

Návod na výrobu domáceho piva z mladínového koncentráту značky Gozdawa

Celý postup varenia piva z koncentrátov je na rozdiel od klasickej výroby z jačmenného sladu veľmi jednoduchý a zvládne ho určite každý. V ponuke máme mnoho druhov mladínových koncentrátov. Môžete si vyrobiť napríklad pivo typu ležiak, pšeničné, stout, Pale Ale a mnoho iných. Jednoducho povedané: k mladínovému koncentrátu stačí pridať vodu a kvasnice. Zamiešať, nechať vykvasiť a stočiť do fliaš. S trochou trpezlivosti čakať pár dní až týždňov a na záver - ochutnanie vašeho piva!

Ak ste začiatočník, odporúčame zakúpiť celú sadu mikropivovaru, kde je všetko potrebné na výrobu piva. Vyhnete sa tak prípadným rozpakom nad tým, že vám k výrobe niečo chýba.

Ak ste si vybrali aké pivo si uvaríte a máte pripravený potrebný koncentrát, môžete sa pustiť do výroby. Každý koncentrát má pod plastovým viečkom kvasnice príslušné k danému pivnému štýlu. Väčšinou sú to vrcné kvasnice ale dá sa odkvasiť aj spodne, výsledkom bude pivo podobnejšie našim českým pivám. Vrchný spôsob kvasenia pri izbových teplotách je ale v bežných domácich podmienkach dostupnejší.

Najprv je nutné vydezinfikovať fermentačnú nádobu (mikropivovar) a všetko, čo príde do styku s mladínovým koncentrátom alebo potom následne s mladinou. Dá sa použiť napríklad Chemipro-Oxi, alebo iné dezinfekčné prostriedky z ponuky. Potom všetko opláchneme, najlepšie horúcou prevarenou vodou a necháme odkvapkať. Skúsenejší sládkovia môžu vykonať chmeľovar a pivo si tak upraviť podľa svojej chuti.

Do vydenzifikovanej fermentačnej nádoby napustíme asi do polovice vodu. Môžeme použiť balenú, alebo kvalitnú vodu z vodovodu. Celý obsah plechovky s koncentrátom rozmiešame vo fermentačnej nádobe a pridáme 1 kg maltózy alebo dextrózy, doplníme obsah nádoby na požadovaný objem. Dextróza, ktorá úplne vykvasí nezanechá žiadnu pachuť. S maltózou bude pivo o niečo plnšie. Pri používaní maltózy bude konečná hustota piva nepatrne vyššia ako s dextrózou.

Teplota mladiny vo fermentačnej nádobe by mala byť rovnaká ako je pracovná teplota kvasníc. Ak tomu tak je, rozmiešame v nej kvasnice, ktoré sme si pred tým nechali asi pol hodiny rozkvasiť (do 1 dcl vody o izbovej teplote pridáme 1 lyžičku dextrózy a kvasnice zo sáčku). Všetko riadne premiešame a fermentačnú nádobu uzavrieme. Na veko nasadíme kvasnú zátku s vodou.

Za pár hodín začne z nádoby cez kvasnú zátku unikať oxid uhličitý. To je dôkaz toho, že primárne kvasenie začalo. Teplotu okolia udržujeme podľa druhu kvasníc. Najlepšie je držať sa na spodnej hranici, ktorú udáva ich výrobca.

Kvasenie trvá asi jeden týždeň až dva - podľa teploty, použitých kvasníc a koncentrátu. Koniec nastáva keď z nádoby prestáva unikať oxid uhličitý a hustota piva sa ustáli. Pivo prestáva byť kalné.

Do vydezinfikovaných fliaš (nepoužívajte horúcu vodu na PET fľaše) dáme fermentačný drops (3 g). Do takto pripravených fliaš stočíme pomocou stáčača 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".

Uzavreté fľaše skladujeme vo zvislej polohe asi 10 dní pri rovnakej teplote ako prebiehalo hlavné kvasenie, aby prebehla sekundárna fermentácia a pivo sa nasýtilo oxidom uhličitým. Potom pivo uložíme na chladnejšie miesto, napríklad do pivnice. Podobne ako do fliaš môžeme pivo stočiť aj do päťlitrových súdkov s poistným ventilom.

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 vrchné kvasené pivo vydrží pol roka aj dlhšie. Pred konzumáciou pivo vylievame opatrne z fliaš do pohárov, aby sme nerozvírili kvasnice z dna. Pri kvasení a ležaní je nutné chrániť pivo pred priamym slnečným svetlom!