

Výroba piva z českého sladového výtažku

Tento návod berte jako inspiraci. Způsoby použití jsou u výtažku různé. Můžete si zvolit svoje kvasnice, chmelení a ředění. Rovněž můžete míchat světlé a tmavé výtažky.

1. Celé množství sladového výtažku přiveďte v dostatečném množství vody k varu a proveďte chmelovar. Množství a druh chmelu jsou na každém domácím sládkovi. Příklad: na 1,7 kg výtažek v 16-ti litrech vody můžete použít 60-80 g žateckého poloraného červeňáku (podle požadované hořkosti). Rozdělte ho na dva díly. První díl povařte asi 40 minut ve vodě s rozpuštěným výtažkem, pak přidejte druhou část a vařte dalších 20 minut.
2. Vzniklou mladinu přecedte přes jemné sítko, aby se oddělil chmel.
3. Naředte přecezenou mladinu na požadovaný objem. Můžete použít i dextrózu pro zvýšení výtěžnosti (vyššího obsahu alkoholu).
4. Další postup je stejný jako u přípravy piva z koncentrátů. Pokud má mladina zákvasnou teplotu, rozmíchejte v ní kvasnice.
5. Nechte proběhnout hlavní kvašení.
6. Podle druhu kvasnic a svých zkušeností stočte před koncem kvašení, nebo nechte vykvasit bez zbytkového cukru a před lahvováním přidejte do každé lahve odměrku dextrózy.
7. V případě přidání dextrózy do lahví nechte asi 10 dní při teplotě, při které probíhalo hlavní kvašení. Pak umístěte do chladu. Pokud jste stočili dříve, než vykvasil všechny sladový cukr, nechte lahve asi 3 dny při stejné teplotě. Pak umístěte do chladu.

Doba ležení, teploty kvašení a ležení jsou závislé na druhu použitých kvasnic.

Tabulka možného ředění s dextrózou:

| | VÝTAŽEK | DEXTRÓZA | CELKOVÝ OBJEM MLADINY |
|-----|--------------------------|----------|-----------------------|
| 10° | 1,7 kg (celý obsah dózy) | 0,3 kg | cca 16,5 l |
| 11° | 1,7 kg (celý obsah dózy) | 0,3 kg | cca 15 l |
| 12° | 1,7 kg (celý obsah dózy) | 0,3 kg | cca 13,5 l |

Tabulka možného ředění bez dextrózy:

| | VÝTAŽEK | CELKOVÝ OBJEM MLADINY |
|-----|--------------------------|-----------------------|
| 10° | 1,7 kg (celý obsah dózy) | cca 13 l |
| 11° | 1,7 kg (celý obsah dózy) | cca 12 l |
| 12° | 1,7 kg (celý obsah dózy) | cca 11 l |