



ТЕХНОЛОГИЧЕН ТЕРМИНОЛОГИЧЕН РЕЧНИК
 TECHNOLOGICAL GLOSSARY
 TERMINOLOGICKÝ SLOVNÍK
 FACHBEGRIFF-GLOSSAR

BG	EN	CZH	DE	BG	EN	CZH	DE
АБСОЛЮТНА МАСА	Thousand CORN weight	HMOTNOST TISÍCE TRN	Tausend-MAIS-Gewicht	Качествен показател за пивоварния ечемик и малц, които отразява теглото на 1000 зърна в грамове. Зависи от едрината и плътността на зърната.	Quality indicator for malting barley and malt, which reflects the weight of 1,000 grains in grams. It depends on the particle size of the grains.	Ukazatel kvality sladovnického ječmene, v případě sladu, se vyjadřuje jako hmotnost 1000 zrn v gramech. Parametr je závislý na velikosti zrn.	Qualität Indikator für Mälzen Gerste und Malz, die das Gewicht von 1.000 Körner in Gramm widerspiegelt. Es hängt von der Partikelgröße der Körner ab.
АЛДЕХИДИ	ALDEHYDES	ALDEHYDY	ALDEHYDE	Клас органични съединения, съдържащи карбонилна група, свързана с органичен радикал и с водороден атом	An organic compound containing the group –CHO, formed by the oxidation of alcohols.	Organické sloučeniny obsahující skupinu –CHO, vznikající oxidací alkoholů.	Organische Verbindung mit der Gruppe – CHO, gebildet durch die Oxidation von Alkoholen.

АЛКОХОЛ	ALCOHOL	ALKOHOL	ALKOHOL	(от араб. al-kuhl - фин прах) - производни на въглеродородите, съдържащи в молекулата си една, две или повече хидроксилни групи.	(Arabs. Al-kuhl - fine dust) Derivatives of hydrocarbons, which contain in the molecule one, two or more hydroxyl groups.	(Arabsky Al-Kuhl - jemný prach) Deriváty uhlovodíků, které obsahují v molekule jednu, dvě nebo více hydroxylových skupin.	(Araber. Al-Kuhl - Feinstaub) Derivatives Kohlenwasserstoffe, enthalten im Molekül eine, zwei oder mehr Hydroxylgruppen.
Алкохолна ферментация	FermentATION	KVAŠENÍ	FermentIERUNG	Разграждане на ферментируемите захари до етилов алкохол, въглероден диоксид и странични продукти	A chemical conversion of fermentable sugars into approximately equal parts of ethyl alcohol and carbon dioxide gas, through the action of yeast. Fermentation is a stage in the brewing process.	Chemická přeměna z kvasitelných cukrů na přibližně stejné díly ethylalkoholu a oxidu uhličitého, působením kvasinek. Kvašení je etapou procesu vaření piva.	Chemische Umwandlung vergärbaren Zucker in etwa gleich grosse Stücke von Ethylalkohol und Kohlendioxid-Gas, durch die Wirkung der Hefe. Fermentierung ist a ein Teil-Prozess im Brauprozess.
АЛКОХОЛНО СЪДЪРЖАНИЕ	ALCOHOL CONTENT	OBSAH ALKOHOLU	ALKOHOLGEHALT	Процентната концентрация на етилов алкохол във водно-алкохолните смеси. Може да се изразява както в тегловни, така и в обемни проценти.	Concentration of alcohol in the aqueous solution. The alcohol content can be expressed in volume or weight percentage.	Koncentrace líhu ve vodném roztoku. Obsah alkoholu může být vyjádřen v objemových nebo hmotnostních procentech.	Konzentration von Alkohol in der wässrigen Lösung, der als Gewicht Prozent (oder Volum Prozent) ausgedrückt werden kann.
АМИЛАЗНА АКТИВНОСТ	ALPHA – AMYLASE ACTIVITY	AKTIVITA ALFA – AMYLÁZY	ALPHA – AMYLASEAKTIVIT ÄT	Важен показател за качествата на малца. За неговото определяне се използват два метода: Виндиш-Колбах и Линтнер.	The determination of the α -amylase of malt is measured as the dextrinization time of standardized starch solution in the presence of excess β -amylase.	Stanovení α -amylázy ve sladu, měří se čas, za který se škrobový roztok zbarví na standardní barvu, tzv. dextrinační jednotky, v přítomnosti přebytku β -amylázy.	Die Bestimmung der α -Amylase des Malzes wird als „Dextrinization Zeit“ der standardisierten Stärkelösung in Gegenwart von überschüssigem β -Amylase gemessen.
АМИНО-КИСЕЛИНИ	AMINO ACID	AMINOKYSELINA	AMINO ACID	Клас органични съединения, съдържащи в молекулата си както аминна, така и карбоксилна група, притежават свойствата едновременно на органични киселини и амини	Class of organic compounds, containing in their molecule both an amine (-NH ₂) and a carboxyl group (-COOH).	Třída organických sloučenin obsahující ve své molekule aminovou (-NH ₂) a karboxylovou (-COOH) funkční skupinu.	Eine Klasse von organischen Verbindungen, die Amin (-NH ₂) und eine Carboxylgruppe (-COOH) enthält.
АНТИОКСИДАНТИ	ANTIOXIDANTS	ANTIOXIDANTY	ANTIOXIDANTIEN	Инхибитори на окислението, химични съединения, забавящи или преустановяващи окислителните процеси. Механизмът на действието им се състои в свързване на различни по състав радикали, които играят важна роля в кинетиката на пренасяне на кислорода.	Antioxidants are substances of which molecules reduce the activity of oxygen radicals. Antioxidants reduce the probability of radicals occurrence or transfer them to less reactive or non-reactive conditions. They limit the oxidation process in a human body or mixtures which they occur in.	Antioxidanty jsou látky, jejichž molekuly omezují aktivitu kyslíkových radikálů – snižují pravděpodobnost jejich vzniku nebo je převádějí do méně reaktivních nebo nereaktivních stavů. Omezují proces oxidace v organismu nebo směsích, kde se vyskytují.	Antioxidantien sind Stoffe, deren Moleküle die Aktivität radikaler Oxygene reduzieren.

Ароматизирано пиво	Flavored beer	OCHUCENÉ PIVO	Bier MIT GESCHMACKS AROMEN	Пиво, към което са добавени ароматни вещества	Beer, to which are added herbs, spices, or flavorings before or after the boil.	Pivo, do kterého jsou přidány byliny, koření, aromatické látky před nebo po jeho uvaření.	Bier, dem Aromen von Kräutern oder Gewürzen zu gefügt werden.
Ароматно-вкусова стабилност	Aromatic beer stability	AROMATICKÁ STABILITA PIVA	Aromatische BIER Stabilität	Способността на пивата да запазват аромата и вкуса си при тяхното съхранение	The ability of the beer to retain smell and taste during its storage.	Schopnost piva zachovat vůni a chuť v průběhu jeho skladování.	Die Fähigkeit des Bieres, Geruch und Geschmack während seiner Lagerung zu behalten.
АСКОРБИНОВА КИСЕЛИНА	ASCORBIC ACID	KYSELINA ASKORBOVÁ	ASCORBINSÄURE	витамин С - безцветно кристално вещество с кисел вкус. Използва се като антиоксидант.	Vitamin C - a colorless crystalline substance with a sour taste. It is used as an antioxidant.	Vitamin C - bezbarvá krystalická látka s kyselou chutí. Používá se jako antioxidant.	Vitamin C - eine kristalline Substanz mit einem sauren Geschmack. Es dient als Antioxidant.
БАГРИЛА	COLORANTS	BARVY	FARBMITTEL	вещества, причиняващи оцветяване на предметите, в частност на растенията и суровините от растителен произход, използвани в производството на напитки.	Substances, causing coloring of the objects. Particularly, these are plants and plant raw materials, used in the manufacture of beverages.	Látky, které mohou vyvolat zabarvení různých materiálů. Jedná se zejména o rostliny a rostlinné suroviny, používané při výrobě nápojů.	Eine Substanz, die die Färbung von Objekten oder Substanzen verursacht, insbesondere von pflanzlichen Rohstoffen, bei der Herstellung von Getränken verwendet werden.
БЕЗАЛКОХОЛНО ПИВО	LOW-ALCOHOL BEER	PIVO S NÍZKÝM OBSAHEM ALKOHOLU	ALKOHOLARMES BIER	пиво с незначително алкохолно съдържание под 0,5 об.% Може да бъде получено по различни технологии.	Beer with low alcohol content below 0.5 vol. % or no alcohol content. It can be made with different technologies.	Pivo s nízkým obsahem alkoholu nižším než 0,5 % obj. nebo bez obsahu alkoholu. Může být vyrobeno různými technologiemi.	Bier mit niedrigem Alkoholgehalt unter 0,5 Vol. % oder keinem Alkoholgehalt.
БЕЛТЪЧНИ ВЕЩЕСТВА	ALBUMINOIDAL SUBSTANCES	ALBUMINOIDNÍ SLOUČENINY	ALBUMINOIDAL STOFFE	високомолекулни органични съединения, които могат да се разглеждат като полимерно свързани аминокиселини. Те са главна съставка на живата материя.	High molecular weight organic compounds which may be regarded as a polymer-bonded amino acids. They are a major component of living substances.	Organické sloučeniny s vysokou molekulovou hmotností, které mohou být považovány za polymer vázané aminokyseliny. Jsou hlavní složkou živých látek.	Organische Verbindungen, die als eine Polymer-gebundene Aminosäuren bezeichnet werden können. Sie sind ein wichtiger Bestandteil lebendiger Substanzen.
Билково пиво	Herbal beer	BYLINNÉ PIVO	Pflanzliche Bier	пиво, получено с добавка на билки	It is made by adding herbs to beer.	Vyrábí se přidáním bylin do piva.	Bier, welches durch Zugabe von Kräutern hergestellt wird.
Биологична стабилност	Biological stability	BIOLOGICKÁ STABILITA	Biologische Stabilität	способността на пивата да не образуват мътнежи и/или утайки в резултат на развитието на болестотворни микроорганизми при тяхното съхранение, което е в състояние да предизвика влошаване на потребителските качества и търговския вид	Ability of the beer not to form sludges as a result of the growth of microorganisms during its storage.	Schopnost piva nevytvářet kal v důsledku růstu mikroorganismů v průběhu jeho skladování.	Fähigkeit des Bieres, während der Lagerung keine Schlämme infolge des Wachstums der Mikroorganismen zu bilden.

Биологично стабилизиране на пивото	Biological stabilization of the beer	BIOLOGICKÁ STABILIZACE PIVA	Biologische Stabilisierung des Bieres	пастъоризация или стерилна филтрация на пивото за повишаване на биологичната му стабилност	Pasteurization or sterile filtration of the beer in order to increase its biological stability.	Pasterizace nebo sterilní filtrace piva s cílem zvýšit jeho biologickou stabilitu.	Pasteurization oder sterile Filtration des Bieres, um seine biologische Stabilität zu erhöhen.
БИРА (ПИВО)	BEER	PIVO	BIER	(итал. Birra, лат. Bibere - пия) - виж пиво.	Beer is fermented, slightly alcoholic beverage, which is usually produced in the brewery. The principles of the manufacture is a digestion of complex carbohydrates (starch) contained in cereal kernels into simple fermentable sugars and a subsequent fermentation of the simple sugars using cultures of microorganisms (brewing yeast). An integral part of the process is mixing the ingredients with water, thereby converting recoverable materials into the aqueous solution.	Pivo je kvašený, mírně alkoholický nápoj, který se obvykle vyrábí v pivovaru. Principem jeho výroby je rozštěpení složitých cukrů (škrobu) obsažených v obilných zrnech na jednoduché zkvasitelné cukry a následné zkvašení těchto jednoduchých cukrů pomocí kultury mikroorganismů (přivovarských kvasinek). Nedílnou součástí výrobního procesu je smíchání surovin s vodou a tím převedení využitelných látek do vodného roztoku.	Bier ist ein gegorenes, leicht alkoholisches Getränk, das in der Regel in der Brauerei produziert wird. Das Prinzip der Herstellung ist eine Vergärung von einfachen Zuckern mit Kulturen von Mikroorganismen (Bierhefe). Ein integraler Bestandteil des Prozesses ist das Mischen der Zutaten mit Wasser, damit Umwandlung verwertbarer Materialien in eine wässrige Lösung geschieht.
БУТИЛИРАНЕ НА ПИВО	BEER BOTTLING	LAHVOVÁNÍ PIVA	BIER, ABFÜLLUNG	технологична операция, състояща се в разливане на готовата напитка в бутилки.	A technological operation, consisting in pouring the beverage into the bottles.	Technologická operace, spočívající v plnění piva do připravených obalů (lahví).	Technologischer Vorgang des Abfüllendes Getränks in Flaschen.
БУТИЛИРАЩИ АВТОМАТИ	BOTTLING MACHINES	PLNÍCÍ ZAŘÍZENÍ	ABFÜLLANLAGEN	автоматични и полуавтоматични агрегати за пълнене и затваряне на бутилки.	Automatic and semi-automatic units for filling and capping bottles (kegs, cans).	Automatické a poloautomatické jednotky pro plnění a uzavírání lahví (sudů, plechovek).	Semi-automatische Anlagen für das Befüllen und Verschließen von Flaschen (Fässer, Dosen).
БУТИЛКОВА ПАСТЪОРИЗАЦИЯ	PASTEURIZATION	PASTERIZACE	PASTEURISIERUNG	технологична операция, прилагана непосредствено след бутилирането с цел стабилизиране против биологични помътнявания. Състои се в постепенно нагряване, поддържане на определена температура в рамките на предварително зададен период от време и охлаждане.	Pasteurization is one of food preservation methods. The basic principle of pasteurization is a short-term increase of temperature, which causes the destruction of pathogenic microorganisms. Unlike boiling pasteurization doesn't significantly alter the food quality. It has three stages: gradual heating, maintaining the desired temperature in a defined period of time and cooling.	Pasterizace je jednou z metod konzervace potravin. Podstatou pasterace je krátkodobé zvýšení teploty, které způsobí zničení nesporelujících patogenních mikroorganismů. Na rozdíl od převaření výrazněji nemění kvalitu potravin. Má tři stupně: postupný ohřev, udržování zadané teploty v definovaném časovém období a chlazení.	Pasteurisierung ist eine der Konservierungsmethoden für Nahrungsmittel. Das Grundprinzip der Pasteurisierung ist eine kurzfristige Erhöhung der Temperatur zur Zerstörung der pathogenen Mikroorganismen. Es besteht aus drei Stufen: schrittweise Erwärmung, Aufrechterhaltung der gewünschten Temperatur in einem definierten Zeitraum und Kühlung.

ВАРЕНЕ	BREWING	VÝROBA PIVA	BRAUEN	технологичен процес при производството на пиво. Провежда се във варилен апарат.	A process for beer production.	Proces vaření piva.	A Verfahren zur Herstellung von Bier.
ВАРИЛЕН АПАРАТ	KETTLE	KOTEL	WASSERKOCHER	служи за варене на пивната мъст с хмела или хмелов продукт, при което се осъществява и нейната стерилизация.	During beer production different kettles are used: a mashing, a straining or a wort kettle.	V průběhu výroby piva se používají různé kotle: vystírací, rmutovací, scezovací nebo mladinový.	Während Herstellung von Bier werden verschiedene Kessel als Wasserkocher eingesetzt: z.B. beim Maischen, oder beim Würzen.
ВИСШИ АЛКОХОЛИ	HIGHER ALCOHOLS	VYŠŠÍ ALKOHOLY	HÖHERE ALKOHOLE	мастни едновалентни алкохоли с три и повече въглеродни атома в молекулата си, които се образуват от кетокиселините чрез декарбоксилиране или редукция	Hydroxyderivates of hydrocarbons having three or more carbon atoms per molecule.	Hydroxyderiváty uhlovodíků, které mají tři nebo více atomů uhlíku v molekule.	Hydroxyderivate von Kohlenwasserstoffen mit drei oder mehr Kohlenstoffatomen pro Molekül.
ВИТАМИНИ	VITAMINS	VITAMÍNY	VITAMINE	(от лат. vita - живот) - група органични съединения с разнообразна химична природа, които в нищожни количества са жизнено необходими за човешкия и животинските организми. Играят роля на биологични катализатори на реакциите, протичащи в живата клетка и участват в състава на ензимните системи, управляващи обмяната на веществата в организма.	A class of organic compounds of a different chemical nature, that, in insignificant amount, are vital for human and animal organisms. They act as biological catalysts for reactions occurring in living cells and are involved in the composition of the enzyme systems that govern metabolism in the body.	Skupina organických sloučenin rozdílné chemické povahy, které jsou v zanedbatelném množství životně důležité pro lidské a zvířecí organismy. Působí jako biologické katalyzátory pro reakce, vyskytující se v živých buňkách, a podílí se na složení enzymových systémů, kterými se řídí výměna látek v těle.	Eine Klasse von organischen Verbindungen von unterschiedlicher chemischer Natur. Vitamine sind selbst in geringen Mengen von entscheidender Bedeutung für die menschlichen und tierischen Organismen. Sie wirken als biologische Katalysatoren für Reaktionen in lebenden Zellen und engagieren sich in der Zusammensetzung der Enzym-Systeme, die Stoffwechselforgänge im Körper regeln.
Вода за пивоварене	Water for brewing	VARNÍ VODA	Wasser für die Zubereitung	питейна вода с или без допълнителна обработка	Drinking water with or without further processing.	Pitná voda s dalším nebo bez dalšího zpracování.	Trinkwasser zur Weiterverarbeitung.
ВТОРИЧНИ ПРОДУКТИ ОТ ПИВОПРОИЗВОДСТВОТО	BYPRODUCTS	VEDLEJŠÍ PRODUKTY	NEBENPRODUKTE	отпадни продукти от производството на пиво, които могат да се оползотворят.	Waste from the production of beer (spent grains, yeast, etc.).	Odpadní produkty vznikající při výrobě piva (mláto, kvasnice atd.)	Abfälle aus der Herstellung von Bier (Treber, Hefe, etc.).

ВТОРИЧНИ ФЕРМЕНТАЦИОННИ И ПРОДУКТИ	SECONDARY FERMENTATION PRODUCTS	PRODUKTY DRUHOTNÉHO KVAŠENÍ	SEKUNDÄRE FERMENTATIONS PRODUKTE	органични съединения, чието натрупване в процеса на алкохолната ферментация е резултат от химически преобразувания на някои междинни продукти на ферментацията	Organic compounds generated during fermentation.	Organické sloučeniny vznikající v průběhu kvašení.	Organische Verbindungen, die während der Gärung entstehen.
ГАЗИРАНЕ	AERATION	ODVĚTRÁNÍ	BELÜFTUNG	виж сатурация, карбонизация.	Air circulation.	Zajištění cirkulace vzduchu.	Luftzirkulation.
Главна ферментация на пивната мъст	Initial (primary) fermentation of the wort	POČÁTEČNÍ KVAŠENÍ MLADINY	Erste (primäre) Gärung von der Würze	първата фаза на алкохолната ферментация на охладена пивна мъст, при която пивните дрожди ферментират основното количество ферментируеми захари	The first stage of the alcohol fermentation of the cooled wort. It is a process in which yeast converts the glucose in the wort into ethyl alcohol and carbon dioxide.	První etapa alkoholového kvašení ochlazené mladiny, je to proces, při kterém kvasnice převádí glukózu v mladině na ethylalkohol a oxid uhličitý.	Die erste Stufe der Gärung: es ist ein Prozess, in dem die Hefe die Glukose in der Würze in Äthylalkohol und Kohlendioxid umwandelt.
Горноферментиращи пивни дрожди	Top-fermenting yeast	KVASNICE SVRCHNÍHO KVAŠENÍ	Obergärige HEFE	пивни дрожди, които се развиват при по-високи температури предимно в горните слоеве на пивната мъст и в края на ферментационния процес се натрупват на повърхността и ферментират 1/3 от тризахарида рафиноза	The term "top-fermenting yeast" is based on behavior of yeast at the end of primary fermentation. On the surface the top-fermenting yeast produces a "crust" similar to what is produced by baker's yeast during the production of sourdough starter. Top fermented beer is produced at a temperature of about 15-20 ° C.	Pojem „svrchní kvašení“ vychází z chování kvasnic na konci hlavního kvašení. Svrchní kvasnice vyrobí na hladině jakousi "krustu" podobnou tomu co udělají pekařské kvasnice při výrobě kvásku. Svrchně kvašená piva vznikají při teplotách okolo 15–20 °C.	Der Begriff "obergärige Hefe" schliesst auf das Verhalten der Hefe am Ende der Hauptgärung basiert. Obergäriges Bier wird produziert bei einer Temperatur von ca. 15-20 ° C.
ГОРЧИВИ ВЕЩЕСТВА	BITTER SUBSTANCES	HOŘKÉ LÁTKY	BITTERSTOFFE	компоненти на пивото, най- често добавяни чрез хмела, носители на полезна и типична за вкуса горчивина.	They are extracted to beer during wort boiling with hop. They provide beer with its characteristic taste and aroma. They mainly consist of α - and β - bitter acids.	Do piva jsou extrahovány v průběhu chmelovaru. Dávají pivu charakteristickou chuť a vůni. Jsou tvořeny převážně α - a β - hořkými kyselinami.	Sie werden zum Bier extrahiert während des Verkochens der Würze mit Hopfen. Sie versorgen das Bier mit dem charakteristischen Geschmack und Aroma. Sie bestehen vor allem bestehen aus α - und β - Bitter-Säuren.

ГОРЧИВИНА НА ПИВОТО	BITTERNESS	HOŘKOST	BITTERKEIT	комплекс от горчиви вещества, извлечени от хмела и/или хмеловите продукти, сложно органолептично свойство на пивото и основен компонент на неговата вкусова характеристика. Формира се от няколко фактора: съдържание на неспецифични хмелови вещества, главно изохумулони; съдържание на дъбилни вещества от хмела, както и от ечемичените и немалцувани житни зърна; органични естери; минерални вещества, главно магнезиеви соли.	A complex of bitter substances derived by hops or hop products.	Komplex hořkých látek extrahovaných z chmele nebo chmelových produktů.	Komplexe Bitterstoffe, aus Hopfen und Hopfenprodukten entwickelt.
ГУШИИГ	GUSHING	GUSHING	SPRUDELN	бурно изкипяване на пивото веднага след отваряне на бутилката в резултат на образуване на голямо количество финни мехурчета, които бързо се издигат нагоре и изливат от бутилката	The uncontrolled, spontaneous overfoaming of beer produced during the opening of a bottle.	Nekontrolované, samovolné přepěňování piva vznikající při otevření láhve.	Die unkontrollierte, spontane Überlaufen des Bieres beim Öffnen einer Flasche.
ДЕГУСТАТОР	ASSESSOR	DEGUSTÁTOR	VERKOSTER	специалист, който извършва проверка, оценка или окачествяване на храни и напитки с помоща на собствените си сетива: вкус, обоняние и зрение. Той трябва да притежава необходимата за тази цел чувствителност на органите за възприемане, сензорна памет и професионален опит.	An expert who evaluates the food and drinks by his senses (smell, taste). They should be trained to assess the food and beverages, be open to suggestions and have a sensory memory.	Odborník, který hodnotí nápoje a potraviny vlastními smysly (čich, chuť). Musí být vyškolen k posuzování potravin a nápojů, být vnímavý k podnětům a mít senzoricou paměť.	Experten, die die Speisen und Getränke bewerten durch ihre Sinne (Geruch, Geschmack). Sie werden trainiert werden, um die Speisen und Getränke zu bewerten und haben ein sensorisches Gedächtnis.
ДЕГУСТАЦИОННА ЗАЛА	SENZORIAL LABORATORY	SENZORICKÁ LABORATOŘ	VERKOSTUNG ZIMMER	помещение за провеждане на дегустационни сеанси, отговарящо на редица изисквания.	A special room which are conducted tasting sessions.	Zvláštní místnost, ve které jsou vedeny ochutnávky.	Eine spezieller Raum, in dem Verkostungen durchgeführt werden.

ДЕГУСТАЦИОННИ ЧАШИ	tasting cup	DEGUSTAČNÍ SKLENICE	VERKOSTUNG TASSE	чаши от обикновено или кристално стъкло със специфична за даденото питие форма, която дава възможност максимално да се проявяват и улавят органолептичните му качества.	An ordinary glass or crystal, specific to each type of a beverage, which allows for maximum development of flavours and fragrances at assessed drinks.	Obyčejné nebo křišťálové sklo, specifické pro každý druh nápoje, které umožňuje maximální rozvoj chutí a vůní u posuzovaného nápoje.	Ein spezielles Gefäß für die Verkostung, das maximale Entwicklung von Geschmacks- und Geruchsstoffen in Getränken erlaubt.
Дегустация	Tasting	DEGUSTACE	Verkostung	метод за определяне на органолептичните показатели на пивото с помощта на човешките сетива	A method for determining the organoleptic indicators of beer using human senses.	Metoda pro posouzení organoleptických vlastností piva lidskými smysly.	A Methode zur Bestimmung der organoleptischen Indikatoren für Bier mit menschlichen Sinnen.
ДЕЗИНФЕКЦИЯ	DISINFECTION	DEZINFEKCE	DESINFEKTION	(от де и лат. infectio - заразяване) - комплекс от мерки в производството, целящи унищожаване на причинителите на болестни изменения в напитките и на други вредни микроорганизми и техните преносители, които се развиват извън непосредствено участващите в производствения процес материални среди - в празни съдове, оборудване и тръбопроводи, различни помещения и др.	A set of measures in the production, aimed at destroying agents of diseases or other harmful microorganisms in drinks or food.	Komplex opatření ve výrobě, zaměřená na zničení původců nemocí nebo jiných škodlivých mikroorganismů v nápojích nebo potravinách.	Eine Reihe von Maßnahmen, mit denen die Produktion, schädlicher Mikroorganismen in Getränken oder Lebensmitteln verhindert wird.
ДЕКАНТИРАНЕ	DECANTATION	DEKANTACE	DEKANTIEREN	отливане на една течност в друг съд по начин, който изключва размътването и увеличаването на отложената на дъното и утайка.	Gravitational separation of two liquid phases based on the difference of their density (specific weight).	Gravitační separace dvou kapalných fází na základě rozdílu hustot (specifických hmotností).	Gravitative Trennung von zwei Flüssigkeiten anhand der Differenz ihrer spezifischen Dichte (spezifischen Gewichts).

ДЕНАТУРАЦИЯ	DENATURATION	DENATURACE	DENATURIERUNG	(НА БЕЛТЪЧНИТЕ ВЕЩЕСТВА) - промяна в естествената конфигурация на белтъчните молекули, свързана с нарушаване пространствената ориентация на молекулните сегменти, изменение на вискозитета на разтворите, на оптичката, химичната и каталитичната активност на белтъчните колоиди. Извършва се под влияние на повишена температура, колебания в рН на средата и в нейния състав, лъчево въздействие и др.	Denaturation is reversible or irreversible process in which certain physical and chemical changes causes changes in a spatial structure of biomolecules from the original natural (native) state. The process of denaturation of proteins leads to the collapse of their native spatial structures, creating a jumbled ball of polypeptide. Denaturation of proteins can be caused by i.e. high temperature.	Denaturace je vratný nebo nevratný proces, při němž účinkem jistých fyzikálních či chemických změn dochází k změnám prostorové struktury některých biomolekul z původního přirozeného (nativního) stavu. Při denaturaci proteinů dochází k rozpadu jejich nativní prostorové struktury a vzniká neuspořádané polypeptidové klubko. Denaturaci bílkovin může vyvolat např. vysoká teplota.	Denaturierung ist ein reversibler oder irreversibler Prozess, in welchem bestimmte physikalische und chemische Veränderungen derart bewirkt werden, dass sich die räumliche Struktur von Biomolekülen aus den ursprünglichen Naturzustand verändert. Der Prozess der Denaturierung von Proteinen führt zum Verfall ihrer ursprünglichen räumlichen Struktur. Denaturierung der Proteine kann z. B. durch Hochtemperatur verursacht werden.
ДЕПОЗИТ	DEPOSIT	SKLAD	KAUTION	(англ. deposit) - специални подземни или наземни халета в пивоварните заводи, предназначени за отлежаване или лагеруване на големи партии пиво при ниска температура	Special underground warehouses or buildings in breweries for maturation or storage of large batches of beer at low temperature.	Zvláštní podzemní sklady nebo budovy v pivovarech pro dozrávání nebo skladování velkých šarží piva při nízké teplotě.	Spezielle unterirdischen Hallen oder Gebäude in Brauereien für Reifung oder Lagerung von großen Chargen des Bieres bei niedriger Temperatur.
Диастатичен слад (малц)	Diastatic malt	DIASTATICKÝ SLAD	DiastatischeS Malz	вид специален слад (малц), характеризиращ се с висока амилазна активност	Form of specific malt, characterized by high activity of α - amylase.	Speciální druh sladu charakteristický vysokou aktivitou α - amylázy.	Form spezifischen Malzes, das sich durch hohe Aktivität von α - Amylase kennzeichnet.

„ДИВИ“ ДРОЖДИ	WILD YEAST	DIVOKÉ KVASINKY	WILDE HEFE	<p>различни видове дрожди - Сахаромицети и несахаромицети, които могат да се развиват в пивото, да предизвикат помътняване, образуване на утайка или да образуват нежелани метаболитни продукти (диацетил, фенолни киселини и др.), които водят до влошаване на ароматно-вкусовите характеристики на пивото.</p> <p>Някои видове „диви“ дрожди, като <i>Brettanomyces bruxellensis</i> и <i>Torulaspora delbrueckii</i> се използват за получаване на специални пива, като белгийската ламбик и баварското вайс пиво</p>	<p>Various types of yeast that can grow in beer. They may cause haze or generate undesirable metabolic products (diacetyl, phenolic acids, etc.). This leads to a deterioration of flavor and taste characteristics of beer. Some "wild" yeasts such as <i>Brettanomyces bruxellensis</i> and <i>Torulaspora delbrueckii</i> are used to make specialty beers like Belgian Lambic or Bavarian Weiss beer.</p>	<p>Různé druhy kvasinek, které mohou růst v pivu. Mohou způsobit zákal nebo vytvářet nežádoucí metabolické produkty (diacetyl, fenolové kyseliny, atd.). To vede ke zhoršení chuti a chuťových vlastností piva. Některé typy "divokých" kvasinek, jako <i>Brettanomyces bruxellensis</i> a <i>Torulaspora delbrueckii</i> se používají k výrobě speciálních piv, jako je belgický Lambic nebo bavorský Weiss beer.</p>	<p>Verschiedene Arten von Hefe, die in Bier wachsen können. Sie können unerwünschte Stoff-wechselprodukte (Diacetyl, Phenolsäuren, etc.) erzeugen. Dies führt zu einer Verschlechterung des Aromas und Geschmacks des Bieres. Einige "wilde" Hefen wie <i>Brettanomyces Bruxellensis</i> und <i>Torulaspora Delbrueckii</i> werden verwendet, um Bierspezialitäten wie belgisches Lambic oder bayerisches Weiss-Bier herzustellen.</p>
Добавки	Additives	ADITIVA	Additive	<p>вещества, които се добавят в хода на производството по технологични съображения и остават в пивото в първоначалната си или променена форма</p>	<p>Substances, which are added to the beer during the beer production and remain in the beer in original or modified form.</p>	<p>Látky, které se přidávají do piva v průběhu jeho výroby piva a zůstávají v pivu v původní nebo změněné podobě.</p>	<p>Substanzen, während der Herstellung von Bier hinzugefügt werden und die im Bier im Original oder in veränderter Form verbleiben.</p>
Долноферментиращи пивни дрожди	Bottom-fermenting yeast	KVASNICE SPODNÍHO KVAŠENÍ	BODEN-GÄRUNG HEFE	<p>пивни дрожди, които се развиват при по-ниски температури в долните слоеве на пивната мъст и в края на ферментационния процес се утаяват на дъното и ферментират изцяло тризахарида рафиноза</p>	<p>The term "bottom-fermenting yeast" is based on behavior of yeast at the end of primary fermentation. Bottom fermentation takes place at a lower temperature. At the end of the main fermentation it settles on the bottom.</p>	<p>Pojem „spodní kvašení“ vychází z chování kvasnic na konci hlavního kvašení. Spodní kvašení probíhá při nižší teplotě. Na konci hlavního kvašení se usazují na dně.</p>	<p>Der Begriff "Boden-Gärung Hefe" basiert auf Verhalten der Hefe am Ende der Hauptgärung. Die Boden-Gärung erfolgt bei einer niedrigeren Temperatur. Am Ende der Hauptgärung setzt sich "Boden-Gärung Hefe" am Boden des Gärgefäßes ab.</p>
Доферментирани и отлежавани на младото пиво	Post-fermentation and maturation of young beer	DOKVÁŠENÍ A ZRÁNÍ MLADÉHO PIVA	Nach-Gärung und Reifung des jungen Bier	<p>допълнително ферментирани, съзряване, избистряне и карбонизиране на младото пиво</p>	<p>The final stage of beer production, the clarification and carbonation.</p>	<p>Závěrečná fáze výroby piva, jeho vyčerení a nasycení oxidem uhličitým.</p>	<p>Die letzte Stufe der Herstellung von Bier und Kohlensäure.</p>

ДРОЖДИ	YEAST	KVASINKY	HEFE	едноклетъчни еукариотни организми, принадлежащи към групата на гъбите	Eukaryotic, single-celled microorganisms. They do not form fruiting bodies, they reproduce asexually and they are characteristic for their cell division, called sprouting.	Eukaryotické, jednobuněčné mikroorganismy. Netvoří plodnice, množí se zejména nepohlavně a je pro ně charakteristický způsob dělení buněk, takzvané pučení.	Einzellige Mikroorganismen: sie bilden keine Fruchtkörper, sie vermehren sich ungeschlechtlich und sie sind charakteristisch für ihre Zellteilung, genannt „Sprießen“.
ДЪБИЛНИ ВЕЩЕСТВА	TANNINS	TANINY	TANNINE	кондензирани полифенолни вещества, способни да образуват стабилни комплекси с белтъчните вещества, пектина и целулозата	Condensed polyphenolic substances capable to form stable complexes with the proteins, pectin and cellulose.	Kondenzované polyfenolické látky, které jsou schopny tvořit stabilní komplexy s proteiny, pektinem a celulózu.	Kondensierte polyphenole Substanzen, die in der Lage sind, stabile komplexe Strukturen mit Proteinen, Pektin und Zellulose zu bilden.
ЭКСТРАКТ ДЕЙСТВИТЕЛЕН	REAL EXTRACT	EXTRAKT SKUTEČNÝ	REAL-EXTRAKT	съществен качествен показател, измерен на база на относителната плътност на пиво, след отстраняване на етиловия алкохол чрез дестилация и довеждане на обезалкохоления остатък до първоначалния му обем, посредством доливане на дестилирана вода	The real extract is unfermented beer extract, which is determined sacharometrically or pycnometrically after alcohol distilling and adding distilled water to the original sample weight.	Skutečný extrakt je nezkvašený extrakt piva, který se stanoví sacharometricky nebo pyknometricky po oddestilování alkoholu a doplnění destilovanou vodou na původní hmotnost vzorku.	Der „wirkliche Extrakt“ ist Extrakt unvergorenen Bieres, mit der Funktion, nach der alkoholischen Destillierung und Hinzufügen von destilliertem Wasser das ursprüngliche Probengewicht wieder herzustellen.
ЭКСТРАКТ МАЛЦОВ	EXTRACT OF MALT	EXTRAKT SLADU	MALZEXTRAKT	екстрактивността на малца, технологичен показател на малца, изразяващ се с процентното съдържание на разтворими вещества.	The value of extract gives information on the contents of extractive substances and a condition of their release during mashing process.	Hodnota stanoveného extraktu informuje o obsahu extraktivních látek a o předpokladu jejich uvolnění v procesu rmutování.	Der Wert des Malzextraktes gibt Auskunft über den Inhalt der mineralgewinnenden Stoffe und ihre Voraussetzungen für ihre Freisetzung beim Maischen.
ЭКСТРАКТ ФЕРМЕНТИРУЕМ	RESIDUAL EXTRACT	EXTRAKT ZBYTKOVÝ	RESIDUAL-EXTRAKT	част от екстракта, който може да бъде ферментиран от пивните дрожди.	See REAL EXTRACT	Viz EXTRAKT SKUTEČNÝ	Siehe REAL-EXTRAKT

ЭКСТРАКЦИЯ	EXTRACTION	EXTRAKCE	EXTRAKTION	технологичен метод за разделяне компонентите на твърди и течни смеси чрез избирателно разтваряне с помощта на екстрагенти.	Extraction or leaching is a method of obtaining compounds of different, mostly natural, materials. A solvent is very important for the extraction, because the extracted substances are transferred into it during the extraction. Extraction can be performed at both hot and cold temperatures.	Extrakce neboli vyluhování je metoda získávání látek z různých, většinou přírodních materiálů. Pro extrakci je velice důležité rozpouštědlo, protože při extrakci přecházejí extrahované látky do rozpouštědla. Extrakci lze provádět za tepla i za studena.	Extraktion oder Auswaschung ist eine Methode zur Gewinnung von Verbindungen der verschiedenen, meist natürlichen Bestandteile. Lösungsmittel ist sehr wichtig für die Extraktion, da die extrahierten Substanzen dorthinein übertragen werden. Extraktion kann bei warmen und kalten Temperaturen durchgeführt werden.
Енергийност	ENERGY VALUE	ENERGETICKÁ HODNOTA	ENERGIEWERT	енергийното съдържание на 1 литър пиво	The energy value of food, which is expressed in joules or calories (10 kJ = 2.4 kcal; 1 kcal = 4.2 kJ) is the amount of heat / energy, which develops by combustion / decomposition of the substances contained in the food.	Energetická hodnota potravin, která se vyjadřuje v joulech nebo kaloriích (10 kJ = 2,4 kcal; 1 kcal = 4,2 kJ), je množství tepla/energie, které vyvine spálením/rozkladem látek obsažených v potravine.	Der Energiewert von Lebensmitteln, der in Joule oder Kalorien zum Ausdruck kommt (10 kJ = 2,4 kcal; 1 kcal = 4,2 kJ) ist die Menge an Wärme / Energie, die entwickelt durch den Abbau von in der Nahrung enthaltenen Substanzen.
ЕНЗИМИ	ENZYMES	ENZYMY	ENZYME	биологични катализатори с белтъчна природа, способни многократно да ускоряват химичните реакции.	The enzyme is a single or fusion protein with catalytic activity. Enzymes determine the nature and rate of chemical reactions and drive most biochemical processes in the body of all living organisms.	Enzym je jednoduchá či složená bílkovina s katalytickou aktivitou. Enzymy určují povahu i rychlost chemických reakcí a řídí většinu biochemických procesů v těle všech živých organismů.	Das Enzym ist ein Einzel- oder Fusions-Protein mit katalytischer Aktivität. Enzyme bestimmen die Eigenschaften und Geschwindigkeiten der chemischen Reaktionen und treiben die meisten biochemischen Prozesse im Körper aller lebenden Organismen.

ЕНТЕРОБАКТЕРИИ	enterobacteria	ENTEROBAKTERIE	Enterobakterien	<p>Грам (-) пръчковидни бактерии с размери 1-5µm, факултативни анаероби, които могат да ферментират захарите до млечна киселина и други странични продукти. Escherichia coli е един от най-важните представители на тази група и като моделен организъм е с напълно проучен геном и биохимия. Някои от видове Ентеробактерии са продуценти на ендотоксини</p>	<p>Enterobacteriaceae, the genus and species, is a large family comprising gram-negative, facultative anaerobic rods, which most of whom live in the digestive tract of vertebrates as a natural part of the gut microflora. Most of them are non-pathogenic, but some of them are conditionally pathogenic and some species are dangerous agents of serious and fatal diseases (eg. Salmonella, Shigella, Klebsiella, Yersinia pestis, some strains of E.coli). Enterobacteria living in the intestines enter the external environment through feces, their presence (e.g. in water) indicates fecal contamination.</p>	<p>Enterobakterie, je rodově i druhově početná čeleď zahrnující gramnegativní, fakultativně anaerobní tyčinky, z nichž většina žije ve trávicím traktu obratlovců jako přirozená součást mikroflóry střeva. Většina je nepatogenních, ale některé jsou podmíněně patogenní a některé druhy jsou nebezpečnými původci vážných i smrtelných nemocí (např. Salmonella, Shigella, Klebsiella, Yersinia pestis, některé kmeny E.coli). Protože enterobakterie žijící ve střevě se výkaly dostávají do vnějšího prostředí, jejich přítomnost (například ve vodě) ukazuje na fekální znečištění.</p>	<p>Die Gattung und Art der Enterobacteriaceae ist eine große Familie, bestehend aus Gram-negativen, fakultativ anaeroben Stäbchen, welche meistens als ein natürlicher Bestandteil der Darm-Mikroflora im Verdauungstrakt von Wirbeltieren vorkommen. Einige davon sind gefährliche Auslöser von schweren und tödlichen Krankheiten, wie z.B. Salmonellen, Shigella, Klebsiella, Yersinia Pestis). Enterobakterien leben im Darm und gelangen durch fäkale Verunreinigungen (z.B. Kot) in externe Umgebungen.</p>
ЕТЕРИЧНИ МАСЛА	ESSENTIAL OILS	ÉTERICKÉ OLEJE	ÄTHERISCHE ÖLE	<p>многокомпонентни смеси от летливи органични съединения, синтезирани от растенията и обуславящи специфичния им аромат.</p>	<p>Natural oils, typically obtained by distillation and having the characteristic fragrance of the plant or other source from which it are extracted.</p>	<p>Přírodní oleje získané destilací, mají charakteristickou vůni po rostlinách, ze kterých se získávají.</p>	<p>Natürliche Öle, die man in der Regel durch Destillation erhält. Sie sind oft durch den charakteristischen Duft der Pflanze zu identifizieren, aus denen sie gewonnen werden.</p>

Ечемик	Barley	JEČMEN	Gerste	едногодишно пролетно или зимно растение (<i>Hordeum sativum</i> Jessen), отнасящо се към семейство житни (<i>Gramineae</i>), основна пивоварна суровина	Barley (<i>Hordeum</i>) is a genus of the family Poaceae. It includes 25 kinds of wild barley and one type of culture - barley - (<i>Hordeum vulgare</i> L.) belonging to the economically most important plants. Cultural barley is an annual spring or winter cereal; some wild species are perennial.	Ječmen (<i>Hordeum</i>) je rod čeledi lipnicovitých. Zahrnuje 25 druhů planého ječmene a jeden druh kulturní - ječmen setý (<i>Hordeum vulgare</i> L.) - který patří k hospodářsky nejvýznamnějším rostlinám. Kulturní ječmen je jednoletá jarní nebo ozimá obilnina; některé plané druhy jsou víceleté.	Gerste (<i>Hordeum</i>) ist eine Gattung der Familie Poaceae. Es existieren 25 Arten der wilden Gerste und eine Art Kultur - Gerste - (<i>Hordeum vulgare</i> L.), die zu den wirtschaftlich wichtigsten Pflanzen gehörenden. Kulturelle Gerste ist einjähriges Frühlings- oder Winter-Getreide; einige Wildarten sind mehrjährig.
Заквасване на пивната мъст	Leavening the wort	KVAŠENÍ MLADINY	Mit Treibmittel GEKLÄRTE Würze	прибавяне на посевни пивни дрожди към охладената пивна мъст	The clarified wort is cooled to fermentation temperature, sometimes shall be sterilized by hot air. After adding yeast fermentation begins.	Vyčeřená mladina se ochladí na zákvasnou teplotu, někdy se steriluje horkým vzduchem. Po přidání kvasnic začne kvašení.	Die geklärte Würze wird auf Gärtemperatur durch heiße Luft abgekühlt und dadurch sterilisiert. Nach Zugabe von Hefe beginnt die Gärung.
ЗАХАРНО СЪДЪРЖАНИЕ	SUGAR CONTENT	OBSAH CUKRU	ZUCKERGEHALT	съдържание на захар в кашата, мъстта и в житните суровини, измерено в проценти или други единици.	It is a highly digestible food with high energy content (16.8 kJ / g) and almost no other nutrients. Its content in food of plant or animal origins is different.	Cukr je velmi dobře stravitelná potraviná s vysokým obsahem energie (16,8 kJ/g) a téměř žádných dalších živin. Obsah cukru potravinách rostlinného nebo živočišného původu je různý.	Es ist ein leicht verdauliches Nahrungsmittel mit einem hohen Energiegehalt (16,8 kJ / g) und fast keine anderen Nährstoffen. Sein Inhalt an pflanzlichen oder tierischen Ursprungs ist oft unterschiedlich.
Зелен слад (малц)	Green malt	ZELENÝ SLAD	Grünmalz	покълнали зърна от пивоварен ечемик при регулирани изкуствени условия	It is a germinated barley before its drying (kilning).	Je naklíčený ječmen před jeho sušením (hvozděním).	Es ist eine vor der Trocknung gekeimt Gerste (Darre).
ЗЕЛЕНО ПИВО	YOUNG beer	MLADÉ PIVO	YOUNG Bier	младо, неотлежало пиво с току-що приключила ферментация. То е мътно, с необособени вкусови качества и с неоформен букет, характерен за съзрялото и отлежало пиво.	Beer after the main fermentation. It is turbid, with undefined taste.	Pivo po skončení hlavního kvašení. Je kalné, nedefinovatelné chuti.	Bier nach der Hauptgärung. Es ist trübe mit undefiniertem Geschmack.

ЗРИТЕЛНА ОЦЕНКА НА ПИВОТО	VISUAL ASSESSMENT OF THE BEER	VIZUÁLNÍ HODNOCENÍ PIVA	VISUELLE BEURTEILUNG DES BIERES	компонента на органолептичния анализ на пивото, включваща оценка на прозрачността и цвета им, пенообразуването, както и идентификация на различните им помътнявания.	Part of beer organoleptic examination, includes evaluation of clarity, color and foam.	Součástí organoleptického posouzení piva, zahrnuje hodnocení čirosti, barvy a hodnocení pěny.	Teil der organoleptischen Bier- Prüfung, die die Bewertung der Klarheit, Farbe und und des Schaumes umfasst.
Изомеризиран хмелов екстракт	Isomerised hop extract	IZOMERIZOVANÝ CHMELOVÝ EXTRAKT	Isomerised Hopfenextrakt	хмелов екстракт, съдържащ магнезиеви или калиеви соли на изо-алфа- киселините	Hop extract comprising magnesium or potassium salts of iso-alpha-acids. This extract is ideal for adjusting the final bitterness of beer.	Chmelový extrakt, obsahující hořčik nebo draselné soli iso- alfa-kyselin. Tento extrakt je ideální pro úpravu konečné hořkosti piva.	H Op-Extrakt bestehend aus Magnesium oder Kalium- Salze von Iso-Alpha-Säuren. Dieser Extrakt eignet sich für die Anpassung der letzte Bitterkeit des Bier.
Инфузионен метод на мъстване	Infusion MashING	INFUZNÍ RMUTOVÁNÍ	Infusion MAISCHEN	метод на мъстване, при който цялото количество малцова каша се озахарява едновременно, без кипене	It is the simplest mashing process, for which one heated mashing kettle is sufficient. Excluding pumping mash and cooking it achieves lighter colour and less sharp taste of beer.	Je nejjednodušším rmutovacím postupem, pro který postačuje jediná ohřívaná rmutování nádob. Vyloučením přečerpávání rmutů a povařování se dosahuje světlejší barvy a méně výrazné chuti piv.	Es ist der einfachste Maischen Prozess für die ein Maischen Wasserkocher erhitzt ist ausreichend. Ohne Pumpen Maische und Kochen es erreicht leichter Colour und weniger scharfe Bier schmecken.
КАПАЧКА	beer crown	PIVNÍ KORUNKA	Bier-Krone	запушалка, изпълняваща херментизиращи или декоративни функции. Металните капачки, използвани при бутилките с пиво са известни като тип кроненкорк.	The metal lid, used for bottles of beer.	Kovové víčko, které se používá k uzavření pивní láhve.	Die Metall-Deckel , verwendet für Flaschen Bier.

Карамел слад (малц)	Caramel malt	KARAMELOVÝ SLAD	Caramel Malz	вид специален слад (малц), произведен от зелен или сух слад (малц) чрез допълнително озахаряване и загаряване (печене при температури от 110 до 170oC	A special kind of malt. It has a high content of colour and aromatics. Endosperm of grains after completion of drying (roasting) is glassy and translucent. It is produced by moistened finished malt or green malt at a final temperature of 120-180 ° C.	Speciální druh sladu. Má vysoký obsah barevných a aromatických látek. Endosperm zrn je po skončení sušení (pražení) sklovitý a průsvitný. Vyrábějí se z navlhčeného hotového sladu nebo ze zeleného sladu. Vyrábí se z navlhčeného hotového sladu .	A besondere Art von Malz . Es hat einen hohen Gehalt an color und Aromaten. Endosperm der Körner nach Abschluss der Trocknung (Rösten) ist glasig und durchscheinend. Ist es partially moistened fertig, Malz oder Grünmalz bei einer endgültigen Temperatur von 120-180 ° C.
КАРАМЕЛИЗАЦИЯ	CARAMELIZATION	KARAMELIZACE	KARAMELLISIERUNG	процес на термично разлагане (дехидратация) на захарозата, в резултат на който се получават тъмно оцветени продукти под общото наименование карамел.	Caramelization is a sugar oxidation. Oxidation is done by sugar heating for a temperature higher than 110 ° C (depending on the type of sugar).	Karamelizace je oxidace cukru. Oxidace probíhá při zahřátí cukru na teplotu vyšší než 110 °C (závisí na druhu cukru).	Karamellisierung ist ein Zucker-oxidation. Oxidation erfolgt durch Zucker Heizung für eine Temperatur höher als 110 ° C (abhängig von der Art des Zuckers).
Кафе слад (малц)	COLORED maltS	BAREVNÉ SLADY	FARBIGE MalzS	вид специален слад (малц), произведен от зелен или сух слад (малц) чрез допълнително озахаряване и загаряване (печене при температури от 220 до 235oC	A special kind of malt. Used in the manufacture of strong dark beers. . They are made of damp malt brewed at 225 ° C or more.	Speciální druh sladu. Používají se při výrobě silně tmavých piv. Vyrábí se z navlhčeného sladu upraženého při teplotě 225 °C nebo více.	Eine besondere Art von Malz. Bei der Herstellung von starken dunklen Bieren verwendet. . Sie bestehen aus feuchten Malz gebraut bei 225 ° C oder mehr.
КЕГ	KEG	KEG	KIG	метална опаковка за наливно пиво с различна вместимост - между 30 и 50 литра. Свързва се към инсталация за наливно пиво заедно с подаване на инертен газ - обикновено въглероден диоксид.	Barrel, which is specifically developed for industrial filling and sterile storage of beverages. For the first time the system was introduced in 1964 in the UK. Kegs have gradually been used in gastronomy. Typical size is 15, 30 and 50 litres.	Sud, který je speciálně vyvinutý pro průmyslové plnění a sterilní skladování nápojů. Poprvé byl tento systém zaveden v roce 1964 ve Velké Británii. Sudy keg se postupně široce prosadily v gastronomii. Obvyklé velikosti keg sudů jsou 15, 30 a 50 litrů.	Lauf, die Spezi ist vorbildlich für industrielle Füll- und sterile Lagerung von Getränken entwickelt. Für das erste Mal the -System wurde im Jahre 1964 in Großbritannien eingeführt. Fässer haben allmählich verwendet worden in der Gastronomie. Typische Größe ist 15, 30 und 50 beleuchtetRes.

КЕН	CAN	PLECHOVKA	KANN	фолийна метална опаковка, изработена от специална ламарина с дебелина 0,15-0,25 мм. От вътрешната страна е нанесено тънко и прозрачно полимерно покритие.	A metal packaging for beer made of special steel with a thickness of 0.15-0.25 mm. Inside of the can is applied a thinly and transparent polymer coating.	Kovový obal na pivo ze speciální oceli o tloušťce 0,15-0,25 mm. Uvnitř nádoby se tence nanáší transparentní polymerový povlak.	A Verpackungen aus Metall für Bier aus Spezialstahl hergestellt, mit einer Dicke von 0,15-0,25 mm. innen der Dose wird angewendet ein dünn und transparent Polymerbeschichtung.
КИЗЕЛГУР	KIESELGUHR	KŘEMELINA	KIESELGUR	диатомит, инфузорна пръст - утаечна маса от силициев хидрооксид, съдържаща порести остатъци от едноклетъчни водорасли. Използва се като допълнителен филтриращ слой при филтрация на напитки.	It is the most widely used filter material in the brewing industry. These include powdered filter material with particles of 5-20 microns.	Je nejrozšířenější filtrační materiál v pivovarství. Patří mezi práškové filtrační materiály s částicemi 5 až 20 µm.	Es ist das am häufigsten verwendete Filtermaterial in der Brauindustrie. Dazu gehören pulverförmige Filtermaterial mit Partikeln von 5-20 µm.
КЛАСИФИКАЦИЯ НА ПИВОТО	BEER CLASSIFICATION	DRUHY PIV	BIER KLASSIFIZIERUNG	групиране на пивото въз основа на технологични признаци, алкохолно съдържание, екстрактивност и други.	Beer is distributed from various perspectives from which the most important are: gravity, color, beer style.	Pivo se rozděluje z několika různých hledisek z nichž nejdůležitější jsou: stupňovitost, barva, pivní styl.	Bier wird aus verschiedenen Perspektiven, aus denen die wichtigsten sind, verteilt: Schwerkraft, Farbe, Bier-Stil.
КОЛОИДНА СТАБИЛНОСТ НА ПИВОТО	Beer Colloidal Stability	KOLOIDNÍ STABILITA PIVA	Bier kolloidale Stabilität	способността на пивото да запазва бистротата си благодарение на условията, предпазващи колоидните му системи от агломерирание и седиментация.	Beers ability to maintain unchanged properties during storage.	Schopnost piva udržovat si nezměněné vlastnosti v průběhu skladování.	Bier-Fähigkeit, unveränderte Eigenschaften während der Lagerung zu erhalten.
Колоидно стабилизиране на пивото	Colloidal stabilization of the beer	KOLOIDNÍ STABILIZACE PIVA	Kolloidale Stabilisierung des Bieres	обработка на пивото със средства за повишаване на колоидната му стабилност	A special treatment of the beer with in order to increase its colloidal stability.	Speciální ošetření piva za účelem zvýšení jeho koloidní stability.	A besondere Behandlung des Bieres mit in der Reihenfolge, die kolloidale Stabilität zu erhöhen.
КОНСИСТЕНЦИЯ	VISCOSITY	VISKOZITA	VISKOSITÄT	степен на взаимодействие между градивните частици на едно тяло, която намира външен израз в реологичните му свойства, твърдостта, еластичността, плътността и други физични качества.	Viscosity is an important indicator of malt modification. Indicative information on the degree of degradation of β-glucans and provided a time straining the wort in the brewhouse.	Viskozita je významný ukazatel rozluštění sladu. Orientačně informuje o stupni degradace β-glukanů a o předpokladu doby scezování sladiny ve varně.	Die Viskosität ist ein wichtiger Indikator für Malz Modifikation. Indikative Informationen über den Grad des Abbaus von β-Glucane und zeitlich belasten die Würze im Sudhaus.

Кълнене	Germination	KLÍČENÍ	Keimung	<p>протичане на сложни физико-химични, физиологични и биохимични процеси в предварително накиснати зърна от пивоварен ечемик, в резултат на което се развиват коренчета и листен кълн (зелен слад). Рътене - начален стадий от индивидуалното развитие на растенията, изразяващ се в преминаване на семената им от състояние на покой към активна жизнена дейност</p>	<p>Germination is the physiological process during which grows from seed sprout. Germination of seeds depends on the internal and external conditions. Among the most important external factors include temperature, water, oxygen, light or dark.</p>	<p>Klíčení je fyziologický proces, při kterém ze semene, zárodku rostliny, vyrůstá klíček. Klíčivost semen závisí na vnitřních a vnějších podmínkách. Mezi nejdůležitější vnější faktory patří teplota, voda, kyslík, světlo nebo tma.</p>	<p>Keimung ist die physiologische Vorgang bei dem wächst aus Samen sprießen. Das Keimen der Samen hängt von den internen und externen Bedingungen. Zählen Sie zu den wichtigsten externen Faktoren Temperatur, Wasser, Sauerstoff, hell oder dunkel.</p>
Лабораторна проба	Laboratory sample	LABORATORNÍ VZOREK	Laborprobe	<p>част от средната проба хмел или хмелови продукти с маса, необходима за определяне на един или повече качествени показатели</p>	<p>Part of the average sample with target weight for determination of one or more quality indicators.</p>	<p>Část průměrného vzorku o požadované hmotnosti pro stanovení jednoho nebo více ukazatelů kvality.</p>	<p>Teil der durchschnittliche Probe mit Zielgewicht zur Bestimmung von einem oder mehreren Qualitätsindikatoren.</p>
МАЙШУВАНЕ	MASHING	RMUTOVÁNÍ	MAISCHEN	<p>(от нем. maisch - озахарен малц) - основен технологичен процес, създаващ подходящи температурни условия за преминаване на разтворимите вещества на малца в разтвор, както и за разграждане на високомолекулните вещества под действие на собствената ензимна система на малца</p>	<p>Mashing aim is to transfer desirable substances of the extract into the solution, mainly fermentable sugars, proteins and other substances during brewing process.</p>	<p>Cílem rmutování je převedení žadoucích složek extraktu varných surovin do roztoku, především z kvasitelných cukrů, bílkovin a dalších látek.</p>	<p>Maischen Ziel ist wünschenswert Substanzen des Extraktes in die Lösung, vor allem vergärbaren Zucker, Proteine und andere Stoffe beim Brühvorgang zu übertragen.</p>
МАЛЦЕРАЙ	malt-house	SLADOVNA	Mälzerei	<p>самостоятелно предприятие или цех в рамките на пивоварен завод, специализирано в производството на малц.</p>	<p>Separate entity or department within the brewery, specializing in the production of malt.</p>	<p>Samostatný subjekt nebo část v rámci pivovaru, která se specializuje na výrobu sladu.</p>	<p>S separate Einheit oder eine Abteilung innerhalb der Brauerei, spezialisiert auf die Herstellung von Malz.</p>

МАЛЦОВ КУЛЪОР	COLOR MALT	BAREVNÝ SLAD	FARBE MALZ	<p>малцов продукт, подобен на карамеления малц. Прилага се в пивопроизводството предимно като оцветител. Притежава висока багрилна способност и чист вкус, наподобяващ вкуса на кафе, без неприятна тръпчивост. Цветът му е тъмнокафяв до черен. Използва се при производството на тъмно пиво.</p>	<p>Color malt is similar caramel malt. It is used in the production of dark beer as dye. It has a high tinting strength, clean taste, resembling the taste of coffee. Its color is dark brown to black.</p>	<p>Barevný slad je podobný karamelovému sladu. Používá se při výrobě tmavého piva jako barvivo. Má vysokou barvicí schopnost, čistou chuť, připomínající chuť kávy. Jeho barva je tmavě hnědá až černá.</p>	<p>Farbe Malt ist ähnlich wie Karamell Malt. Es wird bei der Herstellung von Schwarzbier als Farbstoff verwendet. Es hat eine hohe Farbstärke, sauberen Geschmack, ähnlich des Geschmacks des Kaffees. Seine Farbe ist dunkelbraun bis schwarz.</p>
МАЛЦУВАНЕ	MALTING	SLADOVÁNÍ	MÄLZEREI	<p>технологичен цикъл за производство на малц.</p>	<p>A technological cycle for the production of malt.</p>	<p>Technologický proces výroby sladu.</p>	<p>A technologischen Zyklus für die Herstellung von Malz.</p>
Меланоидинов слад (малц)	Melanoidin malt	MELANOIDNÍ SLAD	Melanoidin Malz	<p>вид специален, силно ароматичен тъмен слад (малц), съдържащ голямо количество меланоидини. Приготвя се от сортове ечемик с високо белтъчно съдържание</p>	<p>A special kind of dark malt with strong malt aroma. The Maillard reaction gives malt higher color and distinctive taste. It is usually prepared from barley with high protein content.</p>	<p>Speciální druh tmavého sladu s intenzivní sladovou vůní. Vyšší barva a charakteristická chuť je dána intenzivnějším průběhem Maillardovy reakce. Zpravidla se připravuje z ječmene s vysokým obsahem bílkovin.</p>	<p>Eine besondere Art von dunklen Malz mit starken Malz-Aroma. Die Maillard-Reaktion gibt Malz höhere Farbe und unverwechselbaren Geschmack. Es ist in der Regel aus Gerste mit hohem Proteingehalt hergestellt.</p>
МЕМБРАНА	MEMBRANE	MEMBRÁNA	MEMBRAN	<p>тънък слой от материал, който позволява на някои съединения да преминават през нея, като това се определя от размера и химическите характеристики на мембраната и материала, който се филтрира</p>	<p>The diaphragm is a thin, planar structure or material, which forms the interface between environments, which separates each other. For the membrane is usually typical elasticity and the ability to selectively dismiss some substances from one environment through the membrane to the other.</p>	<p>Membrána je tenká, planární struktura nebo materiál, která tvoří rozhraní mezi prostředími, které navzájem odděluje. Pro membrány je typická pružnost a obvykle schopnost selektivní propustnosti pro některé látky z jednoho prostředí skrze membránu do druhého.</p>	<p>Der Membran ist eine dünne, planare Struktur oder Material, das bildet die Schnittstelle zwischen den Umgebungen, die voneinander trennt. Die Membran ist in der Regel typische Elastizität und die Möglichkeit, gezielt bestimmte Stoffe aus einer Umgebung durch die Membran in die andere entlassen.</p>

МЕМБРАННА ФИЛТРАЦИЯ	MEMBRANE FILTRATION	MEMBRÁNOVÁ FILTRACE	MEMBRAN FILTRATION	технологичен процес, при който се използват инженерни подходи за пренасяне на вещества между две фракции с помощта на специален материал, наречен мембрана	The aim is to adjust filtering beer before bottling so that for several months did not change its clarity in the transport container. The filtered beer flows through the porous filter barrier (membrane). The membrane is very thin (0.02 - 1 mm).	Cílem filtrace je upravit pivo před stáčením tak, aby se po dobu několika měsíců nezměnila jeho čírost v transportním obalu. Filtrované pivo protéká porézní filtrační přepážkou (membránou). Vlastní membrána je velmi slabá (0,02 – 1 mm).	Ziel ist die Anpassung Filterung Bier vor der Abfüllung, also seit mehreren Monaten seine Klarheit in dem Transportbehälter unverändert blieb. Das gefilterte Bier fließt durch die poröse Filter-Sperre (Membran). Die Membran ist sehr dünn (0,02 - 1 mm).
МИКОТОКСИНИ	MYCOTOXINS	МУКОТОХИНЫ	МУКОТОХИНЫ	токсични химични вещества, вторични метаболитни продукти, образувани от някои плесени, които се развиват върху различни хранителни продукти, особено върху зърнените храни, могат да се образуват още на полето или по време на съхранението на зърното в складовете, а поради устойчивостта им може да бъдат открити в преработени хранителни продукти	Mycotoxins are secondary metabolic products of microscopic fungi. They are among the most significant natural toxins. These substances are non-protein in nature, they are toxic to humans and other living organisms.	Mykotoxiny, produkty sekundárního metabolismu mikroskopických vláknitých hub, patří mezi významné přírodní toxiny. Jsou to látky nebiřkovinné povahy, toxické pro člověka a další živé organismy.	Mykotoxine sind sekundäre Stoffwechselprodukte der mikroskopisch kleinen Pilzen. Sie sind unter die bedeutendsten natürlichen Toxine. Diese Substanzen sind nicht-Protein in der Natur, sie sind giftig für Menschen und andere Lebewesen.
				Афлатоксини - най-често срещаните и най-познати микотоксини, вторични метаболити образувани от плесените <i>Aspergillus flavus</i> и <i>Aspergillus parasiticus</i> .	Aflatoxins - the most common and best known mycotoxins, secondary metabolites produced by fungi <i>Aspergillus flavus</i> and <i>Aspergillus parasiticus</i> .	Aflatoxiny - nejčastější a nejnámější mykotoxiny, sekundární metabolity produkované plísněmi <i>Aspergillus flavus</i> a <i>Aspergillus parasiticus</i> .	Aflatoxine - die häufigsten und bekanntesten Mykotoxine, sekundäre Stoffwechselprodukte von Pilzen <i>Aspergillus Flavus</i> und <i>Aspergillus Parasiticus</i> produziert.

МИКОТОКСИНИ -
ВИДОВЕ

MYCOTOXINS -
TYPES

DRUHY
MYKOTOXINŮ

MYKOTOXINE -
TYPEN

<p>Афлатоксин В1 - най-токсичният вид, срещащ се в природата, силен канцероген за хората и животните</p>	<p>Aflatoxin B1 - most toxic form, occurring in nature, a strong carcinogen to humans and animals.</p>	<p>Aflatoxin B1 - nejtoxičtější forma, vyskytující se v přírodě, silný karcinogen pro lidi a zvířata.</p>	<p>Aflatoxin B1- die meisten giftigen Form, in der Natur, ein starkes Karzinogen für Mensch und Tier vorkommende.</p>
<p>Афлатоксин В2 е с по-малка токсикологична важност и се среща в много по-ниски количества отколкото алфатоксин В1. Афлатоксини G1 и G2 се образуват от <i>Aspergillus flavus</i> във фъстъци и по-рядко се срещат в царевича</p>	<p>Aflatoxin B2 is less toxic than B1, it occurs in much lower quantities than aflatoxin B1.</p>	<p>Aflatoxin B2 - je méně toxický než B1, vyskytuje se v mnohem menším množství než aflatoxin B1.</p>	<p>Aflatoxin B2 ist weniger toxisch als B1, es Auftritt in viel geringeren Mengen als Aflatoxin B1.</p>
<p>Охратоксин А – токсин, синтезиран от <i>Aspergillus ochraceus</i>, <i>Aspergillus carbonarius</i> и <i>Penicillium verrucosum</i> и е един от най-честите микотоксини, замърсяващи храните</p>	<p>Aflatoxins G1 and G2 are found in many foods of plant and animal origin, especially in nuts, spices, milk, cheese, etc.</p>	<p>Aflatoxiny G1 a G2 se vyskytují v mnoha potravinách rostlinného a živočišného původu, zejména ořechy, koření, mléko, sýry apod.</p>	<p>Aflatoxine G1 und G2 finden sich in vielen Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs, vor allem in Nüssen, Gewürzen, Milch, Käse, etc.</p>
<p>Фумонизините са група микотоксини, образувани от плесените <i>Fusarium moniliforme</i> и <i>Fusarium proliferatum</i></p>	<p>Ochratoxin A is produced by filamentous microscopic fungi of the genus <i>Aspergillus ochraceus</i>, <i>A. melleus</i> and <i>Penicillium</i></p>	<p>Ochratoxin A je produkován vláknitými mikroskopickými houbami rodu <i>Aspergillus ochraceus</i>, <i>A. melleus</i> a <i>Penicillium</i></p>	<p>Ochratoxin A entsteht durch filamentösen mikroskopische Pilze der Gattung <i>Aspergillus Ochraceus</i>, <i>A. Melleus</i> und <i>Penicillium</i></p>

				<p>Деоксиниваленол (DON), известен още като вомитоксин, е естествено срещащ се микотоксин, синтезиран от няколко вида <i>Fusarium</i>, при влажно и хладно време може да доведе до инфекция по ечемик, жито, овес, ръж и др.</p>	<p><i>verrucosum, P. nordicum</i> . It can be found in various foods of plant and animal origin, especially in cereals and products made from them.</p>	<p><i>verrucosum, P. nordicum</i> . Může se nacházet v různých potravinách rostlinného i živočišného původu, mimo jiné v obilninách a výrobcích z nich.</p>	<p><i>Verrucosum, p. nordicum</i> . Es finden Sie in verschiedenen Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs, vor allem in Getreide und daraus hergestellten Erzeugnissen.</p>
				<p>Зеараленон се синтезира главно от вида <i>Fusarium</i> <i>graminearum</i>, която синтезира и деоксиниваленол(DON). Среща се в царевица, ечемик, овес, пш еница, ориз и сорго</p>	<p>Fumonisins are a group of mycotoxins produced by the molds <i>Fusarium moniliforme</i> and <i>Fusarium proliferatum</i> .</p>	<p>Fumonisiny tvoří skupinu mykotoxinů produkované <i>Fusarium moniliforme</i> a <i>Fusarium proliferatum</i> .</p>	<p>Fumonisinen sind eine Gruppe von Mykotoxinen, die durch die Formen <i>Fusarium</i> <i>Moniliforme</i> und <i>Fusarium</i> <i>Proliferatum</i> produziert.</p>
				<p>Deoxynivalenol (DON) is also known as vomitoxin, is a naturally occurring mycotoxin synthesized of several types of <i>Fusarium (F. graminearum)</i> . In wet and cool weather can lead to infection in barley, wheat, oats, rye and the like.</p>	<p>Deoxynivalenol (DON) je také známý jako vomitoxin, je přírodně se vyskytující mykotoxin, syntetizován několika druhy rodu <i>Fusarium</i> (<i>F. graminearum</i>). Ve vlhkém a chladném počasí může vést k infekci ječmene, pšenice, ovsu, žita a podobně.</p>	<p>Deoxynivalenol (DON)) ist auch bekannt als Vomitoxin, ist eine natürlich vorkommende Mykotoxin synthetisiert mehrere Arten von <i>Fusarium (F.</i> <i>Graminearum)</i> . Inn Feuchte und kühle Wetter kann zu Infektion in Gerste, Weizen, Hafer, Roggen und dergleichen führen.</p>	
				<p>Zearalenone is synthesized primarily by the kind <i>Fusarium graminearum</i> , which synthesizes also deoxynivalenol (DON). It was found in corn, barley, oats, wheat, rice and sorghum.</p>	<p>Zearalenon je syntetizován především druhem <i>Fusarium</i> <i>graminearum</i> , který syntetizuje také deoxynivalenol (DON). Byl nalezen v různých potravinách, např. na kukuřici, ječmeni, ovsu, pšenici, rýži a čiroku.</p>	<p>Zearalenon je syntetizován především druhem <i>Fusarium</i> <i>graminearum</i> , který syntetizuje také deoxynivalenol (DON). Byl nalezen v různých potravinách, např. na kukuřici, ječmeni, ovsu, pšenici, rýži a čiroku.</p>	<p>Zearalenon wird in erster Linie von der Art <i>Fusarium</i> <i>Graminearum</i> , die synthetisiert synthetisiert auch Deoxynivalenol (DON). Es war fand in Mais, Gerste, Hafer, Weizen, Reis und Sorghum.</p>

МИКРОБИОЛОГИЯ НА ПИВОПРОИЗВОДСТ ВОТО	MICROBIOLOGY OF beer production	MIKROBIOLOGIE PIVOVARSKÉ VÝROBY	MIKROBIOLOGIE DER Herstellung von Bier	клон на микробиологията, който разглежда биологичните процеси, съпровождащи отделните технологични етапи от производството, от чието протичане зависи качеството на крайния продукт.	Brewery microbiology uses knowledge from different fields of microbiology and deals with the study of microorganisms occurring in brewery production.	Pivovarská mikrobiologie využívá poznatky z různých oblastí mikrobiologie a zabývá se studiem mikroorganismů vyskytujících se v pivovarské výrobě.	Brauerei Mikrobiologie nutzt wissen aus verschiedenen Bereichen der Mikrobiologie und befasst sich mit der Untersuchung von Mikroorganismen in der Brauerei Produktion auftreten.
МИКРОФЛОРА НА ПИВОТО	Microorganisms in beer	MIKROORGANISM Y V PIVU	Mikroorganismen in Bier	съвкупността от всички микроорганизми, които имат отношение към ферментационния процес или се съдържат в активна форма в готовата напитка. Тук се отнасят както полезните шамове микроорганизми, така и вредните, причиняващи различни дефекти и болести на пивото.	Brewery production uses for fermentation of beer brewing cultural yeast. Along with them, is applied in the manufacture other microorganisms (viruses, bacteria, cyanobacteria, protozoa, fungi, algae), which are which are undesirable.	Pivovarská výroba využívá při kvašení a dokvašování piva řízenou činnost pivovarských kulturních kvasinek. Kromě nich se při výrobě uplatňují další mikroorganismy (víry, bakterie, sinice, prvoci, houby, řasy), které se většinou pokládají za nežádoucí.	Brauerei-Produktion verwendet für Gärung der Bier brauen kulturelle Hefe. Zusammen mit ihnen, wird angewendet bei der Herstellung anderer Mikroorganismen (Viren, Bakterien, Cyanobakterien, Protozoen, Pilze, Algen), die die sind unerwünscht.
МИНЕРАЛЕН СЪСТАВ НА ПИВОТО	MINERAL COMPOSITION OF BEER	MINERÁLNÍ SLOŽENÍ PIVA	MINERALISCHE ZUSAMMENSETZU NG DES BIERES	сумата от всички неорганични йони, влизаща в екстракта на пивото.	The sum of all inorganic ions entering the extract of beer.	Součet všech anorganických iontů přecházejících do extraktu piva.	Die Summe aller anorganischen Ionen Eingabe das Extrakt des Bieres.
Минерално пиво	Mineral beer			пиво, получено от пивна мъст, произведена с минерална вода или от питейна вода, обогатена с минерални съставки	unable to translate	unable to translate	unable to translate
Младо пиво	Young beer	MLADÉ PIVO	Jungbier	междинен продукт, получен след главната ферментация на пивната мъст	Intermediate product obtained after the initial fermentation of the wort.	Meziprodukt získaný po počátečním zakvašení mladiny.	Ich Ntermediate Produkt nach der ersten Gärung von der Würze erhalten.

МЛЕЧНОКИСЕЛИ БАКТЕРИИ	LACTIC ACIS BACTERIA	BAKTERIE MLÉČNÉHO KVAŠENÍ	ACIS MILCHSÄURE- BAKTERIEN	група полезни Грам (+) бактерии, анаеробни или факултативно анаеробни, които образуват млечна киселина, етанол, оцетна киселина, CO2 и др. при ферментация на въглехидратите	A group of useful Gram (+) bacteria, anaerobic or facultative anaerobic, which form lactic acid, ethanol, acetic acid, CO2 and the like. Bacteria produced from simple carbohydrates lactic acid.	Skupina užitečných Gram (+) bakterií, anaerobních nebo fakultativně anaerobních, které tvorí kyselinu mléčnou, ethanol, kyselinu octovou, CO2 a podobně. Bakterie vyrábějí z jednoduchých sacharidů kyselinu mléčnou.	A Gruppe von nützlichen Bakterien Gram (+), anaeroben oder fakultativ anaerobe, bilden Milchsäure, Ethanol, Essigsäure, CO2 und dergleichen. Bakterien aus einfachen Kohlenhydraten Milchsäure produziert.
МОНОЗАХАРИДИ	MONOSACCHARI DES	MOMOSACHARID Y	MONOSACCHARIDE	мономерни въглехидрати с обща формула C _n H _{2n} O _n .	Carbohydrate monomer of the general formula C _n H _{2n} O _n .	Jednoduché cukry, obecný vzorec C _n H _{2n} O _n .	C Arbohydrate Monomer der allgemeinen Formel C _n H _{2n} O _n .
Мъстуване	Mashing	p.12	MAISCHEN	ензимно разграждане при подходящи температури на високомолекулярните вещества на слада (малца) и сладовите (малцовите) заместители до разтворими съединения и вещества, които образуват екстракта на пивната мъст	enzymatic digestion at suitable temperatures of high-molecular substances of malt and malt substituents to soluble compounds and substances which form the extract of the wort.		enzymatische Verdauung bei geeigneten Temperaturen von hochmolekularen Stoffe von Malz und Malz Substituenten, lösliche Verbindungen und Stoffe, die den Extrakt der Würze zu bilden.
Накисване	Steeping	МÁČENÍ	Weichen	престояване на зърна от пивоварен ечемик във вода, при което водното им съдържание се повишава до определени стойности	Is the initial phase of the malt production, which ensures water intake. Water is important during germination and for the course of metabolic processes in grains to ensure the optimal modification of malt.	Je počáteční fáze výroby sladu, který zajišťuje příjem vody. Voda je důležitá při klíčení a pro průběh metabolických procesů zrna vedoucích k optimálnímu rozluštění sladu.	Ist die erste Phase der Malzherstellung, die Wasseraufnahme gewährleistet. Wasser ist wichtig, während der Keimung und für den Verlauf der Stoffwechselprozesse in Körner zu gewährleisten die optimale Modifikation des Malzes.
Начален екстракт на пивото	Initial extract of beer	PŮVODNÍ EXTRAKT PIVA	Erste Bier-Extrakt	екстрактното съдържание на пивната мъст, от която е произведено пивото. Определя се по формулата на Балинг	Basic parameters related to the original extract and the degree of attenuation is calculated from the Balling formula.	Základní parametry týkající se původního extraktu a stupně prokvašení se počítají z Ballingova vzorce.	Grundlegende Parameter in Bezug auf das Original zu extrahieren und der Grad der Dämpfung errechnet sich aus der Balling-Formel.

ОБЕЗЗАРАЗЯВАНЕ НА ПИВОТО	DECONTAMINATION OF BEER	DEKONTAMINACE PIVA	DEKONTAMINATION VON BIER	унищожаване на микроорганизмите в пивото с цел придобиване на биологична стабилност. От физичните методи най-голямо приложение намира пастеризацията. Отстраняване на микроорганизмите преди бутилирането. Осъществява се чрез стерилно филтруване.	Removing undesirable microorganisms, these include also cultural yeast in bottled beer (filtration, pasteurization).	Odstranění nežádoucích mikroorganismů, mezi ně patří i kulturní kvasinky ve stočeném pivu (filtrace, pastace).	Entfernen von unerwünschten Mikroorganismen, dazu gehören auch kulturelle Hefe im Bier in Flaschen (Filtration, Pasteurisierung).
Обикновени, оригинални, специални, луксозни, маркови, експортни пива	ORIGINAL, SPECIAL, luxury branded, EXPORT BEER	ORIGINÁLNÍ, SPECIÁLNÍ, LUXUSNÍ PIVA A PIVA NA EXPORT	ORIGINAL, SPEZIELLE, Luxus Marken, EXPORT Bier	пива, произведени съгласно съответни технологични инструкции и отговарящи на съответни технически спецификации	Special beers produced by different technologies.	Speciální piva, vyráběná různými technologiemi.	Spezialbiere hergestellt durch verschiedene Technologien.
Обогатен хмелов гранулат	Enriched hop pellets	OBOHACENÉ CHMELOVÉ PELETY	Angereicherte Hopfenpellets	гранулиран обогатен хмелов прах, който се означава като гранулат тип 45	Lupulin-enriched hop pellets, also known as type 45 pellets.	Lupulinem obohacené chmelové pelety, známé jako pelety 45.	Lupulin angereicherte Hopfenpellets, auch bekannt als 45 Pellets Typ
Обогатен хмелов прах	Enriched hop powder	OBOHACENÝ CHMELOVÝ PRÁŠEK	Angereicherte Hop Pulver	хмелов прах, съдържащ основно лупулинови жлези. Включва около 45% от масата на преработения хмел	The lupulin-enriched hop powder.	Lupulinem obohacený chmelový prášek.	Das Lupulin angereicherte Hop-Pulver.
ОЗАХАРЯВАНЕ	SACCHARIFICATION	ZCUKŘENÍ	VERZUCKERUNG	ензимно разграждане на скорбялата и на продуктите на частичната и хидролиза до малтоза и декстрин. Най-съществената фаза на майшуването, протичаща под влияние на малцовите амилитични ензими (алфа- и бета-амилаза).	Enzymatic degradation of starch into dextrins and maltose. On digestion of starch contributes α - and β - amylase, it is the most important phase of mashing.	Enzymatická degradace škrobu na dextriny a maltózu. Na štěpení škrobu se podílí α - a β - amyláza, je to nejdůležitější fáze rmutování.	Enzymatischen Abbau von Stärke zu Dextrinen und Maltose. Auf die Verdauung von Stärke trägt α - und β - Amylase, es ist die wichtigste Phase der Maischen.
ОМЕКОТЯВАНЕ НА ПИВОВАРНИ ВОДИ	SOFTENING OF THE BREW WATERS	ZMĚKČENÍ VARNÍ VODY	ENTHÄRTUNG VON DER BRAUEN WASSER	понижаване на карбонатната (временната), а при нужда и на постоянната твърдост на питейната вода, предназначена за производството.	Lowering the carbonate hardness of drinking water for beer production.	Snížení karbonátové tvrdosti pitné vody pro výrobu piva.	L HT die Carbonat Härte des Wasser zu trinken für Bier Produktion.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕН АНАЛИЗ НА ПИВОТО	ORGANOLEPTIC ANALYSIS OF BEER	p.5 tasting	ORGANOLEPTISCHE ANALYSE VON BIER	определяне на органолептичните свойства на пивото (цвет, вкус, аромат, пенливост и други) с цел окачествяване, производствен контрол, конкурсна оценка, експертиза, любителски проверки и т.н.	determination the organoleptic properties of beer (color, taste, aroma, sparkling and others) with the goal - qualification, production control, competitive assessment, expertise, amateur checks, etc.		Bestimmung der organoleptischen Eigenschaften von Bier (Farbe, Geschmack, Aroma, Sekt und andere) mit dem Ziel- Qualifikation, Produktionssteuerung, wettbewerbliche Beurteilung, Kompetenz, Amateur Prüfungen, etc.
Отделна проба	separate sample	VZOREK	Probe zu trennen	проба хмел, пивоварен ечемик, слад (малц), пиво и др. или съответните продукти, взети от едно място или от една опаковка	Sample taken from one place or from one package.	Vzorek z jednoho místa nebo z jednoho balení.	Probe von einem Ort oder aus einem Paket.
ОТЛЕЖАВАНЕ	COLD CONDITIONING		KALT KLIMAANLAGE	технологичен етап от пивопроизводството, който следва ферментацията и цели подобряване на състава и органолептичните свойства на пивото. Наблюдават се физикохимични (утаяване, избистряне, насищане с въглероден диоксид) и химически (окисление, естерификация и други) изменения.	A process in beer brewing, which follows the primary fermentation and aims to improve the composition and organoleptic properties of beer. It is a popular practice at most brewpubs and microbreweries.	unable to translate	Ein Prozess beim Bierbrauen, der folgt die Hauptgärung und Ziele zur Verbesserung der Zusammensetzung und organoleptischen Eigenschaften des Bieres. Es ist eine gängige Praxis bei den meisten Brewpubs und Kleinbrauereien.
Охладена пивна мъст	Cooled wort	OCHLAZENÁ MLADINA	GEKÜHLT Würze	охладена, избистрена и аерирана пивна мъст преди заквасване с пивни дрожди	It is decanted, cooled wort before its fermentation of brewing yeast.	Scezená, ochlazená mladina před zakvašením pivovarskými kvasinkami.	Es wird dekantiert Würze gekühlt vor die Gärung des Bierhefe.
Охмелена пивна мъст	Hopped wort	MLADINA	Hüpfte Würze	продукт, получен след варене на пивната мъст с хмел и/или хмелови продукти	Product obtained after boiling the wort with hops and / or hop products.	Produkt získaný vařením sladiny s chmelem a/nebo chmelovými preparáty.	Produkt erhalten nach dem Kochen der Würze mit Hopfen und/oder Hopfenprodukte.

ОХМЕЛЯВАНЕ НА ПИВНАТА МЪСТ	ADDING HOPS	CHMELOVAR	HINZUFÜGEN VON HOPFEN	<p>обогатяване на пивната мъст с горчиви вещества на хмела по време на варенето. Това е комплексен физико-химичен процес, чието протичане освен екстракцията на хмелови горчиви вещества, които са важна вкусова компонента на пивото, цели още коагулация на белтъчните вещества; елиминиране на летливите компоненти на хмеловото етерично масло, оказващо вредно влияние върху вкуса и аромата на пивото; инактивация на ензимите; корекция на екстракта и стерилизация на пивната мъст.</p>	<p>The sweet wort in the wort kettle is boiled with hops, usually for 90 to 120 minutes. During wort boiling occurs physico-chemical changes which stabilize the concentration and composition of the wort.</p>	<p>Sladina se v mladínové pánvi vaří s chmelem, zpravidla po dobu 90 – 120 minut. Při chmelovaru dochází k fyzikálně-chemickým změnám, které stabilizují koncentraci a složení mladiny.</p>	<p>Die süß Johanniskraut in der Würze Wasserkocher ist mit Hopfen, in der Regel für 90 bis 120 Minuten gekocht. Während der Würze Kochen Auftritt physikalisch-chemischen Veränderungen, die die Konzentration und Zusammensetzung der Würze zu stabilisieren.</p>
ОЦЕТНОКИСЕЛИ БАКТЕРИИ	ACETIC ACID BACTERIA	BAKTERIE OCTOVÉHO KVAŠENÍ	ESSIGSÄURE-BAKTERIEN	<p>Грам (-), аеробни, къси пръчици с различна структура, често в групи, които метаболизират етанола до оцетна киселина и други летливи съединения</p>	<p>An acetic fermentation is aerobic fermentation of alcohol to acetic acid. They carried the gram (-) bacteria of the genus <i>Acetobacter</i>.</p>	<p>Octové kvašení je aerobní kvašení alkoholu za vzniku kyseliny octové. Uskutečňují je gram (-) bakterie rodu <i>Acetobacter</i>.</p>	<p>Eine eine cetic Gärung ist aeroben Gärung der Alkohol in Essigsäure. Sie trugen die gRam (-) Bakterien der Gattung <i>Acetobacter</i>.</p>
Партида пиво	Batch	VÁRKA	Batch	<p>под партида пиво се разбира пивото, напълнено в бутилки, кенове бурета и/или други опаковки от един и същи успокоителен съд в рамките на 24 часа от неговото начепване</p>	<p>The quantity of raw material, which is prepared for further processing.</p>	<p>Mmnožství suroviny, která je připravena k dalšímu zpracování.</p>	<p>Т He Menge des Rohstoffs, die ist zur Weiterverarbeitung vorbereitet.</p>

Партида хмел	hops Batch	VÁRKA CHMELE	Hopfen Batch	количеството сух непресуван или пресуван хмел от едно качество, сорт и реколта, пригответено за еднократно предаване и приемане, но не по-голямо от 10 000 кг	The amount of dry unpressed or pressed hops from one quality, variety and vintage, prepared for a single transmission.	Množství suchého nelisovaného nebo lisovaného chmele jedné kvality, odrůdy a sklizeň, připravené pro jednotlivou dodávku.	Т He an trockenem nicht gedrückt oder gepressten Hopfen aus einer Qualität, Vielfalt und Jahrgang, vorbereitet für eine einzelne Übertragung.
Партида хмелови продукти	Batch hop products	VÁRKA CHMELOVÉHO PREPARÁTU	Batch-Hopfenprodukte	количеството хмелови продукти с едно и също стандартизирано съдържание на хмелови вещества, произведени от хмел от една и съща реколта, сорт и качество	The amount of hop products with the same standardized content of hop substances produced from hops of the same vintage, variety and quality.	Množství chmelového preparátu se standardizovaným obsahem chmelových látek vyrobený z chmele stejné sklizeň, odrůdy a kvality.	Т He Höhe der Hopfenprodukte mit der gleichen standardisierten Gehalt Hop Stoffe aus Hopfen der gleiche Jahrgang, Sorte und Qualität hergestellt.
Партиден (декоксионен) метод на мъстуване	Decoction mashing	DEKOKČNÍ RMUTOVÁNÍ	Abkochung Maischen	метод на мъстуване, при който отделни партии от малцовата каша се озахаряват и кипят последователно	After mixing the grit with water is separated portion of the mash – the mash is processed separately and before returning to the mashing pan is boiled.	Po vystření se oddělí část objemu vystírky – rmut, který se samostatně zpracuje a před vrácením do vystírací pánve se povaří.	Nach dem Mischen der Grit mit Wasser ist getrennt Teil der Maische – die Maische erfolgt separat und vor der Rückkehr in die Maische Pfanne Kochen ist Ed.
ПАСТЬОРИЗАЦИЯ	PASTEURISATION	p. 3	PASTEURISIERUNG	краткотрайна термична обработка при температура обикновено между 60-75°C в анаеробни условия. Целта му е биологична стабилизация чрез разрушаване на бактериалните клетки и инактивиране на ензимните системи.	short heat treatment temperature is usually between 60-75°S under anaerobic conditions. Its aim is biological stabilization by destroying the bacterial cells and inactivate the enzyme systems.		kurze Wärmebehandlung Temperatur ist in der Regel zwischen 60-75°S unter anaeroben Bedingungen. Sein Ziel ist die biologische Stabilisierung durch die Zerstörung der Bakterienzellen und inaktivieren das Enzym- Systeme.
Пастьоризация	pasteurisation	p. 3	PASTEURISIERUNG	топлинна обработка (при 60-80oC) за повишаване на биологичната стабилност на пивото	heat treatment (at 60-80° C) in order to increase the biological stability of the beer.		Wärmebehandlung (bei 60- 80° C) um die biologische Stabilität des Bieres erhöhen.

Пенливост	FOAMING PROPERTIES OF THE BEER	PĚNIVOST PIVA	SCHÄUMENDEN EIGENSCHAFTEN DES BIERES	способността на пивото да образува и задържа пяната	It is the first perception which beer after pouring into the glass acts on the consumer. The consumer perceives foam height, shape, texture, color, disintegration rate, appearance and stability. Beer foam affects the quality of the raw materials and technological processes.	Je prvním vjemem, kterým pivo po nalití působí na konzumenta. Spotřebitel vnímá výšku pěny, její tvar, strukturu, barvu, rychlost rozpadu, vzhled a stabilitu. Pěnivost piva ovlivňuje kvalita použitých surovin i technologické postupy.	Es ist die erste Wahrnehmung, welches Bier nach dem Gießen in das Glas auf den Verbraucher wirkt. Der Konsument wahrnimmt Schaum Höhe, Form, Textur, Farbe, Zerfall Preis, Aussehen und Stabilität. Bierschaum beeinflusst die Qualität der Rohstoffe und technologischen Prozesse.
Пивна мъст	Wort	MLADINA	Würze	междиен продукт, получен при мъстването на сладовото (малцовото) мливо с вода и последващо изцеждане и промиване на малцовата каша	The sweet wort is a process where the wort is brought to boil for 60-90 minutes. Mixing the solution with hops created wort.	Chmelovar je proces, kdy je sladina uvedena do varu po dobu 60–90 minut. Smícháním roztoku s chmelem vzniká mladina.	Die süße w Ort ist ein Prozess, wo die Würze zum Kochen für 60-90 Minuten gebracht wird. Mischen die Lösung mit Hopfen Johanniskraut erstellt.
Пивни дрожди	brewer's Yeast	PIVOVARSKÉ KVASINKY	Brewer es Hefe	дрожди от род Saccharomyces, използвани за ферментация на пивната мъст	Brewing yeast are unicellular organisms which are capable of converting fermentable sugars into ethanol (alcohol) and carbon dioxide. The most appropriate indication for the kind of botton-fermenting brewing yeast is <i>Saccharomyces cerevisiae</i> subsp. <i>uvarum carlsbergensis</i> and top-fermenting brewing yeast is <i>Saccharomyces cerevisiae</i> subsp. <i>cerevisiae</i> .	Pivovarské kvasinky jsou jednobuněčné organismy, které mají schopnost přeměňovat z kvasitelné cukry na ethanol (alkohol) a oxid uhličitý. Nejvhodnější označení pro druh spodních pivovarských kvasinek je <i>Saccharomyces cerevisiae</i> subsp. <i>uvarum carlsbergensis</i> a pro svrchní pivovarské kvasinky <i>Saccharomyces cerevisiae</i> subsp. <i>cerevisiae</i> .	Brewing Hefe sind Einzeller, die vergärbaren Zucker in Ethanol (Alkohol) und Kohlendioxid umwandeln können. Die am besten geeignete Indikation für die Art der Botton gärenden Bierhefe ist <i>Saccharomyces Cerevisiae</i> Subspecies <i>Uvarum Carlsbergensis</i> und obergärrige Bierhefe ist <i>Saccharomyces Cerevisiae</i> Subspecies <i>Cerevisiae</i> .
ПИВО ДИЕТИЧНО	low alcohol beer	NÍZKOALKOHOLÍ CÉ PIVO	niedrigem Alkoholgehalt Bier	пиво с понижена калоричност и алкохолно съдържание.	Beer with alcohol content from 0.6 to 1.2 vol.%. .	Pivo s obsahem alkoholu od 0,6 do 1,2 obj. %	Bier mit Alkoholgehalt von 0,6 bis 1,2 vol.%. .

Пиво с високо съдържание на културни дрожди (живо пиво)	unfilteredbeer	NEFILTROVANÉ PIVO	naturtrübes Bier	нефилтрирано, мътно пиво	Fresh, unfiltered, unpasteurized beer. In beer are present „live“ yeast.	Čerstvé, nefiltrované, nepasterizované pivo. V pivu jsou přítomny „živé“ kvasinky.	F Resh, ungefiltert, nicht pasteurisiert Bier. Im Bier vorhanden sind " "" "Leben Hefe.
Пиво с понижено съдържание на въглехидрати	BEER WITH LOW CARBOHYDRATE CONTENT	PIVO S NÍZKÝM OBSAHEM SACHARIDŮ	BIER MIT NIEDRIGEM KOHLENHYDRATANTEIL	пиво със съдържание на въглехидрати до 7,5 g/l	Beer with reduced carbohydrate content up to 7,5 g / l.	Pivo se sníženým obsahem sacharidů až do 7,5 g / l.	B Eer mit reduzierten Kohlenhydrat Inhalt bis zu 7,5 g / l.
Пивоварен ечемик	Barley grain for malting	SLADOVNICKÝ JEČMEN	Gerste Korn für Braugerste	двуредни или многоредни ечемици, отговарящи на стандарт за ечемик	Double-row or multi-row barley in accordance with the requirements of the standard.	Dvouřadý nebo víceřadý ječmen, v souladu s požadavky normy.	Doppel-Zeile oder mehrzeilige Gerste gemäß den Anforderungen der Norm.
ПЛЕСЕННА МИКРОФЛОРА	MOLD MICROFLORA	p. 13		системна разнородна група гъби (Fungi), които се причисляват към таксономичната група на аскомицитите и зигомицетите, образуват нишковидна структура, наречена мицел, който се състои от микроскопично малки, дълги, тънки, многократно разклонени гъбени нишки - хифи и се размножават чрез образуване на спори			
ПОЛИЗАХАРИДИ	POLYSACCHARIDES	POLYSACHARIDY	POLYSACCHARIDE	високомолекулни биополимери, получени чрез свързване на монозахаридни молекули помежду им с гликозидни връзки.	Polysaccharides are polymeric carbohydrates. They consist of the monosaccharide units which are linked by a glycosidic linkage. In nature, these substances are widespread. The most common representative of polysaccharides include starch, glycogen, cellulose, chitin.	Polysacharidy jsou polymerní sacharidy. Jsou tvořeny monosacharidovými jednotkami, které jsou spojeny glykosidovou vazbou. V přírodě jsou tyto látky velmi rozšířené. Mezi nejběžnějšími zástupci polysacharidů patří škrob, glykogen, celulóza, chitin.	Polysaccharide sind Polymeren Kohlenhydraten. Sie bestehen aus dem Monosaccharid-Einheiten, die durch ein Glykosid-Gestänge verbunden sind. In der Natur sind diese Stoffe weit verbreitet. Die häufigsten Vertreter von Polysacchariden gehören Stärke, Glykogen, Cellulose, Chitin.

Полиране на слада (малца)	DESROUTING	ODKLIČOVÁNÍ	DESROUTING	технологична операция за почистване на слада (малца) от прах и други леки примеси и от останалите коренчета	A technological process, which kilned malt should be cleaned in such a way that all rootlets are removed without damaging the husks.	Technologický proces, kdy odhvozděný slad je vyčištěn tak, aby byl bez poškození zbaven klíčků.	Ein technischen Verfahrens, das Malz gedarrt sollten so gereinigt werden, dass alle Würzelchen ohne Beschädigung der Schalen entfernt sind.
Посевни дрожди	CULTIVATION of yeast	KULTIVACE KVASNIC	ANBAU der Hefe	производствено чиста култура пивни дрожди, използвани за заквасване на охладената пивна мъст	It is aseptic reproduction pure yeast culture in an amount required for laboratory or operating fermentation.	Je aseptické rozmnožení čisté kultury v množství potřebném pro laboratorní nebo provozní fermentaci.	Aseptische Reproduktion reinen Hefekultur in einer Menge für Labor oder operative Gärung erforderlich ist.
Пресуван хмел	Pressed hop	LISOVANÝ CHMEL	Gepresste hop	изсушен хмел, пресуван под високо налягане във формата на цилиндър или паралелепипед	Dried hop, pressed with high pressure in the shape of a cylinder or cuboid.	Sušený chmel, lisovaný s vysokým tlakem do tvaru válce nebo kvádrů.	D Ried Hop, mit hohem Druck in die Form eines Zylinders oder Quader gepresst.
Промивни води	Washes	unable to translate	Wäscht	порции гореща вода, съдържащи екстрактни вещества, извлечени при промиването на сладовите (малцовите) трици	servings of hot water containing extract substances extracted during the washing of malt bran.	unable to translate	Portionen mit heißem Wasser extrahieren Substanzen während des Waschens von Malz Kleie extrahiert.
ПРОТЕИНИ	PROTEIN	BÍLKOVINY	PROTEIN	макроелементи, способстващи да доставят необходимите елементи за растежа, образуването на ензими и хормони за обновяването на клетките при всички възрастови групи.	Proteins are among the biopolymers. It is a natural high molecular weight substances. Proteins constitute the essence of all living organisms. Amino acids in proteins are bound to each other.	Bílkoviny, odborně proteiny, patří mezi biopolymery. Jedná se o vysokomolekulární přírodní látky. Proteiny jsou podstatou všech živých organismů. Aminokyseliny v proteinech jsou vzájemně vázány.	Proteine gehören zu den Biopolymeren. Es ist eine natürliche hochmolekulare Substanzen. Proteine bilden die Essenz aller lebenden Organismen. Aminosäuren in Proteinen sind aneinander gebunden.
Протеолитичен слад (малц)	proteolytic (sour) malt	proteolytický (kyselý) slad	proteolytische (sauer) Malz	вид специален слад (малц), съдържащ около 2% млечна киселина, получен от зелен слад (малц), чрез накисване в подкиселена пивна мъст	It is used to adjust (increase) acidity. It is made of green or finished malt by sprinkling culture of lactic acid bacteria in sweet wort.	Slouží k úpravě (zvýšení) kyselosti. Vyrábí se ze zeleného nebo hotového sladu pokropením kulturou mléčných bakterií ve sladince.	Es ist s (Erhöhung) Säure eingestellt. Hergestellt aus grünen oder fertige Malt durch Beregnung Kultur von Milchsäurebakterien in süße Würze.

ПШЕНИЦА	WHEAT	PŠENICE	WEIZEN	<p>род едногодишни растения от семейство Житни. Пшеничният глютен трудно се поддава на протеолиза, пшеничната скорбяла се озахарява лесно и пълно. В пивоварството пшеничният малц намира приложение като диастатичен малц, като малцувана и сурогатна добавка при производството на бяло пиво, ламбик и други.</p>	<p>Wheat (<i>Triticum</i>) is a genus of monocotyledonous plants of the family Poaceae (<i>Poaceae</i>) with about 20 species. It includes both cultivated and wild species. Wheat is one of the oldest cultivated plants from Southwest Asia. Industrially, it is used as a raw material for the production of starch, alcohol or beer.</p>	<p>Pšenice (<i>Triticum</i>) je rod jednoděložných rostlin z čeledi lipnicovitých (<i>Poaceae</i>) s přibližně 20 druhy. Zahnuje jak šlechtěné tak planě rostoucí druhy. Pšenice jsou jedny z nejstarších kulturních rostlin pocházejících z jihozápadní Asie. Průmyslově se využívá jako surovina k výrobě škrobu, lihu nebo piva.</p>	<p>Weizen (<i>Triticum</i>) ist eine Gattung der Einkeimblättrigen Pflanzen der Familie Poaceae (<i>Poaceae</i>) mit etwa 20 Arten. Freuen Sie sich auf kultivierten und wilden Arten. Weizen gehört zu den ältesten Kulturpflanzen aus Südwestasien. Industriell, dient es als Rohstoff für die Herstellung von Stärke, Alkohol oder Bier.</p>
ПШЕНИЧЕН слад (малц)	WHEAT MALT	PŠENIČNÝ SLAD	WEIZENMALZ	<p>малцов продукт, получен чрез покълване на зърна от пшеница по технология, близка до тази при получаване на ечемичен малц. Използва се за производство на специални типове пива като бяло пиво, ламбик и други.</p>	<p>Wheat malt is produced similarly as barley malt. It is used for the production of special top-fermented beer, for example Weizenbier, Berliner Weisse, Hoegaarden witbier.</p>	<p>Pšeničný slad se vyrábí podobně jako slad z ječmene. Používá se pro výrobu speciálních svrchně kvašených pív, např. Weizenbier, Berliner Weisse, Hoegaarden witbier.</p>	<p>Weizenmalz wird ebenso als Gerstenmalz hergestellt. Es dient zur Herstellung von speziellen obergäriges Bier, z. B. Weizenbier, Berliner Weisse, Hoegaarden Weizenbier.</p>
Пшенично пиво	Wheat beer	PŠENIČNÉ PIVO	Weizenbier	<p>пиво, произведено с ечемичен и пшеничен слад (малц)</p>	<p>More than one third of the extract is derived from wheat. The amount of wheat malt vary according to individual recipes and is different in different countries (Germany from 50 to 80%, Belgium 40% usually).</p>	<p>Více než jedna třetina extraktu pochází z pšenice. Množství použitého pšeničného sladu v sypání se liší podle jednotlivých receptur a v jednotlivých zemích (Německo 50 - 80 %, Belgie obvykle 40 %).</p>	<p>Mehr als ein Drittel des Extraktes ist abgeleitet von Weizen. Die Menge an Weizenmalz variieren je nach individuellen Rezepturen und ist unterschiedlich in verschiedenen Ländern (Deutschland von 50 bis 80 %, Belgien in der Regel 40 %).</p>

РАНДЕМАН НА ЕКСТРАКТ	YIELD OF THE EXTRACT	VARNÍ VÝTĚŽEK	ERTRAG VON DER EXTRAHIEREN	<p>най-важният показател за качеството на малца. Колебае се в широки граници (65-83% към сухото вещество на малца). Бива Рандеман на екстракт във въздушно-сухо вещество и Рандеман на екстракт в абсолютно сухо вещество. При последния се елиминира влиянието на влагосъдържанието.</p>	<p>Yield of the extract represents the percentage of wort extract obtained from the weight of the supplied material the per batch. From the material supplied is important to obtain the maximum amount of extract without negative affecting on its quality.</p>	<p>Varní výtěžek vyjadřuje procentní podíl získaného extraktu mladiny z hmotnosti dodaného sypání na várku. Ze zpracovaných surovin je třeba získat maximální množství extraktu bez nepříznivého ovlivnění kvality.</p>	<p>Yield der Extrakt stellt den Prozentsatz der Johanniskraut-Extrakt gewonnen aus dem Gewicht der Material der pro Charge . Aus gelieferten Materials ist wichtig, um die maximale Menge an Extrakt ohne zu erhalten negative Auswirkungen auf auf seine Qualität.</p>
Регулатори на кълненето	Growth regulators	RŮSTOVÉ REGULÁTORY	Wachstums Regulatoren	<p>биологични и химични вещества със стимулиращо или инхибиращо действие върху процесите при прорастване на зърната</p>	<p>Biological or chemical substances having stimulating or inhibitory effect on the processes of germination of the seeds.</p>	<p>Biologické nebo chemické látky, které mají stimulační nebo inhibiční vliv na proces klíčení semen.</p>	<p>Biologische oder chemische Substanzen, die stimulierend oder hemmende Wirkung auf die Prozesse der Keimung der Samen.</p>
САТУРАЦИЯ	SATURATION	SATURACE	SÄTTIGUNG	<p>технологичен метод за изкуствено насищане на пивото с въглероден диоксид, който оказва положително въздействие върху органолептичните му свойства, повишавайки резливостта и подобрявайки неговата пенливост.</p>	<p>Technological method for artificial saturation of beer with carbon dioxide, which has a positive impact on its organoleptic properties.</p>	<p>Technologický způsob umělého nasycení piva s oxidem uhličitým, který má pozitivní vliv na jeho organoleptické vlastnosti.</p>	<p>Technologische Methode zur künstlichen Sättigung des Bieres mit Kohlendioxid, die einen positiven Einfluss auf seine organoleptischen Eigenschaften hat.</p>
Светло пиво	Pale beer	SVĚTLÁ PIVA	Blasse Bier	<p>пиво, произведено основно от светъл ечемичен слад (малц)</p>	<p>Made of pale malt of the Pilsner type.</p>	<p>Vyrobena ze světlého sladu pšeňského typu.</p>	<p>Hergestellt aus blassen Malz Pilsner Typs.</p>

Светъл слад (малц)	Pale malt pilsner type	SVĚTLÝ SLAD PLZEŇSKÉHO TYPU	Blasse Malz Pilsner Art	представява покълнали при изкуствени регулирани условия зърна от пивоварен ечемик и изсушени при максимална температура 83-85°C	They are used for the production of lagers and specialty beers with different concentrations of initial wort. They have lower color value of congress wort. Kilning temperature is 83-85 ° C.	Používají se pro výrobu ležáků, konzumních i speciálních piv s různou koncentrací původní mladiny. Mají nižší hodnotu barvy kongresní sladiny. Teplota hvozdění je 83 – 85 °C.	Sie dienen zur Herstellung von Lagern und Bierspezialitäten mit verschiedenen Konzentrationen der anfänglichen Würze. Sie haben niedrigere Farbwert der Kongress Würze. Darre Temperatur ist 83-85 ° c
СЕЛЕКЦИОНИРАНЕ НА ДРОЖДИ	SELECTING THE YEAST	SELEKCE KVASINEK	AUSWAHL DER HEFE	системно и целенасочено отглеждане на дрождеви раси и разновидности при специални условия с цел подчертаване на определени техни физиологически качества.	Systematically and purposefully breeding yeast under special conditions in order to highlight certain their physiological properties.	Systematické a cílevědomé šlechtění kvasinek za zvláštních podmínek s cílem vyzdvihnout některé jejich fyziologické vlastnosti.	Systematically und gezielt züchten Hefe unter besonderen Bedingungen um bestimmte ihre physiologischen Eigenschaften hervorzuheben.
Слад (малц)	Malt	SLAD	Malz	сладът (малцът) представлява покълнали при изкуствени условия и изсушени при определен температурен режим зърна от пивоварни сортове ечемик, който намира широко приложение в производството на пиво, уиски, зърнен спирт и др. Съдържа амилалитични, протеолитични и други хидролитични ензими.	Malt is a name for sprouted and dried cereal grain, mainly barley. Malt is one of the basic raw materials for beer and whiskey. Malting was performed to split the malt stored polysaccharides into simple sugars which are suitable for fermentation in the presence of enzymes.	Slad je název pro naklíčené a usušené obilné zrno, převážně ječmenné. Slad je jedna ze základních surovin pro výrobu piva a whisky. Sladování se provádí proto, aby se rozštěpily v sladu uložené polysacharidy na jednoduché sacharidy vhodné ke kvašení za přítomnosti enzymů.	Malz ist ein Name für gekeimtes und getrocknetes Getreide, hauptsächlich Gerste. Malz ist eines der grundlegenden Rohstoffe für Bier und Whiskey. Mälzerei wurde durchgeführt, um das Malz gespeicherte Polysaccharide in Einfachzucker aufgeteilt die geeignet für die Gärung in Gegenwart von Enzymen.

СЛАДКА ПИВНА МЪСТ	SWEET WORT	SLADINA	SÜßE WÜRZE	<p>течната фаза на озахарената малцова каша. Тя представлява воден разтвор на екстрахираните вещества от малца и съдържа малтоза, глюкоза, декстрини, продукти от разграждането на белтъчините, дъбилни, багрилни вещества и други. Получава се чрез изцеждане (филтриране) от озахарената малцова каша</p>	<p>The liquid phase of saccharified malt mash. It is an aqueous solution of substances extracted from malt and contains maltose, glucose, dextrins, degradation products of proteins, tannins, dyestuffs and the like.</p>	<p>Kapalná fáze zcukernatělého sladového rmutu. Jedná se o vodný roztok látek extrahovaných ze sladu, obsahuje maltózu, glukózu, dextriny, degradační produkty bílkovin, tříslovin, barviva apod.</p>	<p>The Flüssigphase verzuckerte Malz-Maische. Es ist eine wässrige Lösung von Stoffen aus Malz gewonnen und enthält Maltose, Glukose, Dextrine, Abbauprodukte von Proteinen, Tannine, Farbstoffe und ähnliches.</p>
Сладови (малцови) трици	Spent grain	MLÁTO	Treber	<p>отпаден продукт, получен след отделяне на сладката пивна мъст и промивните води</p>	<p>A waste product obtained after separating the wort.</p>	<p>Odpadní produkt získaný po oddělení mladiny.</p>	<p>A Abfallprodukt erhalten nach der Trennung der Würze.</p>
СМИЛАНЕ	MILLING	ŠROTOVÁNÍ	FRÄSEN	<p>технологична операция в пивоварството, състояща се в раздробяване зърната на малца и на немалцуваните житни суровини до по-дребни частици с цел повишаване екстрахируемостта на съдържащите се в тях разтворими вещества.</p>	<p>Technological operation of crushing grains of malt to smaller particle in order to increase extractivity contained therein solubles.</p>	<p>Technologická operace drcení zrna sladu na menší částice, aby se pomocí enzymů převedly extraktivní látky sladu do roztoku.</p>	<p>Technological Betrieb der erdrückenden Getreide Malz t o kleinere Partikel in der Reihenfolge Erhöhung der Extractivity darin enthaltenen Solubles.</p>
СМОЛИ МЕКИ	Soft hop resins	Měkké chmelové pryskyřice	Weiche Hop Harze	<p>полимери на окислените продукти на хумулоните и лупулоните. Участват при формиране на горчивината и пенообразуващата способност на пивото.</p>	<p>Soft hop resins include α- and β- bitter acids. α- bitter acids comprise a blend of seven known analogues of humulone. β- bitter acids are found in hops in an amount of about 3-5%. They are a mixture of five or more analogues of lupulone.</p>	<p>Zde patří alfa a beta hořké kyseliny. Alfa hořké kyseliny jsou tvořeny směsí sedmi známých analogů humulonu. Beta hořké kyseliny se vyskytují ve chmelu v množství okolo 3 až 5 %. Jsou směsí pěti a více analogů lupulonu.</p>	<p>Weiche Hop resins enthalten α- und β- bitter Säuren. - bitter, dass Säuren bestehen aus einer Mischung von sieben bekannten Analoga von Humulone. β- bitter Säuren sind in Hopfen in Höhe von ca. 3-5 % gefunden. sie ein wieder eine Mischung aus fünf oder mehr Analoga der Lupulone.</p>

СМОЛИ ТВЪРДИ	HARD hop resins	Tvrde chmelové pryskyřice	HARTE Hop Harze	полимеризирани продукти, които се получават при окисляване на меките смоли при неправилно сушене и съхраняване на хмела.	They are insoluble substances at hexane extraction. We distinguish oxidation products derived from α -bitter acids and from β - bitter acids.	Jsou látky nerozpustné při extrakci hexanem. Rozlišují se oxidační produkty odvozené od α - hořkých kyselin a od β -hořkých kyselin.	Sie sind unlöslich Substanzen bei Hexan Extraktion. We zu unterscheiden Oxidationsprodukte aus α -bittere Säures und von β -bitter Säuren.
CO2 хмелов екстракт	Hop extract by carbon dioxide	EXTRAKT CHMELE OXIDEM UHLIČITÝM	Hopfenextrakt durch Kohlendioxid	хмелов екстракт, получен чрез екстракция на хмела с въглероден диоксид	The extract contains only non-polar hop constituents, especially bitter substances and essential oils. It is free of polar components, such as polyphenols and nitrates.	Extrakt obsahuje pouze nepolární složky chmele, především hořké látky a silice. Neobsahuje polární složky, jako jsou polyfenoly a dusičnany.	Extrakt enthält nur unpolare Hop Bestandteile, besonders bitter Stoffe und ätherischen Ölen. Es ist f Ree polaren Komponenten, wie Polyphenole und Nitraten.
Специален хмелов гранулат	HOP PELLETS	GRANULOVANÝ CHMEL	HOPFENPELLETS	гранулиран специален хмелов прах	They are prepared from the dried hop without modification, only by pressing into the granules (pellets 100).	Připravují se z usušeného chmele bez jakékoliv úpravy, pouze lisováním do granulí (pelety 100).	Sie sind bereit, aus den getrockneten Hopfen ohne Änderung nur durch Betätigen in Granulat (Pellets 100).
Специален хмелов екстракт	Izomerized Hops Extract	IZOEXTRAKT	Izomerized Hopfen Extrakt	прахообразен хмелов екстракт, съдържащ силикагел за повишаване на степента на изомеризиране на алфа-киселините	It is made of resin extracts by isomerisation in alkaline medium. During isomerisation are most of α -bitter acids converted into iso- α - bitter acids.	Vyrábí se z pryskyřičných extraktů izomerací v alkalickém prostředí. Během izomerie se většina α - hořkých kyselin přemění na iso- α -hořké kyseliny.	Es besteht aus Harz-Extrakte durch Isomerisierung im alkalischen Medium. Während Isomerisierung sind die meisten Bitter- α -Säuren in Iso- α -Bitter Säuren umgewandelt.
Специален хмелов прах	bentonite PELLETS	BENTONITOVÉ PELETY	Bentonit-PELLETS	хмелов прах с добавка на бентонит, магнезиеви или калциеви соли с цел повишаване на степента на изомеризация	Bentonite pellets are obtained by blending hop powder with about 20% of bentonite and pelletizing. They are rapidly soluble in the brewing process and have to provide a faster isomerisation of α - bitter acids.	Získají se smícháním chmelového prášku s asi 20 % bentonitu a peletizací. Jsou ve varním procesu rychleji rozpustné a mají zajišťovat rychlejší izomeraci α - hořkých kyselin.	Bentonit-Pellets sind o - Danceclub Hop Pulver mit etwa 20 % der Bentonit mischen und Pelletieren. Sie sind schnell sOluble in den Brauprozess und haben ermöglichen eine schnellere Isomerisierung von α - bltter Säuren.

Спомагателни вещества	Auxiliary substances	POMOCNÉ PROSTŘEDKY	Hilfsstoffe	вещества, които се добавят в хода на производството по технологични съображения и се отделят от пивото	The substances which are added during the production of beer due to technological reasons.	Látky, které se přidávají v průběhu výroby piva z technologických důvodů.	Die s Ubstances, die bei der Herstellung von Bier hinzugefügt werden aus technologischen Gründen.
Средна проба	average sample	PRŮMĚRNÝ VZOREK	durchschnittliche Probe	еднородна (хомогенизирана) проба от отделни проби хмел или хмелови продукти, пивоварен ечемик, слад (малц), пиво и др.	Homogeneous sample taken from several identical samples.	Homogenní vzorek odebraný z více totožných vzorků.	Homogene Probe mehrere identische Proben entnommen.
СТАБИЛИЗАЦИЯ	colloid stability	KOLOIDNÍ STABILITA	kolloidale Stabilität	придаване на устойчива прозрачност на пивото и отстраняване на причините за поява на помътнявания от различно естество. Тя бива биологична и колоидна.	Beer intended for stabilizing treatment must have the optimum chemical composition. These properties can be described as a natural colloidal stability of beer.	Pivo určené k stabilizační úpravě musí mít optimální chemické složení. Tyto vlastnosti lze označit jako přirozenou koloidní stabilitu piva.	Bier soll zur Stabilisierung der Behandlung muss die optimale chemische Zusammensetzung haben. Diese Eigenschaften können als eine natürliche kolloidale Stabilität des Bieres bezeichnet werden.
Сушене	Kilning	HVOZDĚNÍ	Darre	процес, при който се отделя излишната влага от зеления слад (малц), за да се получи качествено нов продукт (промяна на химичния състав на малца, повишаване на крехкостта на коренчетата и други), годен за транспортиране и съхранение	The aim of kilning is to reduce the water content to values of 3-4% for light malt and 1.5 - 2% for dark malt, to stop vegetation processes, to create a taste, color and redox substances according to the type of malt.	Cílem hvozdění je snížit z důvodu skladovatelnosti obsah vody na hodnoty 3 – 4 % u světlých sladů a 1,5 – 2 % u tmavých sladů, zastavit vegetační procesy, vytvořit chuťové, barevné a oxidačně-redukční látky podle typu sladu.	Das Ziel Darren ist Verringerung den Wassergehalt auf Werte von 3 bis 4 % für leichte Malz und 1,5-2 % dunklem Malz, Vegetation Prozesse stoppen , erstelle ich einen Geschmack, Farbe und Redox Stoffe je nach Art des Malzes.

ТВЪРДОСТ НА ВОДАТА	WATER HARDNESS	TVRDOST VODY	WASSERHÄRTE	съвкупност от химични и физико-химични свойства на водите, произтичащи от съдържащите се в тях калциеви (Ca ²⁺) и магнезиеви (Mg ²⁺) соли. Бива временна (карбонатна) и постоянна (некарбонатна).	Water hardness is a characteristic that expresses the content of dissolved minerals (mostly of CaO and MgO) in water. Water hardness is important for its use as drinking and industrial water. It may be permanent or transient.	Tvrđost vody je vlastnost, která vyjadřuje obsah rozpuštěných nerostů (nejčastěji CaO a MgO) ve vodě. Tvrđost vody má význam pro její využití jako pitné i užitkové vody. Může být trvalá nebo přechodná.	Wasserhärte ist ein Merkmal, das den Inhalt des im Wasser gelösten Mineralien (vor allem von CaO und MgO) drückt. Wasserhärte ist wichtig für den Einsatz als Trink- und Wasser. Es may werden dauerhafte oder vorübergehende.
ТЕРМОУСТОЙЧИВОСТ НА МИКРООРГАНИЗМИТЕ	THERMAL RESISTANCE OF THE MICROORGANISMS	Teplná odolnost mikroorganismů	THERMISCHE BESTÄNDIGKEIT DER MIKROORGANISMEN	максималната температура, при която микроорганизмите запазват жизнените си функции и са способни да провокират ферментационни процеси в хранителната среда.	The maximum temperature at which the microorganisms retain their vital functions and are capable of provoking fermentation process.	Maximální teplota, při které jsou mikroorganismy schopné zachovat si jejich životní funkce a jsou schopny vyvolat fermentaci.	The Maximaltemperatur an denen Mikroorganismen behalten ihre lebenswichtigen Funktionen und sind in der Lage, die Gärung zu provozieren.
Трайност на пивото	Durability of the beer	TRVANLIVOST PIVA	Haltbarkeit des Bieres	период от време, при който пивото запазва своите качествени показатели	The time when beer retains its qualitative parameters. High temperature leads to a faster loss of durability.	Doba, kdy si pivo uchovává kvalitativní parametry. S růstem teploty klesá trvanlivost výrazně rychleji.	Die Zeit als Bier behält seine Qualitätsparameter. High Temperatur führt zu einem schnelleren Verlust von Haltbarkeit.
Тъмен слад (малц)	BAVARIAN MALT	BAVORSKÝ SLAD	BAYERISCHEN Malz	представява покълнали при изкуствени регулирани условия зърна от пивоварен ечемик и изсушени при максимална температура 100-105°C	The malt is use for the preparation of dark beers. It has a higher color, protein content and lower extractivity. Temperature at the end of kilning range in diameter from 100 to 105 ° C.	Používá se pro přípravu tmavých piv. Má vyšší hodnotu barvy, vyšší obsah bílkovin, nižší extraktivnost. Dotahovací teploty při hvozdění se pohybují v průměru 100 – 105 °C.	Das Malz ist für die Zubereitung von dunklen Bieren. Es hat eine höhere Farbe, Proteingehalt und Extractivity zu senken. Temperatur am Ende des Aufma Reichweite im Durchmesser von 100 bis 105 ° C.
Тъмно пиво	Dark beer	TMAVÉ PIVO	Dunkles Bier	пиво, произведено с увеличено количество на тъмен и специален слад (малц)	Dark malt is used for its production.	K jeho výrobě se používají tmavé slady.	D Arche-Malz Ich s verwendet für die Produktion.

ФЕРМЕНТАЦИЯ АЛКОХОЛНА	FERMENTATION	KVAŠENÍ	GÄRUNG	биохимичен процес, при който с помощта на ензимните системи на някои микроорганизми, протича разграждане на захарите до етилов алкохол и въглероден диоксид.	The aim of primary fermentation is incomplete fermentation of carbohydrate substances from wort extract by brewer's yeast. Product of fermentation are ethanol, carbon dioxide and secondary metabolites.	Cílem hlavního kvašení je neúplné zkvašení cukerných látek extraktu mladiny pivovarskými kvasnicemi. Produktem kvašení je etanol, oxid uhličitý a vedlejší metabolity.	Ziel der Hauptgärung ist unvollständig Fermentation von Kohlenhydraten Stoffe aus Johanniskraut Extrakt durch Bierhefe. Produkt der Fermentation sind Ethanol, Kohlendioxid und sekundäre Pflanzenstoffe.
ФИЛТРИРАНЕ НА ПИВОТО	FILTRATION	FILTRACE	FILTRATION	процес на разделяне на твърдата фаза от течната в една дисперсна система чрез механично задържане и сорбция на твърдите частици от пореста преграда, пропускаща течността - обработка на отлежалото пиво посредством филтрация през кизелгурови, шихтови, мембранни и други филтри	Filtration is a method of separating solids from liquid or gas on the porous counter - filter. During filtration fluid flows through a porous barrier on which trap solid particles and forms the filter cake. In practice, the use of different filter materials (kieselguhr, pearl stone, activated carbon, cotton fibers, cellulose).	Filtrace je způsob oddělení pevné látky od kapaliny či plynu na porézní přepážce - filtru. Při filtraci protéká kapalina pórovitou přepážkou, na níž se zachycují tuhé částice a vytváří se filtrační koláč. V praxi se používají různé filtrační materiály (křemelina, perlit, aktivní uhlí, bavlněná vlákna, celulóza).	Die Filtration ist ein Verfahren zur Trennung von Feststoffen aus Flüssigkeiten oder Gasen auf der porösen Theke - filtern. Bei der Filtration Flüssigkeit fließt durch eine poröse Barriere auf welche Falle feste Partikel und den Filterkuchen bildet. In der Praxis die Verwendung von verschiedenen Filtermaterialien (Kieselgur, Perle Stein, Aktivkohle, Baumwollfasern, Zellulose).
ХАЛБА	MUG	DŽBÁNEK	BECHER	дебелостенна чаша за пиво с голяма дръжка и с вместимост между 0,330 и 2 литра. Има цилиндрична или слабо конусовидна форма.	Thick glass with a large handle and a capacity between 0.33 and 2 liters. It has a cylindrical or slightly conical shape.	Silnostěnná sklenice s velkým držadlem o objemu 0,330 - 2 litry. Má válcový nebo mírně kuželový tvar.	T Hick Glas mit einem großen Griff und eine Kapazität zwischen 0,33 und 2 Liter. Es hat eine zylindrische oder leicht konische Form.
ХЕКТОЛИТЪР	HECTOLITRE	HEKTOLITR	HEKTOLITER	мярка за обем, равняваща се на 100 л или на 0,1 м ³ .	Hectolitre is a metric volume unit. Equals 100 liters, ie. 10-1 m ³ , or 0.1 m ³ .	Hektolitr je metrická jednotka objemu. Rovná 100 litrům, tzn. 10-1 m ³ neboli 0,1 m ³ .	HL ist eine Metrik v Olume Einheit . Entspricht 100 Liter, dh. 10-1 m ³ oder 0,1 m ³ .

ХМЕЛ	Hop	CHMEL	HOP	<p>многогодишно двудомно увивно растение (<i>Humulus lupulus</i> L.), отнасящо се към семейство конопени (<i>Cannabaceae</i>). Цветовете са жълто-зелени, еднородни. Покривните листенца на шишарката са осеяни със смолисти жлези, светложълти на цвят, наречени лупулинови зрънца, които съдържат горчиви и ароматни вещества. За пивопроизводството се използват само женските съцветия.</p>	<p>Hops is botanically classified in the family Cannabaceae. Hops (<i>Humulus lupulus</i> L.) was known as a wild plant already in antiquity. Hops are grown as cultivated plants from the beginning of our age. Hops are a perennial, dioecious plant. For brewing purposes they are cultivated only female plants. Hops gives the beer a typical bitterness and aroma. The most important components in hops are hop resins, oils and polyphenols.</p>	<p>Botanicky se zařazuje chmel do čeledi konopovitých. Chmel otáčivý (<i>Humulus lupulus</i> L.) byl znám jako planě rostoucí rostlina již v dávnověku. Jako kulturní rostlina se pěstuje od počátku našeho věku. Chmel je vytrvalá, dvoudomá rostlina. K pivovarským účelům se pěstují pouze rostliny samičí. Chmel dodává pivu typickou hořkost a aroma. Nejdůležitějšími složkami chmele jsou chmelové pryskyřice, silice a polyfenoly.</p>	<p>Hop s ist botanisch klassifiziert, in der Familie Cannabaceae . Hops (<i>Humulus Lupulus</i> L.) wurde als eine wilde Pflanze bereits im Altertum bekannt. Hopfen angebaut als Kulturpflanzen von Anfang unseres Zeitalters. Hopfen ist eine mehrjährige Pflanze zweihäusig. Für das Brauen Zwecke sind sie nur weibliche Kulturpflanzen. Hopfen gibt die Bier eine typische Bitterkeit und Aroma. Die wichtigsten Komponenten im Hopfen sind Hop Harze, Öle und Polyphenole.</p>
Хмелов гранулат	HOP PELLETS	CHMELOVÉ GRANULE	HOPFENPELLETS	<p>гранулиран хмелов прах, който се обозначава като гранулат тип 90.</p>	<p>They are obtained from the dried and milled hop pressing into granules (pellets 90).</p>	<p>Získají se z usušeného a rozemletého chmele lisováním do granulí (pelety 90).</p>	<p>Sie stammen aus der getrockneten und gemahlenden Hop Pressung zu Granulat (Pellets 90).</p>
Хмелов екстракт	Hop Extract	CHMELOVÝ EXTRAKT	Hopfenextrakt	<p>продукт, получен чрез екстракция на хмела с органични разтворители, с повишено съдържание на дъбилни, ароматични и горчиви хмелни вещества, получени чрез екстракция на хмела</p>	<p>Hop extract can be produced from milled hop by extraction bitter substances with different solvents.</p>	<p>Chmelové extrakty lze vyrobit z rozemletého chmele extrakcí hořkých látek různými rozpouštědly.</p>	<p>Hopfenextrakt kann aus geřästen Hop durch Extraktion Bitterstoffe mit verschiedenen Lösungsmitteln hergestellt werden.</p>

Хмелов прах	Hop powder	see HOP pellets	Hop powder	изсушен пресуван хмел, пречистен от листа и клонки и механични примеси и смлян на прах с големина на частиците до 2 мм. Включва около 90% от масата на преработения хмел	any preparation made by grinding hops, purified from leaves, twigs and mechanical impurities, without any mechanical concentration. The hop powder is with a particle size up to 2 mm and includes about 90% by weight of the processed hops.		Vorbereitung von Hopfen, gereinigt aus Blättern, Zweigen und mechanische Verunreinigungen, ohne jede mechanische Concentraition Schleifen gemacht. Das Hop-Pulver ist mit einem Partikel bis 2 mm und umfasst etwa 90 % nach Gewicht des verarbeiteten Hopfens.
Хмелово масло	Hop oils	CHMELOVÉ SILICE	Hop Öl	продукт, съдържащ хмеловите ароматни вещества	Hops contains 0.5 - 3 wt%. of essential oils. It is a mixture of substances with different composition. Essential oils gives beer its characteristic flavour.	Chmel obsahuje 0,5 – 3 % hmotn. silic. Je to směs látek různého složení. Silice dávají pivu charakteristickou vůni.	Hopfen enthält 0,5 - 3 Gew.-%. der ätherische Öle. Es ist eine Mischung von Stoffen mit unterschiedlicher Zusammensetzung. Ätherische Öle gebens Bier seinen charakteristischen Geschmack.
ЦИЛИНДРИЧНО-КОНИЧЕН АПАРАТ	FERMENTATION VESSELS	KVASNÉ KÁDĚ	GÄRUNG-SCHIFFE	ферментационен апарат работещ при надналягане и предназначен за ферментация на пивната мъст. Апарата е с цилиндрично-конична форма и е снабден е със система за охлаждане.	Primary fermentation takes place in the fermentation vessels. They can be made from different materials and can have various shapes. The material of fermentation vessels must be indifferent to beer. Further fermentation takes place at a low temperature in the lager containers, refrigerated buildings or bulk tanks.	V kvasných kádích probíhá hlavní kvašení. Mohou být vyrobeny z různého materiálu a mít různý tvar. Materiál kvasných kádí musí být indiferentní vůči pivu. Dokvašování piva probíhá při nízkých teplotách v ležáckých nádobách, chlazených budovách nebo velkoobjemových tancích.	Hauptgärung stattfindet in der Gärung Schiffe. Sie kann gemacht werden aus verschiedenen Materialien und können verschiedene Formen haben. Die material der Gärung Schiffe müssen gleichgültig sein, Bier. Für Extrawünsche Gärung findet setzen auf eine niedrige Temperatur im Lager Container, gekühlt Gebäude oder Gastanks.

ЦИП, CIP	CIP	CIP	CIP	<p>почистване на място – система от резервоари и помпи, измиващи устройства и тръбопроводи за бързо и ефикасно измиване и дезинфекция на технологичното оборудване.</p>	<p>CIP is the most widely sanitation method in brewing which is used for cleaning and disinfection of all tubings, tanks and apparatuses, which passes during the production the beer and its intermediates. Sanitation means cleaning, disinfection, insect and rodent control. CIP station have a major impact on the quality and shelf life of beer, but also on production efficiency, water consumption and energy.</p>	<p>CIP je v pivovarství nejrozšířenější sanační metoda, používaná k čištění a desinfekci veškerých potrubí, tanků a aparatur, kterými při výrobě prochází pivo a jeho meziprodukty. Sanitace znamená úklid, čištění, dezinfekci, dezinsekcii a deratizaci. CIP stanice mají zásadní vliv na kvalitu a trvanlivost piva, ale také na efektivitu výroby, spotřebu vody a energií.</p>	<p>CIP ist die am weitesten verbreitete s Anitation Methode in was geht verwendet für Reinigung und Desinfektion aller Schläuche, Behälter und Apparate, die Pässe während der Produktion der Bier und seine Zwischenprodukte. Hygiene bedeutet Reinigung, Desinfektion, Insekten und Nager. CIP Station haben einen großen Einfluss auf die Qualität und Haltbarkeit von Bier, sondern auch für Effizienz in der Produktion, Wasserverbrauch und Energie.</p>
ЧИСТА КУЛТУРА ДРОЖДИ	PURE CULTIVATED YEAST	p. 21	REINE KULTIVIERTE HEFE	<p>селекционирана култура от определен вид дрожди с усъвършенствана метаболитна способност и с подобрена устойчивост към хмелови горчиви вещества, алкохол, въглероден диоксид, температура и други фактори.</p>	<p>selecting a culture of a particular species of yeast with improved metabolic capacity and with an improved resistance to the hop bitter compounds, alcohol, carbon dioxide, temperature, and other factors.</p>	unable to translate	<p>Wählen eine Kultur einer bestimmten Art von Hefe, mit verbesserten metabolischen Kapazität und eine verbesserte Beständigkeit gegen die Hop-Bitterstoffe, Alkohol, Kohlendioxid, Temperatur und anderen Faktoren.</p>

ШИХТА	BURDEN		BELASTUNG	<p>смес от материали в определени пропорции с висока абсорбционна способност и висок капацитет на вътрешно задържане, които се използват за филтриране на течности със средна или ниска концентрация на частици при всички процеси на фино избистряне и стерилизиране преди бутилиране</p>	<p>mixture of materials in specific proportions that have high absorption capacity and a high internal retention. They are used for filtration of liquids with medium or low concentration of particles in all the fine clarification and sterilization before bottling</p>	unable to translate	<p>Mischung von Materialien in einem bestimmten Verhältnis das haben hohe Aufnahmekapazität und eine hohe interne Aufbewahrung. Sie dienen zur Filtration von Flüssigkeiten mit mittlerer oder niedriger Konzentration der Partikel in die feinen Klärung und Sterilisation vor der Abfüllung</p>
-------	--------	--	-----------	--	---	---------------------	---

This project has been funded with support from the European Commission.
This publication [communication] reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.