Vienna Lager

16 EBC – 4,5% ABV – 20 L – 21 IBU

Lager 1 – E2 Medium enhancer – H9 Herbal hop blend – M54 Californian Lager yeast

1. Než začnete, vyčistěte a dezinfikujte fermentor, víko, vzduchovou komoru a lžíci dezinfekčním prostředkem dle vlastního výběru.

2. Sejměte víčko a sáček s droždím ze základní sady. Vložte základní sadu na 10 minut do teplé vody, aby se extrakt uvolnil. Pro tento recept nepoužívejte tento přiložený sáček s droždím – v kroku 4 je nahrazen kvasnicemi **M54 Californian Lager** . Nikdy nepoužívejte oba druhy kvasinek současně.

3. Ve vašem dezinfikovaném fermentoru smíchejte 2 litry vroucí vody s **E2 Medium Enhancer** . Otevřete základní sadu, nalijte obsah a propláchněte základní sadu trochou horké vody. Dobře promíchejte.

4. Dolijte studenou vodou o teplotě 20–25 °C až do celkového objemu **20 l** . Posypte povrch **kvasnicemi M54 Californian Lager , nechte 10–15 minut odpočinout a poté promíchejte.**

5. Nasaďte vzduchový uzávěr a utěsněte fermentor. Nechte kvasit při **teplotě 18–20 °C** na tmavém a stabilním místě.

6. Po 3–5 dnech zkontrolujte specifickou hmotnost (SG). Jakmile dosáhne 1,020 nebo nižší, přidejte polovinu vaší bylinné chmelové směsi H9 – zbytek si schovejte na další louhování – nemíchejte. Znovu uzavřete a nechte kvasit další 2–3 dny, dokud bublání nepřestane.

7. Po 7 dnech (nebo jakmile bublání ustane) změřte SG a porovnejte ji s cílovou hodnotou FG **1,010** . Počkejte 48 hodin a změřte znovu.

8. **Důležité: lahvujte až po úplném dokončení fermentace. To platí pouze v případě, že dvě hodnoty SG s odstupem 48 hodin jsou shodné a v rámci cílové hodnoty FG.**

9. Dezinfikujte lahve a sifon. Naplňte lahve a ponechte 5 cm volného prostoru nahoře. Přidejte fermentační drops podle pokynů na obalu nebo dextrózu v množství 5 g na litr.

10. Nechte 2 týdny odležet na teplém místě, aby se sytilo oxidem uhličitým, a poté 1 týden na chladném a tmavém místě, aby se vyčistilo. Hotovo, jakmile je čiré – chuť se s trochou času dále zlepšuje.