

Návod na výrobu piva z tekutého mladinového koncentrátu VÚPS

SPODNÍ

Český práškový mladinový koncentrát je vyrobený ve Výzkumném ústavu pivovarském a sladařském určený především pro spodní kvašení. Teplota kvašení a uskladnění se bude lišit podle druhu použitých kvasnic. Vhodné je použít například Saflager S-23 nebo W34/70. Stupňovitost piva se dá určit podle tabulky níže. Při teplotě 12°C a 11% koncentraci mladiny trvá hlavní kvašení asi 6 -7 dní. Nejprve je nutné vydezinfikovat fermentační nádobu (mikropivovar) a všechno, co přijde do styku s mladinovým koncentrátem nebo potom následně s mladinou. Dá se použít například SAVO Original nebo dezinfekční prostředky z nabídky. Poté vše opláchneme nejlépe horkou převařenou vodou a necháme okapat.

Zkušenější sládcí mohou provést chmelovar a pivo si tak upravit podle své chuti. Do okapané fermentační nádoby napustíme vodu. Můžeme použít balenou, nebo kvalitní vodu z vodovodu. Celý obsah plastové dózy s koncentrátem rozmícháme ve fermentační nádobě. Doplníme obsah nádoby na požadovaný objem podle tabulky níže. Pro zvýšení výtěžnosti můžeme přidat dextrózu.

Teplota mladiny ve fermentační nádobě by měla být stejná jako je pracovní teplota kvasnic. Pokud ano, rozmícháme v ní kvasnice, které jsme si před tím nechali asi půl hodiny rozkvasit. (Do 1 dcl vody přidáme 1 lžičku koncentrátu a kvasnice ze sáčku). Všechno řádně promícháme a fermentační nádobu umístíme v chladu (při použití spodních kvasnic doporučujeme 11-12°C). Za pár hodin se na povrchu mladiny objeví pěna, která časem naroste a ztmavne - „deka“. Kvašení trvá asi jeden týden. Konec nastává, když z nádoby přestává unikat oxid uhličitý a propadá se „deka“. Tu je nutné opatrně z vrchu odebrat.

Pivo stáčíme do vymytých lahví nebo soudků pokud má zbytkový cukr cca 4%, to odpovídá hustotě asi 1015 kg/m³. Pokud si nejsme jistí kdy stočit, můžeme pivo stáčet s odměrkou dextrózy (3g na 0,5 litrů) po ustálení hustoty – úplný konec kvašení. U tohoto způsobu ale hrozí větší možnost kontaminace piva.

Pozor! Pokud bychom stáčeli dříve než by bylo dokončeno primární kvašení, může dojít k explozi lahve, nebo bude pivo v lepším případě cítit kvasnicemi, či moc "živé".

Uzavřené lahve skladujeme ve svislé poloze asi 7 dní při stejné teplotě, jako probíhalo hlavní kvašení, aby proběhla druhotná fermentace a pivo se nasýtilo oxidem uhličitým. Poté pivo uložíme na studené místo při 1-4°C. Vaše vlastnoručně vyrobené pivo se dá konzumovat zhruba po čtrnácti dnech a doporučuje se spotřebovat do jednoho až dvou měsíců od stočení do lahví. Před konzumací pivo vyléváme opatrně z lahví do sklenic, abychom nerozvířili kvasnice ze dna.

Koncentrace mladiny (% hm)

10° pivo
11° pivo
12° pivo
13° pivo
15° pivo

Objem roztoku s 1 kg koncentrátu (litry)

8,8 litrů
8,0 litrů
7,3 litrů
6,7 litrů
5,9 litrů