

Návod na výrobu piva z mladinových koncentrátů Brewferm

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 5 litrů vody. Můžeme použít balenou, nebo kvalitní vodu z vodovodu. Celý obsah plechovky s koncentrátem rozmícháme ve fermentační nádobě. Přidáme dextrózu. Pro lepší vyprázdnění plechovky je možné ji bez kvasnic! zahřát v horké vodě. Doplníme obsah nádoby na doporučený objem podle tabulky níže.

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. 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 20 - 25°C. pro lepší chuť piva je lepší držet se spodní hranice.

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 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, 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. 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 nasatilo oxidem uhličitým. Poté pivo uložíme na chladnější místo, třeba do sklepa. Vhodná je teplota kolem 10°C. Pivo z koncentrátů Brewferm je silné a proto je důležitá delší doba ležení. Vaše vlastnoručně vyrobené pivo se dá konzumovat po 6-8 týdnech, ale jeho chuť vynikne zhruba po třech měsících 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 nerozvívili kvasnice ze dna. Při výrobě i ležení chraňte pivo před slunečním světlem.

NÁZEV PIVA	DOPORUČENÝ PŘÍDAVEK DEXTRÓZY	DOPORUČENÝ OBJEM VÁRKY	OBSAH ALKOHOLU
Belgian Dubbel	0,5 kg	9 litrů	8%
Ambiorix	1 kg	15 litrů	6,5%
Strong Blond	0,5 kg	9 litrů	8%
Gallia	0,5 kg	12 litrů	5,5%
Premium Pilsner	0,5 kg	12 litrů	5,5%
Wheat Tripel	0,5 kg	9 litrů	8%
Flemish Brown	0,8 kg	12 litrů	6%
Belgian Tripel	0,5 kg	9 litrů	8%
Belgian Wit	0,75 kg	15 litrů	5%
Winter Ale	-	7 litrů	7,5%
English IPA	0,8 kg	12 litrů	6,5%
Kriek	0,5 kg	12 litrů	5,5%
Oranje Bock	0,5 kg	12 litrů	6%
Pils	-	12 litrů	4,5%
nebo Pils	1 kg	20 litrů	4,5%
Imp. Stout	0,5 kg	9 litrů	7,5%
Barley Wine	0,5 kg	9 litrů	7,9%
Belgian Sais.	1 kg	15 litrů	6%
English Port.	0,8 kg	12 litrů	7,1 %

