

Saison

Lager 1 - E1 Light enhancer - H7 Zesty hop blend - M29 French Saison

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 M29 French Saison**. Nikdy nepoužívejte obě kvasnice současně.
3. Ve vašem dezinfikovaném fermentoru smíchejte 2 litry vroucí vody s přípravkem **E1 Light Enhancer**. Otevřete základní sadu, nalijte obsah a základní sadu propláchněte trochou horké vody. Dobře promíchejte.
4. Dolijte studenou vodou na 20–25 °C a doplňte ji celkem 20 l. Posypte povrch **kvasnicemi M29 French Saison**, nechte **10–15 minut odpočinout a poté promíchejte**.
5. Nasadte vzduchový uzávěr a utěsňte fermentor. Nechte kvasit při **teplotě 26–32 °C** na tmavém a stabilním místě.
6. Po 3–5 dnech zkontrolujte specifickou hmotnost (SG). Jakmile dosáhne 1,020 nebo nižší, přidejte polovinu chmelové směsi H7 Zesty – zbytek si schovejte na další vaření – 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 **1,004**. Počkejte 48 hodin a změřte znovu.
8. **Důležité: lahvejte 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.