1543, kdy jej nahradilo pivo Koete (Keute), které bylo vařeno i v Kolíně a jehož slad byl tvořen ze dvou sedmin z pšenice a pěti sedmin z ovsa.*

Haidenkrautbier - *jedno z mnoha bylinných piv. Používá se nať s květy z vřesu obecného, který roste zejména v jehličnatých lesích. Vřes dává pivu hořké látky a třísloviny, což napomáhá trvanlivosti. Na ostrove Imi se používají kvetoucí špičky rostliny jako náhrada za chmel. Podle Irských pověstí bylo vřesové pivo vařeno již Kelty.*

Wacholdebier – často v severských zemích (Finsko, Norsko)

Kořeněná piva

- Historicky byla často mimo bílých a červených piv odlišována právě i třetí kategorie piv kořeněných.
- Hájek – dvojí způsob kořenění (za studena, za tepla)
  pelyněk, hvozdík, máta, vavřín, bedrník × zázvor, skořice × kostatec, třtina, vavřín, muškátový ořech, hvozdík

Anglie – bohatství kořeněných piv (Aleberry, Aloeale, Braket)

Anisbier/Anýz – proti kolikám a větrům, stejně jako na zažívání

Beifussbier/Pelyněk - platilo jako nejvznešenější pivo pro dámy, které potřebují léčit neplodnost, pro posílení břicha, ale také při bolestech hlavy a k vyloučení kamenů

Birkenbier/bříza - na kameny

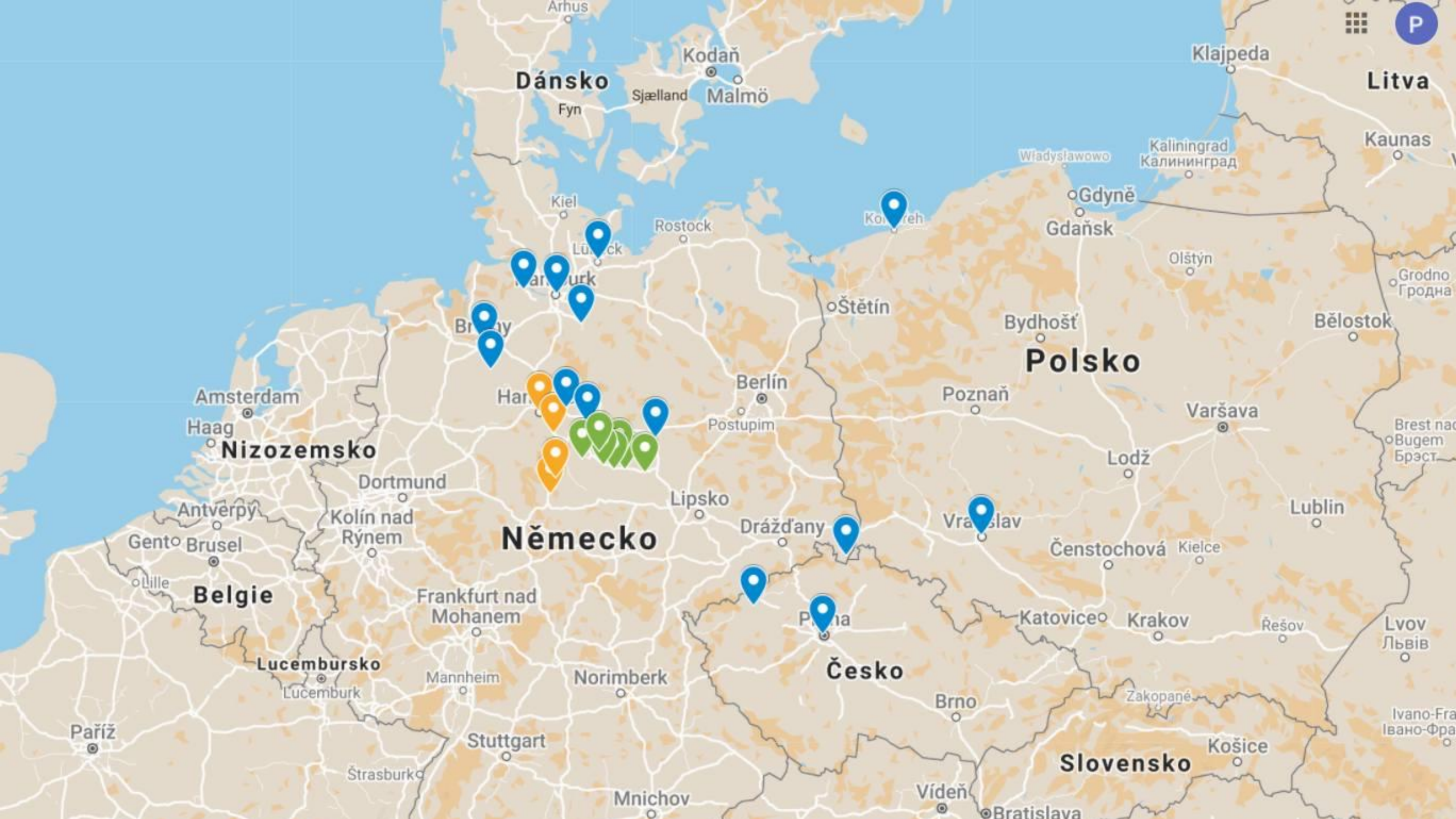
Eichenblätterbier/dub - proti choleře, úplavici, zánětům močových cest a přílišného krvácení u dam

Ingwerbier/zázvor - používané jako prostředek proti nadýmání a průjmu

Eierbier/vejce - jeden z nápojů připravovaných z piva - teplé pivo s vejcem, ale i do studeného piva někdo přidává vejce, pro léčení krku (chrapot, hrubost). Mezi Vaječná piva můžeme počítat i Flips.

Bílá piva

- Vratislavské - Lidové pořekadlo tvrdí, že Vratislavské pivo je slezským Malvazem. Kdysi mělo také vratislavské pivo několik verzí.
- Hamburské - *Již Knaustem zmiňované a označené za krále bílých piv. Mělo sladko vinný dozvuk chuti. Podle Losta se v Hamburku vařilo do roku 1233 červené pivo, pak bylo bílé a konečně od roku 1374 i žluté.*
- Hannoverské/Hildesheimské – četné imitace Beit den Kerl, Gronauerský, Halberstädstký…
- Städské - *Z města Städe pět mil od Brém a přes Labe od Hamburku, kde se vaří pivo způsobem a postupme jako v Hamburku a mezi ním a hamburským je minimální rozdíl v chuti. Ale v hutnosti a síle nacházíme mezi nimi rozdíly. Nazývá se také Käter (kocour) protože může v hlavě po ránu, pokud člověk příliš vypije škrábat právě jako kocour.*
- Brémské - *V tomto vznešeném městě se vaří také bílé pivo, hamburskému také nepříliš vzdáleno. Rozdíl je však dobře patrný. Přesto se jedná však o pivo zdravé s plnou chutí. Přesto jsou ale brémští nadáni ještě i tím, že dobré červené pivo vaří, které není o nic méně zdravé a konzumované než pivo bílé.*
- Lübecké - *Ve městě Lübeck vaří také bílé pivo z pšenice, které je jako Hamburské vyhledáváno a nazývá se Israhel. Toto pivo je podobně mocné jako Hamburské, není ale tolik silné. Právě proto se však lépe pije, jelikož nedělá tak těžkou hlavu. V tomto svobodném říšském městě se vaří také červené pivo, které chutná podobně jako kořeněná piva a představuje vznešený a zdravý nápoj. A je to dáno od boha, pro obě města, Bremy i Lübeck, že se zde obé pivo vaří, které tak dobře vyživuje*.
- Burdenhuderské, Lüneburgské, Engelské, Brunšvické, Magdeburské, Polské, Pražské, Kolobřežské, Žitavské, Kadaňské.


Dánsko
Kodaň
Malmö
Sjælland
Fyn
Aarhus
Klajpeda
Litva
Kaunas
Kaliningrad
Калининград
Władysławowo
Gdyně
Gdańsk
Olštýn
Grodno
Гродна
Kiel
Rostock
Štětín
Bydhošť
Polsko
Bělostok
Berlín
Postupim
Poznaň
Varšava
Amsterdam
Haag
Nizozemsko
Lodž
Brest nad Bugem
Брэст
Dortmund
Lipsko
Lublin
Antverpy
Kolín nad Rýnem
Německo
Drážďany
Vratislav
Gent
Brusel
Čenstochová
Kielce
Belgie
Frankfurt nad Mohanem
Katovice
Krakov
Řešov
Lvov
Львів
Lucembursko
Lucemburk
Mannheim
Norimberk
Česko
Brno
Zakopané
Ivano-Fra
Івано-Фра
Paříž
Stuttgart
Košice
Slovensko
Štrasburk
Mnichov
Vídeň
Bratislava

Broihan

1574 – *V Hildesheimu a Hannoveru se vaří dvě různá piva, která se nazývají Broihan a náleží mezi Bílá piva. Obě jsou silné a sladké na chuti s silným jádrem a velice výživné. Obě piva jsou považována za dobrá a zddravá, ale stejně jako u mnoha jiných není vhodné je pít přes míru.*

19. stol. - *Jméno proslaveného hannoverského bílého piva. Dle pověsti název vznikl alegorií, že pivo je tak hřejivé že by se v něm mohl uvařit kohout (Hahn). Z toho pochází název Broihahn. Mimo etymologického výkladu vzniku slova s kohoutem (Hahn) se uvažuje také o vzniku z Hannobera (Hanover) a třetí původ názvu je vysvětlován tak, že pivo prý vynalezl bohatý hamburský měšťan a obchodník. Ten přivedl do Hamburku sládka Conrada Broyhana a ten prvně roku 1526 zde uvařil toto pivo. Historicky je sládek Broihan doložen ve vesnici Stöcken na míli daleko od Hamburku, který byl jednu dobu v Hamburku pivovarským pomocníkem a 31. května 1526 uvařil u Hanse von Sodens prvně várku piva po něm pojmenovanou. Z počátku bilo pivo pouze z pšenice a chmele, později se počal přidávat ječmen. Po smrti sládka, roku 1570 nechali roku 1609 razit hannoverští minci na jeho počest, na které je vyobrazen kohout (snad odtud je pověst o uvařeném kohoutovi). Tato pivovarská mince musela být u každé várky a každý sládek ji dostal se svým výučním listem (oprávněním k vaření piva). Broihahn byl často napodobován a i v jiných městech více či méně úspěšně vařen.*

Gose

- *Goslarské pivo má název po řece, která městem protéká. Je o něco lehčí než Hamburské, v počátku sladké, ale později, podobně jako Hamburské, získává vinnou dochuť. Vyživuje dobře, zahřívá a dělá dobrou krev. Mnoho sládků v jiných městech se jej snaží napodobit.*
- *Je vařeno zejména z pšenice v císařském svobodném městě Goslar v Hartzu. Z počátku je sladké a následuje vinná chuť. Mezi pšeničnými pivy je průměrně přírodní, vyživuje velmi dobře, zahřívá a tvoří dobrou krev. Může být také proti kamenům.*
- *Proslulé bílé pivo z Gosslaru. Své jméno dostalo po řece Gose, na které Gosslar leží. Název Gose označuje, podobně jako Broihan či Mumme určitý druh piva, který je od jiných odlišný a má také mnoho napodobenin. V roce 1717 bylo v instrukci města Gosslar jmenováno v Gosslaru vařené bílé pivo pod jménem Gose. Již Knaust udává mnoho napodobenin - Quedelburské, Halberstettské, Blanckenburgské, Ascherschlebské, Wernigerrodské, Osterwickské. Mimo to je nutné jmenovat Gose Hallské a Lipské. V Lipsku bylo Gose prvně čepováno u ševce Giesecka roku 1738 "dle staré Goslarské metody vařené“.*

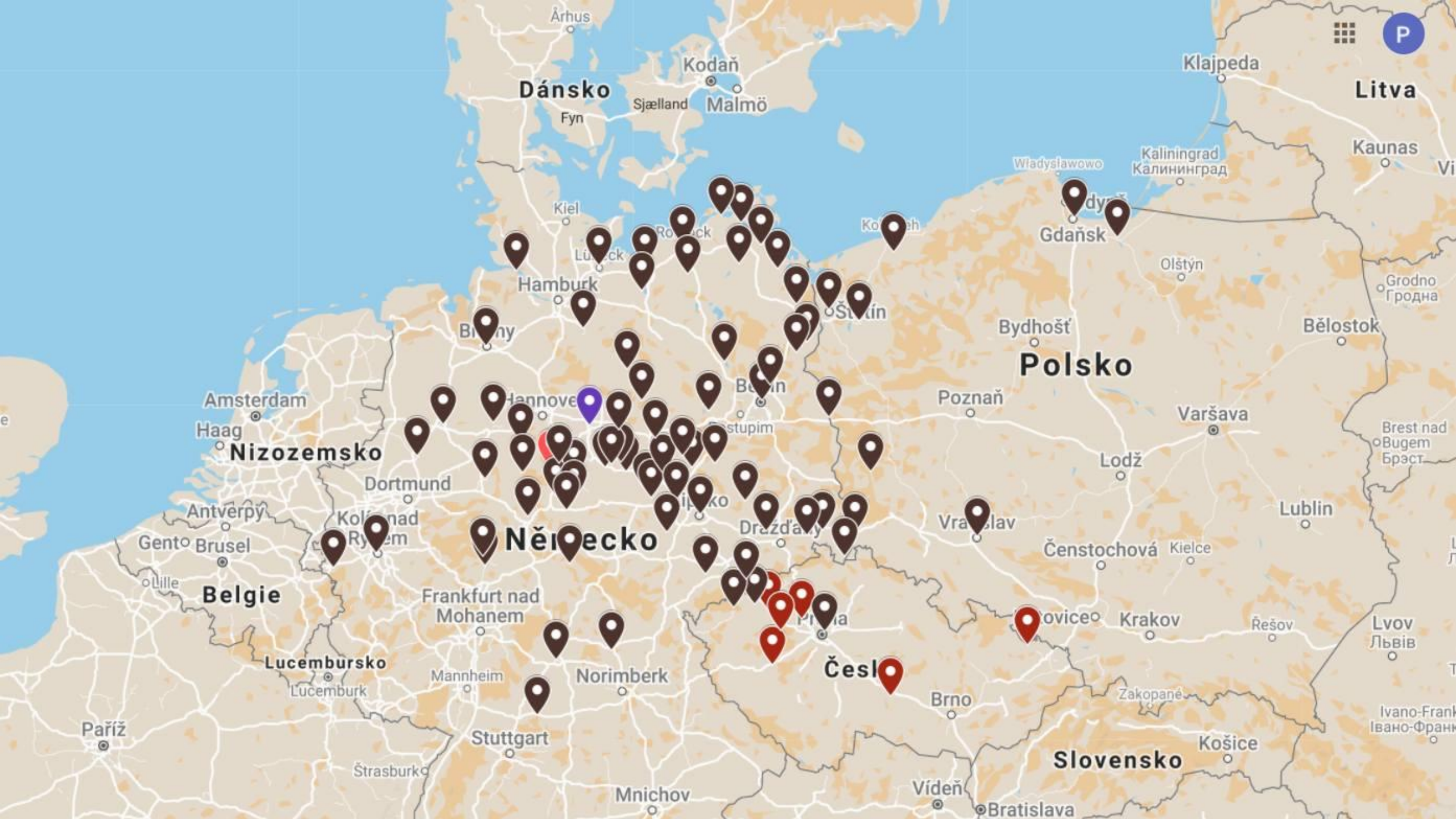
Konvent - "Mladé pivo je lepší píti než starý Konvent"

- *Lehké klášterní pivo. V 15. století odvozeno od slova Convent. Lehčí druh klášterního piva sloužící také jako označení pro patoky či poloviční pivo. Také označován jako Schemper. Bývá nazýváno také Klosterbier.*
- Patoky – Halbander (poloviční) , Halbbier, Dünnbier; Hansel, Hengst, Papenkonvent, Fratresbier; Hausbier, Griessbier; Hinterbier, Afterbier, Mittelbier, Nachbier, Schemper, Frischbier

- Hippie - *Lehké Gosslarské pivo. Mimo Gose známe tři spíše až pět druhů piva, z nichž poslední dva, Pfannerbier a Besten Krug, vznikaly podle předpisu města z roku 1717 mísením. K tomu se píše v §4 tohoto předpisu "A kdyby někdo vyrobil pivo příliš silné, tak nikoliv vodou, ale pivem Konvent či obecným Goslarským míseno bude tak, aby bylo mírnější, zachován byla dobrá chuť, ale podporovalo chuť k jídlu. Takto mísením vznikají nová piva sudový Hippie a obecný Hippie"*

Hnědá piva

- Antwerpské
- Gdaňské - *král mezi červenými pivy. Také nazýváno Preusing. Holaňďané jej nazývaly, jelikož bylo husté jako sirup, Joopenbier - od Joop - šťáva. Jeho síla vedla k pořekadlu - Danzingerské pivo je silnější než čtyři voli. Podle knihy "De Generibus Ebriosor" se jednalo o nejlepší pivo v Prusku a řadilo se k nejlepším ječným pivům vůbec. Již od roku 1379 bylo nazýváno lodním pivem - cerevisia navigalis.*
- Barthské - *Kdysi slavné pomořanské hnědé pivo, třeba reprezentované Stralsundským, které bylo exportováno na větší vzdálenosti. Již Bergt Bergius ve své práci Uiber der Leckereyen uvádí vývoz do Švédska a Dánska.*
- Brémské - *Je červenavé barvy a je často vyváženo, zejména do Holandska. Již roku 1272 mělo jeho jméno dobrý zvuk.*


Dánsko
Kodaň
Malmö
Sjælland
Fyn
Århus
Klajpeda
Litva
Kaunas
Kaliningrad
Калининград
Władysławowo
Gdańsk
Olštýn
Grodno
Гродна
Bělostok
Bydhošť
Polsko
Poznaň
Varšava
Lodž
Lublin
Brest nad Bugem
Брэст
Kiel
Hamburk
Amsterdam
Haag
Nizozemsko
Dortmund
Antverpy
Gent
Brusel
Belgie
Lille
Frankfurt nad Mohanem
Lucembursko
Lucemburk
Mannheim
Norimberk
Paříž
Štrasburk
Stuttgart
Mnichov
Drážďany
Praha
Česk
Brno
Vídeň
Bratislava
Slovensko
Košice
Řešov
Krakov
Kielce
Čenstochová
Zakopané
Lvov
Львів
Ivano-Frank
Івано-Франк

Svídnické

Od 14. století volný obchod s Vratislaví a Prahou, který znamenal silný export přes Prahu do Čech a do jižních částí Německa, přes Vratislav do Polska a Ruska.

Dovoz: běžně se vozilo v období od března do května/června a potom v období před vánoci v listopadu a prosinci. Místy se objevují i zimní dovozy v průběhu ledna a února. Všeobecně lze říci, že v nejteplejších letních měsících se pivo vůbec nevozilo, v mrazivých měsících zimních pak jen zcela výjimečně, patrně v závislosti na aktuálním klimatu.

Cena: prodej brněnského bílého piva ve 40. letech 16. století za 1 zl a 2 gr za sud. Průměrná cena dovozových piv ve dvacátých letech se pohybovala okolo 5 zl a 20 gr za pivo pražské a 4 zl 25 gr za pivo svídnické.
V průběhu 16. století se situace výrazně mění a dovážené pivo je po následující tři decenia téměř výhradně jihlavské, místy se vyskytuje i pivo kladské.

Einbecker

1574 – Před všemi letními lehkými pivy nebo chmelenými ječnými pivy má toto přednost a jméno a je velice daleko do ostatních obcí vyváženo jak po vodě, tak po zemi. Každé třetí zrno je pšeničné. V létě se jedná o velmi zdravý a osvěžující nápoj, který nezahřívá tak jako ostatní piva. Také není tak výživné, takže lidé z něj netuční tak jako z jiných piv. Toto pivo nestoupá do hlavy tak silně jako to dělají jiná silná piva, proto je často dováženo namísto jiných piv v létě. Jedná se o studené pivo, je dobré a příjemné na chuti a pudí kameny. A jak zkušenosti říkají, předčí ostatní piva svojí hořkostí. Takže nikoliv jak se říká jen chmel musíme vidět jako příčinu toho že pivo pudí horkost, ale i ječmen, který u jiných piv je bohatší. Pivo je vyváženo po zemi i vodě do dalekých míst.

1784 – V minulosti bylo natolik ceněno, že bylo vyváženo do Říma, Amsterodamu i Hamburku, odkud dále i do Jerusalema. Jedná se o pivo subtilní a pitelné, na začátku je cítit hořkostí, následně ale ostře. Působí na moč i žluč, je vhodné při horečkách.

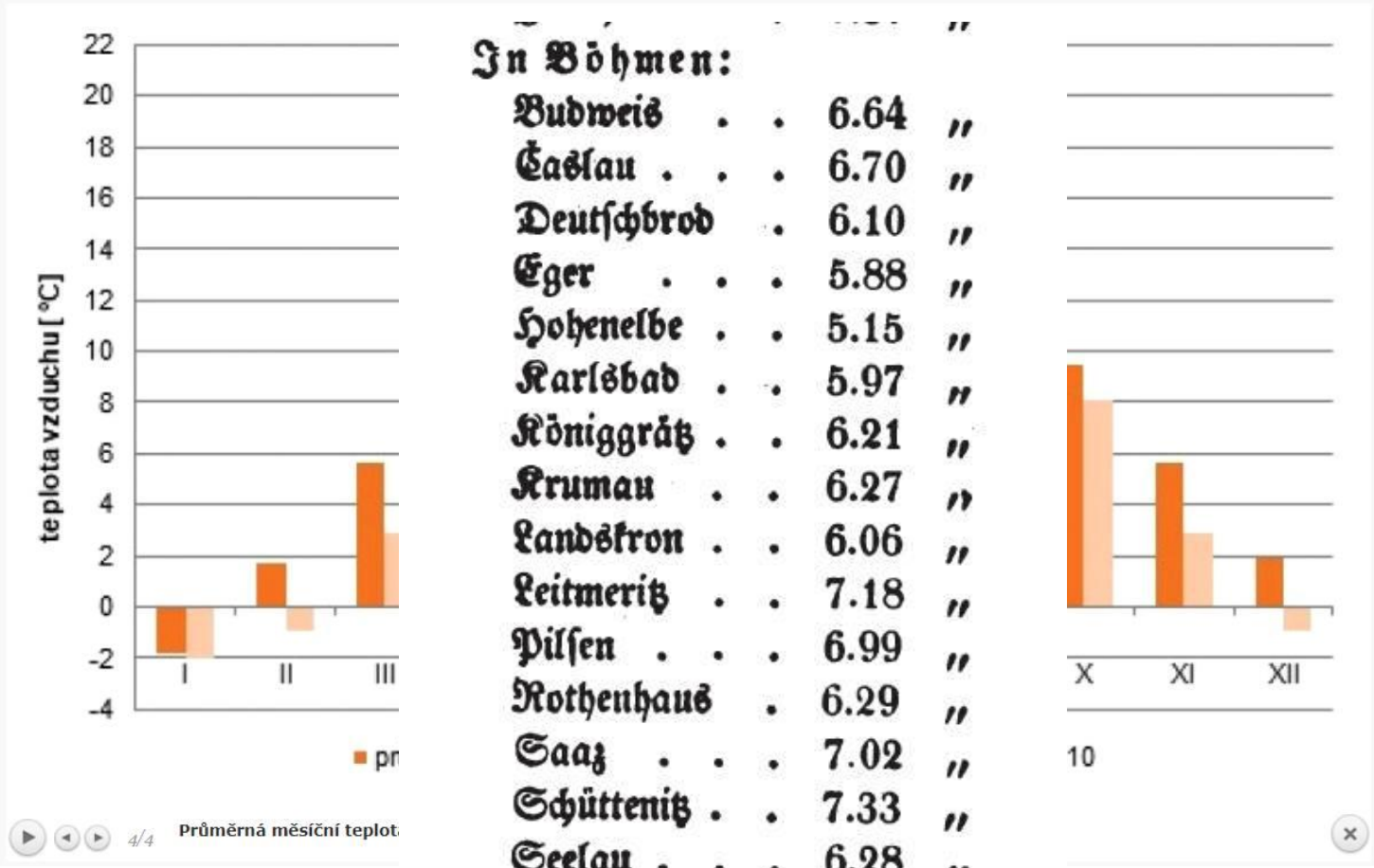
19. stol. – Mělo oproti jiným lehkým letním pivům či chmeleným ječným pivům přednosti. Bylo výživné, ale nešlo na tloušťku a také nebylo tolik opojné, mohlo být tedy používáno pacienty s horečkou. Arnoldus von Villanova roku 1594 napsal, že bylo exportováno až do Jeruzaléma. O Einbeckém pivu je říkačka "Einbecken Bier ist ein starkes Thier". Již Luther jej pil rád a kníže Erich z Braunschweigu i papež o řeči Luthera na koncilu 18. dubna 1521 prohlásili že si musel ten den dopřát lahev tohoto piva. Byl vařen pouze v zimě, a to od Martina, nejpozději do 1. května.
V oblasti Einbecku bylo hojně chmelnic. Jeho následovníky vidíme dnes v mnohých pivech typu Bock.

Samec

Červené silnější pivo bylo ve středověkých Čechách reprezentováno žateckým Samcem. Údajně se jednalo o tmavé, silné, aromatické a hořké pivo. Pokud se však zamyslíme nad původem slova Samec (německy Männchen) shledáme, že toto pivo nebylo svým pojmenováním a patrně ani charakterem natolik výjimečným. Asi nejznámějším zástupcem této kategorie v německy mluvících zemích je Bock (Kozel), ale obecně byla tato piva označována jako Märzenbier, Bockbier, Kozlovec, regionálně pak například Schöps (neboli Samec ve Vratislavi), Stier (ve Svídnici Býk), Biefffel (ve Frankfurtu Buvol), Maulesel (v Jeně Mezek), Hund (v Braunschweigu Pes) a Kukuk (ve Wittenbergu Kukačka).

Březňák

- *Občas bývalo vaření takových piv regulováno. Tak známe například z Ilmer z roku 1350 statuta, že pivo je možné vařit pouze od svátku sv. Michaela (29. září) do sv. Valburgy (1. květen) a mimo tento čas je pod pokutou zapově-zeno.*



In Böhmen:

Budweis . .	6.64	„
Časlau . . .	6.70	„
Deutschbrod .	6.10	„
Eger . . .	5.88	„
Hohenelbe . .	5.15	„
Karlsbad . .	5.97	„
Königgrätz . .	6.21	„
Krumau . .	6.27	„
Landskron . .	6.06	„
Leitmeritz . .	7.18	„
Pilsen . . .	6.99	„
Rothenhaus .	6.29	„
Saaz . . .	7.02	„
Schüttenitz . .	7.33	„
Seelau . . .	6.28	„
Tabor . . .	6.46	„

- Vařeno bylo na tři rmuty, jak nám dokládá spis nařízení města Celle z roku 1719. Množství pivovarů vařících toto pivo bylo ve městech regulováno, například v Celle to byly jen 3-4 pivovary, v Norimberku pak 35.

Březňák

- 1784 – Geythainer Bier/Geylhainer Bier - zcela jiné než ostatní. Ihned jak je pivo uvařeno nosí si jej z pivovaru do svých domů a lijí do chladicích kádí na 3 pídě vysoko. Zde zůstává, dle teploty vzduchu 15, 20 i 24 hodin dlouho, pak se zkouší prstem teplota a následně se sleje do dvou velkých sudů (kádí), které jsou dole širší než nahoře. Do každého se vlejí 4 čtvrtky piva a třetina nádoby se nechá prázdná pro kvašení. Zde se nechá pár dní stát, kdy začnou z volných částic kvasit než nastane kvas (kterému se také říká kroužky) na půl lokte vysoko. S takovým kvašením je výborně pitelné a skutečně silné. Po uběhnutí 11 až 14 dní, v závislosti na povětří i více kvašení opadá a stává se nahnědlým až černým. Potom se vezmou březové větve a tluče se s nimi do piva tak, že se štěpí bílkoviny, a to pod dobu 1-2 hodin, nebo i méně. Posléze se plní do čtvrtek nebo do beček, které se vezou dobře zašpuntované do skalních sklepů ležet. Zde může ležet až do výčepu, jelikož je stále pitelné a není třeba pro to nic dělat, pouze sudy pilně omývat a držet v čistotě. Osm dní před tím se musí sud otevřít a čistou studniční vodou zcela dolít, což se musí 4, 6 a 8 den opakovat aby se kvas skrz otvor zcela vyloučil. Nelze hledět na to, že do čtvrtky se třeba celá konve, možná i více vody vleje, přesto se jedná o znamenitý nápoj. Pokud ale do 6 či osmi dnů není sud vyšenkován, dává se troška pšeničné mouky do studniční vody a vleje se tam a brzy zkvasí.

Mumme

- *Název snad pochází od jména prvního sládka. Vařená je jednoduchá a dvojitá Mumme. Jednoduchá Mumme je dobrý letní nápoj, který dobře chladí. Dvojitá Mumme je však ještě o kus lepší. Vaří ji pět oprávněných měst /pentapolis/ mimo jiné Norimberk a Erfurt.*
- *Nejlepší je takzvaná Schiff-Mumme. Lze ji převážet na velké vzdálenosti bez nebezpečí úbytku kvality. Na ni se dělá kvalitně sušený ječný slad v Braunschweigu, k němuž se dává na pánev voda a vaří se 5/4 hodiny, načež se následně dá do kádě, kde se nechá ležet a posléze se opět vaří v pánvi, tentokrát však již bez sladu a vaří se další tři hodiny s kvalitním zemským chmelem. Po zchlazení se nechá kvasit. Lidově je ale nejoblíbenější pro širokou veřejnost určená Stadt-Mumme. Na tu se používá v podstatě jen čtvrtina chmele co na Schiff-Mumme, pokud ale má dlouho ležet použije se 2/3 chmele co na Schiff-Mumme. K výrobě piva Aernde, které se dělá stejným způsobem je třeba více než 2/3 chmele a po kvašení se dobře zašpuntuje do sudů.*

Variantní názvy piv

- Frankfurt nad Odrou

Bastard, Batzman, Beyderwan, Breypott, Büffel, Carthäuser, Fertzer, Fidelia, Fitscherling, Glückelshan, Hartenacke, Helschepoff, Horlemotsche, Hotenbach, Itax, Kellerzagel, Koerwinck, Kressen, Lötetnasse, Lorch, Mortpotner, Mückensenff, Quitschart, Reysekopff, Rolingbyer, Rutetop, SAlat, Schlippschlapp, Sperpype, Staffeling, Stampf in die Aschen, Strekepertzel, Strohingen, Vaserman,…

Fertzer, Fidelia – *pivo pro staré báby.*

Fitscherling - *pivo, které způsobuje stydlivost. Protiklad proti afrodiziakálním pivům.*

Pivo v jídle

- Knaust – Vývary ze starého chleba a piva, pivo s vejcem, máslem.
- Hájek – polévka se žloutkem a trochou smetany
- *Pivo je základem pro různé omáčky, zvláště pro tzv. černou rybu (kapr na černo), raky a velkou roli hrají také pivní polévky. Také pro vepřové maso se hodí.*
- Podle českých receptů se hodí k přípravě polévek více bílá než hnědá piva. Z českých pivních polévek je známa tzv. Grammatika.
- V Dánsku polévka Ölöbrö. Starý černý chléb se namočí v pivu a posléze uvaří. Někdo přidává smetanu.
- V Dánsku je také dělaná sladká pivní zmrzlina.