

POSTUP VAŘENÍ PIVA DOMA - SET 2x SLADOVÝ VÝTAŽEK 1,7kg , 50g chmel , 1x kvasnice 11,5g

Vážený zákazníku,

vítáme Vás do rodiny pivovarníků. Náš výrobek navazuje na starou tradici českých domácností vaření piva doma. Umožňuje Vám velmi jednoduchým způsobem vyrobit podle požadované stupňovitosti 18-22 litrů dobrého českého kvasnicového piva. Pro úspěch je nutno dodržet základní pravidlo o čistotě všech používaných pomůcek.

Pomůcky pro výrobu

- hrnec o objemu cca 30 litrů
- nádoba na kvašení o objemu cca 30 litrů (hrnec, kbelík či plastová nádoba)
- vařečka na míchání
- gumová hadička
- lahve s dobře těsnícím šroubovým uzávěrem (nejlépe plastové lahve – PET od nealkoholických nápojů)

Při přípravě všech pomůcek nepoužívejte saponátové přípravky, které mají špatný vliv na pěnivost piva, ale pouze horkou vodu.

Příprava mladiny (sladina s chmelem)

1. Tekutý sladový výtažek přelejte do hrnce a přidejte 18 – 22 litrů pitné vody (množstvím vody si určíte stupňovitost výsledného piva, viz. tabulka dole) a dobře rozmíchejte.

požadované pivo	celkový objem přidané vody
------------------------	-----------------------------------

10°, min. 2,8 % alkoholu	22 litrů
11°, min. 3,0 % alkoholu	20 litrů
12°, min. 4,2 % alkoholu	18 litrů

2. Za stálého míchání přiveďte k mírnému varu, přidejte chmel a vařte 90 minut , (hrnec nepřikrývat poklicí !)
3. Tzv. mladinu nechte vychladnout.
4. Zatím si připravte dokonale čistou kvasnou nádobu.
5. Uvařenou mladinu opatrně slijte do kvasné nádoby tak, aby kal zůstal na dně hrnce. Nejlépe je použít gumovou hadičku. Usazený kal se nesmí dostat do kvasné nádoby.

Proces kvašení

1. Obsah sáčku s pivovarskými kvasnicemi rozmíchejte ve 2 dcl vychlazené mladiny. Teplota mladiny by měla být do 11 °C. Vyšší teplota má nepříznivý vliv na vývoj kvasinek.
2. Takto rozmíchané kvasnice přelejte do mladiny v kvasné nádobě a velmi dobře rozmíchejte. Teplota mladiny v kvasné nádobě nesmí být vyšší jak 11 °C
3. Kvasnou nádobu přikryjte prodyšnou tkaninou (aby mladina mohla dýchat).
4. Během jednoho dne začne silné kvašení, při kterém se vytváří hustá pěna. Třetí den kvašení pěnu seberte čistou vařečkou. Obsah nemíchejte!
5. Asi po 4 až 7 dnech kvašení (tato doba je ovlivněna vnější teplotou, která by měla být stálá a ne vyšší jak 11 °C, ale nejlépe v rozmezí 8 až 11 °C) se již nová pěna nevytváří, mladé pivo nechutná sladce a začíná se vyčeřovat. Dodržení uvedených teplot má velký vliv na kvalitu vyráběného piva.
6. Po ukončení hlavního kvašení seberte zbylou pěnu čistou vařečkou.

Zrání

1. Mladé pivo stáhněte z kvasné nádoby do dokvašovacích lahví - nejlépe stažením hadičkou – tak, aby se do lahví nedostala vrstva usazených kvasnic z kvasné nádoby. Vhodné jsou PET lahve od nealkoholických nápojů se šroubovým uzávěrem. Dbejte na čistotu použitých lahví a také na těsnost uzávěrů.
2. Nad hladinou v lahvi ponechejte minimálně 5 cm volného prostoru, protože při zrání se vytváří oxid uhličitý. Do každé lahve přidejte kávovou lžičku krystalového cukru. Lahve dobře uzavřete a protřepáním cukr rozpustíte.
3. Dokvašování v lahvích má probíhat při maximální teplotě 11 °C.
4. Asi po 14 dnech se pivo vyčeří. Mírný zákal není na závadu. Kvasinky se usadí na dně a v lahvích vznikne tlak oxidu uhličitého. Proto musíte použít lahve s těsnými šroubovými uzávěry, aby se pivo mohlo oxidem uhličitým dobře nasytit.
5. Před konzumací ochlaďte láhev v chladničce a před naléváním opatrným pootočením šroubového uzávěru snižte tlak v lahvi, aby pivo nevypěnilo.
6. Dopřejte si jedinečný pocit ze svého vlastního domácího piva, na zdraví .

DEJ BŮH ŠTĚSTÍ