

Výroba piva z českého sladového výtažku

1. Celé množství sladového výtažku přiveďte v dostatečném množství vody k varu a proveďte chmelovar. Množství a druh chmelu jsou na každém domácím sládkovi. Na 1,7 kg výtažek v 16-ti litrech vody můžete použít 60-80 g žateckého poloraného červeňáku (podle požadované hořkosti). Rozdělte ho na dva díly. První díl povařte asi 40 minut ve vodě s rozpuštěným výtažkem, pak přidejte druhou část a vařte dalších 20 minut.
2. Vzniklou mladinu přecedte přes jemné sítko, aby se oddělil chmel.
3. Naředte přecezenou mladinu na požadovaný objem.
4. Další postup je stejný jako u přípravy piva z koncentrátů. Pokud má mladina zákvasnou teplotu, rozmíchejte v ní kvasnice.
5. Nechte proběhnout hlavní kvašení.
6. Podle druhu kvasnic a svých zkušeností stočte před koncem kvašení, nebo nechte vykvasit bez zbytkového cukru a před lahvováním přidejte do každé lahve odměrku dextrózy.
7. V případě přidání dextrózy do lahví nechte asi 10 dní při teplotě, při které probíhalo hlavní kvašení. Pak umístěte do chladu. Pokud jste stočili dříve, než vykvasil všechn sladový cukr, nechte lahve asi 3 dny při stejné teplotě. Pak umístěte do chladu.

Doba ležení, teploty kvašení a ležení jsou závislé na druhu použitých kvasnic.

Tabulka možného ředění:

	výtažek	dextróza	celkový objem
10°	1,7 kg (celý obsah dózy)	0,3 kg	16,5 l
11°	1,7 kg (celý obsah dózy)	0,3 kg	15 l
12°	1,7 kg (celý obsah dózy)	0,3 kg	13,5 l

Tip na polotmavý ležák bez další surogace:

1,7 kg světlého sladového výtažku, 1,7 kg tmavého sladového výtažku. Provést chmelovar 40 minut s 20 g chmele Sládek (8,5% alfa hořkých látek), poté přidat 30 gramů Žateckého červeňáku (3,3% alfa hořkých látek) a povařit 20 minut. Nakonec povařit ještě 10 minut s 10 gramy Žateckého červeňáku. Naředit na 22 litrů a vykvasit nejlépe spodně s kvasnicemi W34/70.