

Návod na výrobu piva z mladinového koncentrátu Black Rock a Tooheys

Nejprve je nutné vydezinfikovat fermentační nádobu (mikropivovar) a všechno, co přijde do styku s mladinovým koncentrátem nebo potom následně s mladinou. Dá se použít například SAVO Original, nebo dezinfekce z naší nabídky. Poté vše opláchneme nejlépe horkou převařenou vodou a necháme okapat. Zkušenější sládcí mohou provést chmelovar a pivo si tak upravit podle své chuti.

Do okapané fermentační nádoby napustíme asi do poloviny vodu. Můžeme použít balenou, nebo kvalitní vodu z vodovodu. Celý obsah plechovky s koncentrátem rozmícháme ve fermentační nádobě. Přidáme 0,5 – 1 kg dextrózy. Její množství ovlivní obsah alkoholu v pivu. Někde se dočtete, že se přidává cukr, ale je myšleno jednoduchý cukr - dextróza (glukóza). Řepný cukr vytváří zejména při vyšších teplotách kvašení nežádoucí nakyslou až ovocnou chuť). Doplníme obsah nádoby na 23 litrů. Mladinu můžeme naředit třeba jen na 20 litrů, pivo pak bude plnější s vyšším obsahem alkoholu, ale bude mít i hořčí chuť. Místo dextrózy lze přidat maltózu. Narozdíl od dextrózy, která zcela vykvasí a nezanechá žádnou chuť ovlivňující typ piva, s maltózou bude pivo o něco plnější. Při použití maltózy bude konečná hustota piva nepatrně vyšší než s dextrózou.

Teplota mladiny ve fermentační nádobě by měla být kolem 20°C. Pokud ano, rozmícháme v ní kvasnice, které jsme si před tím nechali asi půl hodiny rozkvasit. (Do 1 dcl vody o pokojové teplotě přidáme 1 lžičku dextrózy a kvasnice ze sáčku) Všechno řádně promícháme a fermentační nádobu uzavřeme. Na víko nasadíme kvasnou zátku s převařenou vodou.

Za pár hodin začne z nádoby přes kvasnou zátku unikat oxid uhličitý. To je důkaz toho, že primární kvašení začalo. Teplotu okolí udržujeme nejlépe mezi 18-20°C - pro lepší chuť piva. Kvasnice jsou ale schopné kvasit až do 24°C.

Kvašení trvá asi jeden týden až dva. Konec nastává, když z nádoby přestává unikat oxid uhličitý a hustota piva se po 2 dny nezmění. Při použití glukózy a naředění mladiny na 20 litrů by se měla pohybovat kolem 1,008 - 1,010 g.cm⁻³.

Do vydezinfikovaných lahví (nepoužívejte horkou vodu na PET lahve) dáme odměrku – 3g dextrózy. Do takto připravených lahví stočíme obsah fermentační nádoby. Pozor! Pokud bychom stáčeli dříve než by bylo dokončeno primární kvašení, může dojít k explozi lahve, nebo bude pivo v lepším případě cítit kvasnicemi, či moc "živé".

Uzavřené lahve skladujeme ve svislé poloze asi 10 dní při pokojové teplotě, aby proběhla druhotná fermentace a pivo se nasytilo oxidem uhličitým. Poté pivo uložíme na chladnější místo, třeba do sklepa. Vaše vlastnoručně vyrobené pivo se dá konzumovat po čtrnácti dnech, ale jeho chuť vynikne zhruba po měsíci až dvou ležení. Čím ho necháte déle zrát, tím bude jeho chuť lepší. Dobře uskladněné svrchně kvašené pivo vydrží rok i déle. Před konzumací pivo vyléváme opatrně z lahví do sklenic, abychom nerozvířili kvasnice ze dna.