

Stručný návod na výrobu domáceho piva zo sladu



Ak si chcete skúsiť vyrobiť pivo sami zo základných surovín (vody, [sladu](#), [chmeľu](#) a [kvasníc](#)), môžete to skúsiť podľa tohto postupu.

Čas výroby do zakvasenia trvá cca 7-9 hodín .

Je to zložitejší postup, hlavne pre začínajúcich homebrewárov, preto sa treba na to dobre pripraviť.

Možno s ním vyrobiť veľmi dobré pivo.

Výťažnosť cca 20 litrov dvanásťstupňového piva pri použití 5kg sladu.

1. Nalejeme vodu do hrnca asi 10 cm pod okraj. Zahrejeme na izbovú teplotu 23-25 °C.
2. Nasypeme zošrotovaný slad a miešame 15-20 minút.
3. Za stáleho miešania vyhrejeme na 52 °C a necháme 10 min odstať, potom odoberieme 2 / 3 do inej nádoby a uložíme, aby dielo neochladlo.
4. Zvyšnú 1 / 3 diela vyhrievame za stáleho miešania na 75 °C a necháme 20 min odpočívať.
5. Privedieme do varu a varíme za stáleho miešania 20 min.
6. Zlejeme dielo dohromady s 2 / 3 tak, aby teplota bola asi 65 °C. Teplotu vyregulujeme ohrevom, alebo prilejeme studenú vodu !!!
7. Celé dielo vyhrejeme na 73 °C a okamžite scedíme. V scedzovačke necháme 15 - 20 min usadiť mláto.
8. Teplou vodou 77 °C prepláchneme mláto a to trikrát. To nalejeme do hrnca k mladine asi jeden cm po okraj a vyhrejeme k varu.
9. Chmeľovar trvá 60 - 90 minút. Chmeľ pridávame na trikrát. Občas premiešame. Počas chmeľovaru dolievame hladinu vriacou vodou do pôvodnej hladiny. Varíme bez pokrievky s otvoreným hrncom !!
10. Po chmeľovare necháme chvíľu usadiť a potom scedíme cez sitko do chladiacej nádoby.
11. Po schladení opatrne pretočíme do kvasnej nádoby. Pozor na kaly, sú usadené dole !
12. Pri 20 ° C môžeme trochu mladiny použiť na rozbehnutie kvasiniek.
13. Čo najrýchlejšie schladíme na zákvasnú teplotu, napríklad pomocou ľadu.
14. Zakvasíme kvasnicami buď vrchnými alebo spodnými.
15. Zbierame deku.
16. Stočíme do fliaš pri 4 % zvyškového cukru.
17. Dáme ležať tak na 3 týždne a viac podľa stupňovitosti.
18. Daj Boh šťastia a na zdravie .

Ak sa vám tento postup zložitý doporučujeme variť zo sladového výťažku kde začíname vo fáze chmeľovaru. [Sladový výťažok](#) je plnohodnotná surovina na výrobu piva, ktorú používajú aj pivovary. Pripravujeme do predaja ešte jednoduchší a v praxi overený spôsob rmutovania bez potreby miešania [rmutovačka so scedzovačkou](#) v jednom

Veľa uspechov pri varení piva praje <http://www.uvartesipivo.sk/>