

Návod na výrobu piva SKLÁŘ a KOVÁŘ 20 litrů piva spodní

Sada obsahuje dvě dózy sladového výtažku o celkové váze 3,4 kg, dva sáčky s chmelem, kvasnice pro teplotu kvašení 12-15°C a tento návod.

1. Dezinfekce

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

2. Příprava kvasnic

Kvasnice ze sáčku vysypeme do sklenice s vodou o teplotě cca 30°C. Nemícháme. Necháme asi deset minu zchladnout na teplotu cca 20°C a rozmícháme se lžičkou výtažku. Mezitím provedeme chmelovar.

3. Chmelovar

Pokud máme varnou nádobu na 20 litrů, provedeme chmelovar v celém objemu s obsahem obou dóz. Jestli tak velkou varnou nádobu nemáme, je možné provést chmelovar s alespoň 5-ti litry vody a polovinou obsahu jedné dózy.

Výtažek rozpustíme v teplé vodě a za stálého míchání přivedeme k varu. Přidáme chmel ze sáčku označeného 1 a vaříme na mírném ohni za občasného míchání 40 minut. Pak přidáme polovinu chmele ze sáčku č. 2 a vaříme 15 minut. Poté přidáme druhou polovinu chmele a vaříme ještě 10 minut. Mladinu nakonec přelijeme přes jemné sítko, nebo hrubší látku do kvasné nádoby. Přidáme zbytek výtažku (při vaření jen z části výtažků) a naředíme mladinu na 20 litrů. Vše rozmícháme.

4. Zakvašení

Nyní je nutné ochladit mladinu na 15°C. Pokud nemáme chladič, v zimě umístíme do sněhu, v létě může pomoci vada napuštěná studenou vodou. Když teplota mladiny dosáhne 15°C, změříme cukernatost - hustotu (měla by být v rozmezí 11-12% cukru=1045-1052 kg/m³) a přidáme celý obsah sklenice s kvasnicemi. Mícháme alespoň 5 minut, aby se mladina provzdušnila. Kvasnou nádobu umístíme na místo s teplotou 12-15°C a překryjeme ji lehce víkem. Kvasnou zátku nedáváme.

5. Kvašení a stáčení

Za den až dva se na povrchu mladiny začne tvořit pěna, která bude postupně narůstat a tmavnout. Jakmile bude hodně tmavá, začne se zmenšovat. Ve chvíli než se úplně propadne do piva je nutné pěnu sebrat miskou, nebo vařečkou. Změříme cukernatost - hustotu. Pokud bude v rozmezí 5,0 - 5,2% cukru, což odpovídá zhruba 1015-1017 kg/m³, stočíme nejlépe za pomoci stáčeče do lahví, nebo soudků a necháme ještě 3 dny na místě kde probíhalo kvašení. Pak umístíme do sklepa, nebo lednice s teplotou nejlépe do 5°C. Jestli z nějakého důvodu vhodnou dobu pro stáčení nestihneme, není nic ztraceno. Nádobu přikryjeme víkem s kvasnou zátkou a vodou jako při svrchním kvašení a necháme vykvasit až do úplného konce bez zbytkového cukru. Do lahví stáčíme po ustálení hustoty mladého piva s odměrkou dextrózy, nebo s dropsy. Pak postupujeme stejně jako při stáčení se zbytkovým cukrem - necháme pivo 3 dny při teplotě kvašení a pak umístíme do prostoru nejlépe do 5°C. Kvašení trvá zhruba týden.

6. Ležení

Spodně kvašené pivo nepotřebuje tak dlouhou dobu ležení jako svrchně kvašené, má ale kratší dobu spotřeby. Dá se konzumovat po 2 týdnech. Délka spotřeby je závislá na teplotě při které je pivo uskladněno. Při teplotě do 5°C pivo vydrží při dobré hygieně přípravy asi 5 týdnů.

Dobrou chuť a Na zdraví!