

Návod na výrobu piva zo sladového koncentrátu MISTR SLÁDEK - 1,7KG



Ďakujeme, že ste si zakúpili náš produkt.

Než začnete, pozorne si prosím prečítajte návod na výrobu piva.

Najprv je potrebné vydezinfikovať všetky nádoby a pomôcky, ktoré prídu do styku s koncentrátom, alebo potom následne s mladinou. Použite dezinfekčné prípravky z našej ponuky a postupujte podľa návodu k nim.

Príprava sladiny: Môžeme použiť balenú, alebo kvalitnú vodu z vodovodu. Celý obsah balenia rozmiešajte v nádobe, v ktorej prebehne chmelovar. Pre lepšie vyprázdnenie balenia je možné ho zahriať v teplej vode (na radiátore). Objem sladiny zriedime na 9-11 litrov celkového objemu.

Chmelovar je varenie sladiny s chmeľom. Na jeho konci dostaneme základ pre výrobu piva - mladinu. Varíme od 60-90 minút. Pre správny český ležiak sa chmeľ väčšinou pridáva v troch dávkach. Prvá časť (30% dávky) na začiatku varu, druhá časť (50% dávky) uprostred varu a posledná časť (20% dávky) tesne pred koncom varu. V priebehu chmeľovaru by sa malo odpariť 10–15% objemu mladiny. Po ukončení varu celý obsah čo najrýchlejšie ochladíme na 15–18°C. V priebehu chladenia sa usadia vyzrážané kaly a chmeľ na dne nádoby.

Príprava kvasiniek: Do 1DCL prevarenej vody a schladenej na cca 20°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 1L mladiny, ktorú si požičiame z kvasnej nádoby aby sme kvasinky prikrmili. Opakujeme miešanie – prelievanie, môžeme použiť cedník na prevzdušnenie. Keďže kvasinky sú prikrmené 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 10-12°C pre spodné kvasenie. Kvasenie trvá asi 7-10dní. Kvasiaca mladina sa pokrýva zo začiatku bielou penou, ktorá narastá do výšky, postupne hneď (CO2 vynáša na povrch vyzrážané horké látky) a v druhej polovici kvasenia sa zase znižuje. Na konci kvasenia je hladina mladého piva pokrytá tmavohnedou 12mm vysokou vrstvou, ktorú treba opatrne odobrať. 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 - 1018 kg / 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 explózií fľaše, alebo bude pivo v lepšom prípade cítiť kvasnicami, či moc "živé". Stáčať môžeme i do KEG sudou alebo kyviet.

Skladovanie a ležanie: Uzatvorené fľaše skladujeme vo zvislej polohe asi 7 dní pri izbovej teplote, aby prebehla sekundárna fermentácia a pivo sa nasýtilo oxidom uhličitým. Potom pivo uložíme na chladnejšie miesto, napríklad do pivnice alebo chladničky. Vaše 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. Dobře uskladnené pivo vydrží rok i dlhšie. Pred konzumáciou pivo vylievame opatrne z fliaš do pohárov, aby sme nerozvíril kvasnice z dna (vždy tam zostanú).

Zopakujeme si základné pravidlá a postup:

- Umytie a dezinfekcia všetkých nádob a pomôcok,
- Vykonať chmelovar a schlaďiť,
- Príprava kvasiniek – nysypať do vody 1DCL, rozmiešať, prikrmiť (spolu 1L) aspoň 30MIN,
- Naplnenie fermentačnej nádoby,
- Po vykvasení (7-10dní) stočíme do fliaš, KEG, Kyveta,
- Pred uzavretím fliaš doplniť do fliaš dextrózu 3g na 0,5l pre sekundárne dokvasenie

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

Venujeme sa pivu - máme ho rad