

Návod na výrobu piva z mladinového koncentrátu Coopers

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 do poloviny vodu. Můžeme použít balenou, nebo kvalitní vodu z vodovodu. Celý obsah plechovky s koncentrátem rozmícháme ve fermentační nádobě. Pro lepší vyprázdnění plechovky je možné ji bez kvasnic! zahřát v horké vodě. Přidáme 0,5 - 1 kg dextrózy. Její množství ovlivní obsah alkoholu v pivu. 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, nebo některý ze sladových výtažků. Na rozdíl od dextrózy, která zcela vykvasí a nezanechá žádnou chuť ovlivňující typ piva, s maltózou či výtažkem bude pivo o něco plnější. Při použití maltózy bude konečná hustota piva nepatrně vyšší než s dextrózou. Teplota mladiny ve fermentační nádobě by měla v rozmezí teplot podle tabulky níže. 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. Kvašení trvá asi jeden týden až dva. Konec nastává, když z nádoby přestává unikat oxid uhličitý a hustota piva se ustálí. Pivo se bude čistit - ztrácet zákal. Zhruba po týdnu 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 kg/m³, 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. (Postupným získáváním zkušeností si můžete určit kolik dextrózy přidáte a tím si pivo nasytit podle své chuti.) 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 nasýtilo 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.

Některé návody v cizím jazyce obsahují chyby v teplotách. Tyto jsou správné:

20 - 26°C - doporučena 20 - 21°C

Australian Bitter, Bitter, Canadian Blonde, Dark Ale, Draught, Australian Pale Ale, Irish Stout, Lager, Real Ale, Traditional Draught, Stout, Wheat Beer, IPA, Heritage Lager, Porter
16 - 21°C - doporučena 17 - 19°C (Počátek kvašení se doporučuje kolem 20°C, druhý den po rozběhnutí kvašení se může teplota snížit. Při nižších teplotách se může doba kvašení protáhnout i na 3- 4 týdny.) European Lager, Pilsener, Pilsner 86.