

## Návod na výrobu piva z mladinového koncentráту Bulldog

Nejprve je nutné vydezinfikovat fermentační nádobu (mikropivovar) a všechno, co přijde do styku s mladinovým koncentrátem nebo potom následně s mladinou. Použijte dezinfekční prostředky z naší nabídky a postupujte podle návodu k nim.

Do okapané fermentační nádoby napustíme asi 3 litry horké vody. Můžeme použít balenou, nebo kvalitní vodu z vodovodu. Celý obsah sáčku s koncentrátem rozmícháme ve fermentační nádobě. Pro lepší vyprázdnění sáčku je možné ho zahřát v horké vodě. Objem mladiny naředíme na 23 litrů.

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 del vody o pokojové teplotě přidáme 1 lžičku dextrózy a kvasnice ze sáčku. Na povrchu by se měla objevit pěna) Všechno řádně promícháme a fermentační nádobu uzavřeme. Na víko nasadíme kvasnou zátku s převařenou vodou. Teplotu udržujeme mezi 18 - 20°C pro lepší chuť piva. Kvasnice jsou ale schopné kvasit až do 25°C.

Za několik hodin (12-48h) začne z nádoby přes kvasnou zátku unikat oxid uhličitý. To je důkaz toho, že primární kvašení začalo. Kvašení trvá asi jeden týden až dva. Doba kvašení je závislá na více faktorech. Zejména na teplotě a počáteční hustotě. Konec nastává, když z nádoby přestává unikat oxid uhličitý a hustota piva se ustálí. Pivo se bude čistit - ztrácet zákal. Zhruba po týdně změříme hustotu odebráním vzorku piva z výpustného ventilu do odměrného válce a hustoměrem změříme hustotu. Zavřený výpustný ventil propláchneme vlažnou vodou. Pokud je hustota piva po dva dny stále stejná a bude se pohybovat kolem 1010 – 1018 kg/m<sup>3</sup>, třetí den obsah kvasné nádoby pomocí stáčeče stočíme.

Do vydezinfikovaných lahví (nepoužívejte horkou vodu na PET lahve) dáme dextrózu. Na 0,5 litrů jedna část odměrky označená 0,5. Jsou to 3 gramy. Můžeme použít i fermentační drops podle návodu. 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 o teplotě, při které probíhalo hlavní kvašení, aby proběhla druhotná fermentace a pivo se nasytilo oxidem uhličitým. Poté pivo uložíme na chladnější místo, třeba do sklepa nebo lednice. 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. Při výrobě i ležení chraňte pivo před slunečním světlem.

### Přídavek Chmele:

Tato sada pro přípravu piva obsahuje i chmel v „čajovém sáčku“, který nepřidává hořkost, ale pouze aroma a chuť chmele. Je několik možností jak ho použít. Pro získání lehčího aroma: 4. Den po začátku kvašení otevřete hliníkový sáček a chmel v „čajovém sáčku“ ponořte na 10 minut do hrníčku s vařící vodou. Po vychladnutí na cca 20°C přelijte vodu i se sáčkem do kvasné nádoby a rozmíchejte. Sáček ponechte v kvasné nádobě do konce kvašení. Pokud to samé provedete před začátkem kvašení, bude chmelové aroma intenzivnější.

## Návod na výrobu piva z mladinového koncentráту Bulldog

Nejprve je nutné vydezinfikovat fermentační nádobu (mikropivovar) a všechno, co přijde do styku s mladinovým koncentrátem nebo potom následně s mladinou. Použijte dezinfekční prostředky z naší nabídky a postupujte podle návodu k nim.

Do okapané fermentační nádoby napustíme asi 3 litry horké vody. Můžeme použít balenou, nebo kvalitní vodu z vodovodu. Celý obsah sáčku s koncentrátem rozmícháme ve fermentační nádobě. Pro lepší vyprázdnění sáčku je možné ho zahřát v horké vodě. Objem mladiny naředíme na 23 litrů.

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 del vody o pokojové teplotě přidáme 1 lžičku dextrózy a kvasnice ze sáčku. Na povrchu by se měla objevit pěna) Všechno řádně promícháme a fermentační nádobu uzavřeme. Na víko nasadíme kvasnou zátku s převařenou vodou. Teplotu udržujeme mezi 18 - 20°C pro lepší chuť piva. Kvasnice jsou ale schopné kvasit až do 25°C.

Za několik hodin (12-48h) začne z nádoby přes kvasnou zátku unikat oxid uhličitý. To je důkaz toho, že primární kvašení začalo. Kvašení trvá asi jeden týden až dva. Doba kvašení je závislá na více faktorech. Zejména na teplotě a počáteční hustotě. Konec nastává, když z nádoby přestává unikat oxid uhličitý a hustota piva se ustálí. Pivo se bude čistit - ztrácet zákal. Zhruba po týdně změříme hustotu odebráním vzorku piva z výpustného ventilu do odměrného válce a hustoměrem změříme hustotu. Zavřený výpustný ventil propláchneme vlažnou vodou. Pokud je hustota piva po dva dny stále stejná a bude se pohybovat kolem 1010 – 1018 kg/m<sup>3</sup>, třetí den obsah kvasné nádoby pomocí stáčeče stočíme.

Do vydezinfikovaných lahví (nepoužívejte horkou vodu na PET lahve) dáme dextrózu. Na 0,5 litrů jedna část odměrky označená 0,5. Jsou to 3 gramy. Můžeme použít i fermentační drops podle návodu. 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 o teplotě, při které probíhalo hlavní kvašení, aby proběhla druhotná fermentace a pivo se nasytilo oxidem uhličitým. Poté pivo uložíme na chladnější místo, třeba do sklepa nebo lednice. 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. Při výrobě i ležení chraňte pivo před slunečním světlem.

### Přídavek Chmele:

Tato sada pro přípravu piva obsahuje i chmel v „čajovém sáčku“, který nepřidává hořkost, ale pouze aroma a chuť chmele. Je několik možností jak ho použít. Pro získání lehčího aroma: 4. Den po začátku kvašení otevřete hliníkový sáček a chmel v „čajovém sáčku“ ponořte na 10 minut do hrníčku s vařící vodou. Po vychladnutí na cca 20°C přelijte vodu i se sáčkem do kvasné nádoby a rozmíchejte. Sáček ponechte v kvasné nádobě do konce kvašení. Pokud to samé provedete před začátkem kvašení, bude chmelové aroma intenzivnější.