

Návod na prípravu kvasu pre whisky

Rmut na whisky vyžaduje iba 0,1-0,2 g výživných látok na liter, a tie už tam sú. Pridanie viac živín núti kvasinky na produkciu mnohých nepotrebných prchavých látok. Ak chcete urobiť dobrú Whisky nedoporučuje sa pridávať pekárenske droždie! Ak sa použijú na fermentáciu rmutu, nebude mať whisky správnu chuť. A navyše, pekárske kvasinky produkujú mnoho ďalších látok, ktoré jednoznačne vo výslednej whisky nechceme mať. Ak pri fermentácii vznikne viac ako 8,5% alkoholu, použitím iných ako pravých whisky-kvasiniek, produkuje rmut príliš veľa ďalších produktov.

Pokyny na prípravu 25 litrov whisky kvasu (jačmeň, kukurica):

Väčšina problémov s kvasením whisky rmutu sú baktérie ktoré môžu byť v kvase. Preto je dôležité pracovať pri príprave naozaj čisto.

Pripravte si 5 až 6 kilogramov obilniny, ktorú nameľte. Obilnina sa nesmie namlieť príliš hrubo, ale tiež nesmie byť príliš jemná (múka).

- 1) Vmiešajte namletú obilninu do 15 litrov vlažnej vody (35 až 45 ° C), a premiešajte. Celú zmes ohrejte na cca 65 ° C a za občasného miešania udržiajte teplotu po 60 minút.
- 2) Pridajte teplotu na 80 ° C a znova za občasného miešania udržiajte teplotu po 60 minút.
- 3) Následne pridajte teplotu na 95 ° C a znova za občasného miešania udržiajte teplotu po 60 minút.
- 4) Tekutinu prelejte do kvasnej nádoby a nechajte vychladnúť.
- 5) Akonáhle bude mať zmes teplotu okolo 25 ° C posypte kvasnicami povrch kvasu a počkajte 15 minút, potom dôkladne premiešajte kvasnice s kvasom.
- 6) Uzavrite kvasnú nádobu vekom s kvasnou zátkou a nechajte kvasiť pri izbovej teplote, teplota by nemala presiahnuť 30 ° C a nemala by byť nižšia ako 18 ° C.
- 7) Doba kvasného procesu sa môže pobybovať od 4 do 12 dní, všetko sa odvíja od kvality použitého materiálu a podmienok v ktorých kvas kvasí.

Ukončenie kvasenia spoznáte tak, že kvas prestane bublať. Ak sa Vám zdá že kvas nie je dokvasený odporúčame zmerať hustomerom (oeschle meter), ktorý by Vám mal ukazovať pri najlepšom výsledku "0" hodnotu, čo značí že boli všetky cukry pretvorené na alkohol.

Po ukončení kvasného procesu, je potrebné kvas vyčeriť (nechať sadnúť sediment na dno kvasnej nádoby). Pre rýchle vyčistenie je možné použiť číridlá, alebo dať kvasnú nádobu do chladu, akonáhle má všetky sedimenty sadnú na dno, čistú tekutinu stočte pomocou hadičky. Teraz je kvas pripravený na destiláciu.

Odporúčame destilovať 2x až 3x pre jemnejšiu chuť výsledného produktu.

Pokyny na prípravu 25 litrov whisky kvasu z cukru:

Rozmiešajte 7 kg cukru vo vriacej vode. Vlejeme osladený roztok do kvasnej nádoby a pridajte vodu do objemu 25 litrov. Uistite sa že voda má teplotu medzi 22 - 25 ° C a pridajte kvasnice (voda nesmie mať viac ako 30 ° C, inak kvasnice zahynú).

Následne kvasnú nádobu uzavrite vekom s kvasnou zátkou a nechajte kvasiť po dobu 4 až 12 dní. Koniec kvasného procesu spoznáte, tak že kvasná zátka prestane bublať.

Nečajte kvas vyčeriť počas 2 až 3 dní, tak aby kaľy sadli na dno kvasnej nádoby. Po usadení kalov stočte čistý kvas do inej nádoby a takto ošetrovaný kvas je pripravený pre destiláciu. Pre rýchle vyčistenie možno použiť prípravok chitosan.

Odporúčame destilovať 2x až 3x pre jemnejšiu chuť výsledného produktu.

Upozornenie: ak na kvasnej nádobe uzavretom a nemáte kvasnú zátku, nádoba sa môže roztrhnúť tlakom!

Príprava kvasu na Írsku Whisky

Východiskové ingrediencie:

2 kg jačmeňa

0,6 kg ovsa

3 kg pšenice

0.1 kg raže

Premena sladu na cukor a vyplavovanie cukru sa vykonáva v troch etapách:

1: namletú obilninu premiešajte s 15 litrami teplej vody (35 až 40 ° C) a za stáleho miešania zahrievajte na cca 65 ° C, a nechajte 60 minút pri tejto teplote.

2: Prihrejtee na teplotu 80 ° C a nechajte znovu po dobu asi 60 minút pri tejto teplote.

3: Prihrejtee na 95 ° C a nechajte po dobu ďalších 60 minút pri tejto teplote.

Počas prihrievania neustále miešajte. Potom prelejte do kvasnej nádoby a nechajte vychladnúť. Akonáhle teplota dosiahne 25 ° C, zoberte 1 balenie whisky kvasníc a posypte povrch pripraveného základu kvasu a nechajte pôsobiť 15 minút a potom dôkladne premiešajte.

Nečajte kvasiť pri izbovej teplote medzi 19 až 23 ° C, teplota by nemala presiahnuť 30 ° C a nemala by klesnúť pod 18 ° C. Ak sa to tak stane, môžu pri vysokej teplote kvasnice uhynúť. Pri príliš nízkej teplote sa kvasenie spomalí a môže sa tiež úplne zastaviť. Doba kvasenia je medzi 4 až 12 dní.

Ukončenie kvasenia spoznáte tak, že kvas prestane bublať a ak sa Vám zdá že kvas nie

je dokvasený odporúčame zmerať. Po ukončení kvasného procesu, je potreba kvas vyčeriť (nechať sadnúť sediment na dno kvasnej nádoby). Pre rýchle vyčírené možné použiť číriče, alebo dať kvasnú nádobu do chladu, akonáhle má všetky sedimenty sadnúť na dno, čistú tekutinu stočte pomocou hadice. Teraz je kvas pripravený na destiláciu.

Odporúčame destilovať 2x až 3x pre jemnejšiu chuť výsledného produktu.

Upozornenie: Váš kvas by mal dosiahnuť optimálne okolo 7-9% alkoholu.

Ak by ste chceli doceliť väčšieho množstva alkoholu v kvase postupujte nasledovne. Pre dosiahnutie až 15% alkoholu v kvase pridajte na 1 liter kvasu 120g cukru (1l kvasu / 120g cukru). Cukor vždy rozpúšťajte vo vriacej vode a pridávajte do kvasu pri maximálnej teplote 25 ° C !!!

Cukor si rozdeľte na tri tretiny a pridávajte podľa postupu, 1/3 cukru pridajte v čase "0" (pri založení kvasu), 2/3 cukru sa pridáva po dvoch dňoch kvasenia, 3/3 cukru sa pridáva piaty deň kvasenia.

Príklad: Kvas založíme v nedeľu (pridáme hneď 1/3 cukru), utorok (2/3 cukru), piatok (3/3 cukru).

Upozornenie! Dodržujte vždy 1/5 voľného priestoru v kvasnej nádobe, pokiaľ bude v nádobe viac voľného priestoru kvasnice, nebudú kvasiť, pri menšom voľnom priestore sa môže kvasná nádoba roztrhnúť, alebo kvas pri búrlivom kvasení vytečie z nádoby. Dodržujte teplotu uvedenú v návode!