Návod na výrobu piva z mladinového koncentrátu Black Rock

PIVO Z DOMU

Ďakujeme, že ste si zakúpili náš produkt
Než začnete, pozorne si prosím prečítajte návod na výrobu piva.

Najprv je potrebné vydezinfikovať fermentačnú nádobu (Mikropivovar) a všetko, čo príde do styku s koncentrátom, alebo potom následne s mladinou. Použite dezinfekčné prípravky z našej ponuky a postupujte podľa návodu k ním.

Príprava mladiny: Do odkvapkanej fermentačnej nádoby napustíme asi do polovice vodu. Môžeme použiť balenú, alebo kvalitnú vodu z vodovodu. Celý obsah plechovky s koncentrátom rozmiešame vo fermentačnej nádobe. Pre lepšie vyprázdnenie plechovky je možné ju zahriať v teplej vode, na radiátore. Bez priložených kvasiniek v sáčku! Pridáme dextrózu 1KG. Objem mladiny zriedime na 23 litrov celkového objemu. Teplota mladiny vo fermentačnej nádobe by mala byť okolo 20 °C.
Príprava kvasiniek: Do 1DCL prevarenej vody a schladenej na cca 25°C vysypeme kvasinky zo sáčku a necháme v kľude - rehydratujeme 10MIN. Potom doprajeme kvasinkám kyslík - každých 5MIN miešame, prelievame z 1-nej nádoby do 2-hej, po 10MIN pridáme 0,5L rozmiešanej mladiny, ktorú si požičiame z kvasnej nádoby aby sme kvasinky prikŕmili. Opakujeme miešanie - prelievanie. Keďže kvasinky sú prikŕmené stačí cca 30MIN aby sa rozkvasili.
Kvasenie: Potom riadne premiešame vo fermentačnej nádobe a uzavrieme ju. Na veko nasadíme kvasnú zátku s prevarenou vodou. Teplotu udržujeme medzi 20 - 22°C pre lepšiu chuť piva. Kvasninky sú ale schopné kvasiť až do 25°C. Za niekoľko hodín začne z nádoby cez kvasnú zátku unikať oxid uhličitý. To je dôkaz toho, že primárne kvasenie začalo. Kvasenie trvá asi 7 – 10dní. Koniec nastáva, keď z nádoby prestáva unikať oxid uhličitý a hustota piva sa ustáli. Pivo sa bude čistiť - strácať zákal. Zhruba po týždni zmeriame hustotu odobratím vzorky piva. Ak je hustota piva po dva dni stále rovnaká a bude sa pohybovať okolo 1010 – 1018KG/m3, tretí deň obsah kvasnej nádoby pomocou stáčača stočíme.

Stáčanie: Do vydezinfikovaných fliaš (nepoužívajte horúcu vodu na PET fľaše) dáme dextrózu: na 0,5 litra použijeme 3G dextrózy. (Môžeme použiť aj fermentačný drops podľa návodu.) Do takto pripravených fliaš stočíme obsah fermentačnej nádoby. Pozor! Ak by sme stáčali skôr než by bolo dokončené primárne kvasenie, môže dôjsť k explózii fľaše, alebo bude pivo v lepšom prípade cítiť kvasnicami, či moc "živé".

Uzatvorené flaše skladujeme vo zvislej polohe asi 10dní pri izbovej teplote, aby prebehla sekundárna fermentácia a pivo sa nasýtilo oxidom uhličitým. Potom pivo uložíme na chladnejšie miesto, napríklad do pivnice alebo chladničky. Vaša vlastnoručne vyrobené pivo sa dá konzumovať po štrnástich dňoch, ale jeho chuť vynikne zhruba po mesiaci až dvoch ležania. Čím ho necháte dlhšie zrieť, tým bude jeho chuť lepšia. Dobre uskladnené vrchne kvasené pivo vydrží rok i dlhšie. Pred konzumáciou pivo nalievame opatrne z fliaš do pohárov, aby sme nerozvíril kvasnice zo dna (vždy tam zostanú).

Zopakujme si základné pravidlá a postup:

- Umytie a dezinfekcia všetkých nádob a pomôcok,
- Naplnenie fermentačnej nádoby cca 50% vody a rozpustenie dextrózy,
- Príprava mladinového koncentrátu zahriatim na teplotu 25-28°C lepšie sa vyprázdňuje z obalu,
- Vmiešanie mladinového koncentrátu do obsahu vody s dextrózou vo fermentačnej nádobe, doplnenie na konečný obsah (23l)
- Príprava kvasiniek – nysypať do vody, rozmiešať, prikŕmiť (spolu na1L) pri 25°C, aspoň 30MIN, pridať rozkvasené kvasninky do kvasnej nádoby a tú uzavrieť,

- Po vykvasení (7-10dní – závisí od teploty prostredia) stočíme do fliaš,
- Pred uzavretím fliaš doplniť do fliaš dextrózu 3G na na 0,5l pre sekundárne dokvasenie.

Prajeme Vám pohodu pri výrobe a pití piva. Pivo z domu chráňte pred svetlom, teplom a zlými luďmi.

Venujeme sa pivu - máme ho radi

www.pivozdomu.sk Zátureckého 4, 83107 Bratislava- Vajnory, e-mail: info@pivozdomu.sk mobil:0940 600 093