

## Návod na výrobu piva z mladinového koncentrátu Muntons

### Fáze 1 ( 20 – 30 minut )

Budete potřebovat: 2 plechovky sladového extraktu v balení, 23litrový kvasný kbelík s víkem, Míchadlo, Odměrku, Sterilizační prostředek, Sáček s kvasnicemi v balení.

- Dejte plechovky na 5 minut do dřezu naplněného horkou vodou. Díky tomu se extrakt bude snadněji nalévat. Upozornění: Dvě stříbrné plechovky obsahují různé extrakty pro vytvoření dokonalého chuťového profilu.
- Během 1. fáze sterilizujte 23litrový fermentační kbelík (a víko), míchadlo, odměrku a veškeré další vybavení, které budete používat.
- Otevřete plechovky a nalijte jejich obsah do sterilizované fermentační nádoby. TIP: Do každé plechovky přidejte malé množství převařené vody a míchejte, aby se veškerý extrakt rozpustil. POZOR: Plechovky budou horké – použijte utěrku nebo rukavici.
- Do fermentační nádoby přidejte 4 litry převařené vody. Pomocí sterilizovaného míchadla míchejte extrakt, dokud se nerozpustí.
- Doplňte fermentační nádobu na 20 litrů studenou vodou z vodovodu. Pomocí sterilizované nádoby odeberte 100–150 ml vzorku a změřte původní OG.
- Pomocí sterilizovaného teploměru se ujistěte, že je teplota mezi 18–21 °C, poté přidejte kvasnice, přikryjte víkem a nechte kvasit. TIP: Pokud je příliš teplo, nechte s víkem, dokud nevychladne, než přidáte kvasnice. Po 1 dni začněte s 2. fází.

### Fáze 2 ( 2 minuty )

Budete potřebovat: 1 x sáček chmelových pelet Citra (včetně), 1 x sáček chmelových pelet Mosaic (včetně)

- Přidejte 1 sáček chmelových pelet Citra a Mosaic. Po 10 dnech začněte s 3. fází.

### Fáze 3 ( 2 minuty )

Budete potřebovat: 1 x sáček chmelových pelet Citra (včetně), 1 x sáček chmelových pelet Mosaic (včetně)

- Přidejte zbývající chmelové pelety. Nasadte zpět víko a nechte další 3 dny, což umožní celé 2 týdny ve fermentační nádobě, než se lahvuje. TIP: Trpělivost je klíčová! Kvašení bude dokončeno, když hustota klesne pod 1,014 a zůstane stabilní po dobu 48 hodin. V závislosti na teplotě mladiny může trvat déle než 14 dní.

### Fáze 4 ( 30 – 45 minut )

Budete potřebovat: Příložený sáček na scezení chmele, Sifonovou trubici, fermentační drops na syčení oxidem uhličitým, Lahve, Korunkové uzávěry lahví, Zátkovač

- Před plněním do lahví se ujistěte, že všechny lahve a víčka byly sterilizovány.
- Aby se zabránilo vniknutí chmelových nečistot do lahví, nasadte sáček na scezení chmele na konec sifonové trubice, která vede do fermentoru.
- Lahve opatrně naplňte a ponechte alespoň 2 cm vzduchové mezery v horní části lahve.
- Do každé lahve přidejte fermentační drops (nebo odměrku dextrózy).

### Na konec...

Nechte lahve při pokojové teplotě 2 týdny před konzumací.

Na zdraví...