

## Návod na výrobu piva z mladinového koncentrátu Master Pint

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 sáčku s koncentrátem rozmícháme ve fermentační nádobě. Přidáme dextrózu. 0,5-1 kg, podle toho jak chceme mít pivo silné. 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. 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 v rozmezí 20-25°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). Kvasnice naleznete přilepené ve stříbrném sáčku na spodní části koncentrátu. Všechno řádně promícháme a fermentační nádobu uzavřeme. Na víko nasadíme kvasnou zátku s převařenou vodou.

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. Teplotu okolí udržujeme nejlépe mezi 20-21°C - pro lepší chuť piva. Čím nižší teplota, tím ale bude kvašení probíhat pomaleji.

Kvašení trvá asi jeden týden až dva. Konec nastává, když z nádoby přestává unikat oxid uhličitý a hustota piva se po 2 dny nezmění. Konečná hustota se bude pohybovat kolem 1010 kg/m<sup>3</sup>.

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 7 dní při pokojové teplotě, 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 letech. 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 nerozvídli kvasnice ze dna.

## Návod na výrobu piva z mladinového koncentrátu Master Pint

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 sáčku s koncentrátem rozmícháme ve fermentační nádobě. Přidáme dextrózu. 0,5-1 kg, podle toho jak chceme mít pivo silné. 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. 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 v rozmezí 20-25°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). Kvasnice naleznete přilepené ve stříbrném sáčku na spodní části koncentrátu. Všechno řádně promícháme a fermentační nádobu uzavřeme. Na víko nasadíme kvasnou zátku s převařenou vodou.

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. Teplotu okolí udržujeme nejlépe mezi 20-21°C - pro lepší chuť piva. Čím nižší teplota, tím ale bude kvašení probíhat pomaleji.

Kvašení trvá asi jeden týden až dva. Konec nastává, když z nádoby přestává unikat oxid uhličitý a hustota piva se po 2 dny nezmění. Konečná hustota se bude pohybovat kolem 1010 kg/m<sup>3</sup>.

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 7 dní při pokojové teplotě, 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 letech. 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 nerozvídli kvasnice ze dna.