

Návod na výrobu piva SKLÁŘ a KOVÁŘ 20 litrů piva svrchní

Sada obsahuje dvě dózy sladového výtažku o celkové váze 3,4 kg, dva sáčky s chmelem, kvasnice pro teplotu kvašení 18-20°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 20°C. Nemícháme. Necháme asi deset minut odstát a pak 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 20°C. Pokud nemáme chladič, v zimě umístíme do sněhu, v létě může pomoci vada napuštěná studenou vodou. Když teplota mladiny dosáhne cca 20°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 18-20°C a uzavřeme víkem s kvasnou zátkou a vodou.

5. Kvašení a stáčení

Kvašení bude znatelné zhruba druhý den a bude probíhat při teplotě 18-20°C asi týden. Konec kvašení poznáme podle toho, že z kvasné zátky přestává unikat oxid uhličitý. Důležitá je ale hustota (bude kolem 4,6% cukru = 1016 kg/m³). Do lahví stáčíme po ustálení hustoty mladého piva s odměrkou dextrózy (3g), nebo s dropsy. 10 dnů při teplotě kvašení a pak umístíme do prostoru nejlépe do 10°C.

6. Ležení

Svrchně kvašené pivo potřebuje delší dobu ležení než spodně kvašené, má ale delší dobu spotřeby. Dá se konzumovat po 4 týdnech. Délka spotřeby je závislá na teplotě při které je pivo uskladněno. Při teplotě do 10°C pivo vydrží při dobré hygieně přípravy minimálně 6 měsíců.

Dobrou chuť a Na zdraví!