

## Návod na prípravu domáceho piva zo sladového výť ažku.



### Pomôcky pre výrobu čo budeme potrebovať:

- **Hrniec** s objemom cca 15-20 litrov alebo [elektrický zavárací hrniec](#) s našej ponuky (pri použití menšieho hrnca možno mladinu variť aj na dvakrát)
- **Nádoba na kvasenie** - [Fermentačná nádoba](#)
- **Miešadlo** - [Plastové miešadlo](#)
- **Stáčač** alebo gumová hadička
- sklenené **fl'aše s korunkovým uzáverom** (zadarmo)
- **dezinfekcia** Chemipro-Oxi (zadarmo)

Pri príprave všetkých pomôcok nepoužívajte saponátové prípravky, ktoré majú zlý vplyv na penivosť piva, ale iba horúcu vodu a Chemipro-OXI

### Príprava mladiny ( sladina s chmeľom )

Tekutý [sladový výť ažok](#) prelejte do hrnca a pridajte 9 - 11 litrov pitnej vody (množstvom vody si určíte stupňovitosť výsledného piva , viď. Tabuľka dole) a dobre rozmiešajte na požadované pivo celkový objem pridanej vody

10 ° , min . 2,8 % alkoholu 11 litrov
11 ° , min . 3,0 % alkoholu 10 litrov
12 ° , min . 4,2 % alkoholu 9 litrov

Za stáleho miešania privedte k miernemu varu , pridajte chmeľ a varte 90 minút (dôkladné miešanie je nevyhnutné).

Chmeľ sa pridáva na tri krát, ale pri špeciálnych pivách môžeme pridávať aj na viac krát. Fantázii sa medze nekladú

Tzv. mladinu nechajte vychladnúť buď voľne cez noc v chladnej miestnosti, alebo vo vani s vodou. Môžeme použiť špeciálny medený chladič s ponuky.

Pripravte si dokonale čistú kvasnú nádobu. Uvarenú mladinu opatrne zlejte do kvasnej nádoby tak, aby kal zostal na dne hrnca. Najlepšie je použiť gumovú hadičku Máme v ponuke aj s pumpičkou. Usadený kal by sa nemal dostať do kvasnej nádoby.

### Proces kvasenia.

Obsah sáčku s [pivovarské kvasnice](#) rozmiešajte v 2 dcl vychladenej mladiny. Teplota mladiny by mala byť max do 30 ° C. Vyššia teplota má nepriaznivý vplyv na vývoj kvasiniek. Pozor kvasnice sú živý organizmus a vysoká teplota by ich mohla zabiť.

Takto rozmiešané kvasnice prelejte do mladiny v kvasnej nádobe a veľmi dobre rozmiešajte. Teplota mladiny v kvasnej nádobe by nemala byť vyššia ako 20 ° C - pri vyšších teplotách v pive vznikajú estery, ktoré sú charakteristické ovocnou chuťou.

Kvasnú nádobu prikryte vrchnákom s kvasnou zátkou (aby sa mladina nekontaminovala). Počas cca 24 hod. začne silné kvasenie, pri ktorom sa vytvára hustá pena. Tretí deň kvasenia penu môžeme ale aj nemusíme pozbierať čistou vareškou, alebo sitkom. Obsah nemiešajte!

Asi po 4 až 7 dňoch kvasenia (táto doba je ovplyvnená vonkajšou teplotou, ktorá by mala

byť stála a nie vyššej ako 20 ° C, ale najlepšie v rozmedzí 15 až 20 ° C) sa už nová pena nevytvára, mladé pivo nechutí sladko a začína sa číriť. Dodržanie uvedených teplôt má veľký vplyv na kvalitu vyrábaného piva.

Po ukončení hlavného kvasenia mladé pivo stiahnite z kvasnej nádoby do dokvasovacích fliaš, najlepšie stiahnutím hadičkou tak, aby sa do fliaš nedostala vrstva usadených kvasníc z kvasnej nádoby. Vhodné sú PET fľaše od nealkoholických nápojov so skrutkovým uzáverom.

Dbajte na čistotu použitých fliaš a tiež na tesnosť uzáverov. Nad hladinou v fľaši ponechajte minimálne 5 cm voľného priestoru, pretože pri dozrievaní sa vytvára oxid uhličitý.

Do každej fľaše pridajte kávovú lyžičku kryštálového cukru. Fľaše dobre uzavrite a pretrepaním cukor rozpustíte.

Dokvasovanie vo fľašiach má prebiehať pri maximálnej teplote 20 ° C. Asi po 14 dňoch sa pivo vyčíri. Mierny zákal nie je na závalu. Kvasinky sa usadia na dne a vo fľašiach vznikne tlak oxidu uhličitého. Preto musíte použiť fľaše s tesnými skrutkovými uzávermi, aby sa pivo mohlo oxidom uhličitým dobre nasýtiť. Pred konzumáciou ochladte fľašu v chladničke a pred nalievaním opatrným pootočením skrutkového uzáveru znížte tlak vo fľaši, aby pivo nevypenilo.

Vyrobené pivo môžete pri nižšej teplote uchovávať 10 aj viac dní .

### **Záver**

Po skončení výroby umyte dôkladne všetky pomôcky pre ďalšie použitie. Pri dodržaní tohto návodu, najmä čistoty používaných pomôcok a odporúčaných teplôt, získate výborné kvasnicové pivo. Oceníte možnosť pochváliť sa kvalitným pivom vlastnej výroby.