

# NÁVOD KOMPLETACE FERMENTAČNÍ NÁDOBY

Fermentační nádoba má **pevné víko** a po uzavření je zcela hermetická. Je vyrobena z potravinářského plastu a je **tolerantní vůči alkoholu**. Ve víku nádoby naleznete také **otvor s těsněním**, určený k umístění kvasné zátky. Ve spodní části je otvor pro umístění vypouštěcího ventilu. Nádoba má odměrnou stupnici a držadla pro snadnější manipulaci.

## SLOŽENÍ:

nádoba  
víko  
kvasná zátka s těsněním  
vypouštěcí ventil s odkalovačem  
stáječ (není součástí všech fermentačních nádob)



## Instalace vypouštěcího ventilu

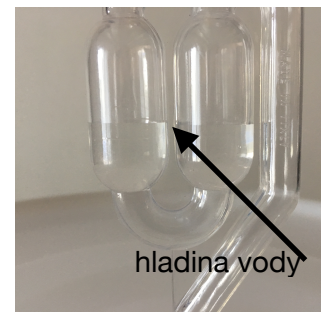
Vypouštěcí ventil vložíme do otvoru v kvasné nádobě a z druhé strany zajistíme matkou s odkalovačem. Odkalovač dáme do polohy jako na foto.



matice s odkalovačem

## Instalace kvasné zátky

Kvasnou zátku opatříme těsněním a umístíme do otvoru ve víku. Naplníme vodou a uzavřeme plastovou čepičkou. Kvasná zátka naplněná vodou zamezí infekci mladiny.



hladina vody

## Návod použití sterilizátoru (součástí sady eko)

- 1.nádobku naplňte vodou po mřížku
- 2.nasypte lžící desinfekčního přípravku
- 3.na trn nádobky nasuňte láhev a několikrát zatlačte
- 4.láhev otáčejte tak, aby se roztok rozstříknuł po celé láhvi
- 5.láhev důkladně vypláchněte studenou vodou a vysušte.

## POZOR!

při práci s desinfekčními prostředky  
dodržíte pokyny uvedené na obalu prostředku.  
Tyto látky mohou poškodit zdraví! Nenechávejte v dosahu dětí!



## Sterilizer 100g (součástí sady eko)

- Tento výrobek sterilizuje vaše zařízení aktivním kyslíkem.
- Není nutné po sterilizaci oplachovat vodou.
- do nádoby přidejte cca 4 malé lžičky (20ml) na 5l teplé vody (1 lžička 4g/1l vody)
- dobře promíchejte
- veškeré vybavení ponořte do připraveného roztoku a nechte 10 minut působit
- po 10 minutách je hotovo



NEVYHAZUJTE sáček, než si přečtete tyto pokyny, protože obsahuje informace potřebné k úspěšnému dokončení vaření.

1. Vyčistěte a dezinfikujte svůj fermentor, víko a míchací lopatku sterilizačním přípravkem.
2. Vyjměte přibalené sáčky ze „suché“ přihrádky sáčku a odložte je zatím stranou. Nalijte obsah „mokrého“ oddělení do dezinfikovaného fermentoru a vymačkejte zbytky.
3. Přidejte 3 l vroucí vody do fermentoru. Přidejte sladový výtazek nebo dextrózový cukr dle uvedeného množství na obalu koncentrátu. Požadované množství potřebných kvasných cukrů naleznete na štítku na přední straně sáčku. Přidejte jakékoli další suché přísady, pokud jsou obsaženy (kromě chmele a kvasnic) a míchejte, dokud se úplně nerozpustí.
4. Doplněte studenou vodou z vodovodu. Zkontrolujte štítek na přední straně sáčku, protože množství vody, které potřebujete přidat, bude záviset na stylu piva, které vaříte. Pokud je například sada na 23 l piva, doplňte do fermentoru studenou vodu z vodovodu, dokud nedosáhne 23 l a dobře promíchejte. Zkontrolujte, zda je teplota kapaliny nižší než 25 °C, pokud ne, postavte fermentor do lázně se studenou vodou, aby se zchladila. Přidejte obsah sáčku s kvasnicemi a promíchejte.  
V tuto chvíli nepřidávejte suchý chmel „hops“ (pokud je součástí), bude vyžadován později.
5. Nasadte víko na fermentor a kvasnou zátku, poté víko zajistěte a ujistěte se, že je vzduchotěsné. Kvasnou zátku „U“ naplňte do poloviny převařenou vodou, nebo dezinfekčním roztokem, abyste chránili nápoj během fermentace.
6. Nechte kvasit 7 dní, nebo až ustane bubláni v kvasné zátce. Dodržujte doporučenou teplotu na kvašení. Obecně je to mezi 18-22°C pro ležáky. U svrchních kvasnic pro Ale fermentujte mezi 20-23°C. Saison, belgický Tripel a Kveik mají teplotu vyšší. Saison fermentuje mezi 26-32 °C, belgický Tripel mezi 24-28 °C a Kveik mezi 20-40 °C, optimální pro Kveik je 30-40 °C.  
**POZNÁMKA:** Nižší teploty prodlouží dobu fermentace o několik dní a pod 15 °C (59 °F) fermentaci úplně zastaví. Použijte tepelnou podložku, abyste se vyhnuli extrémně nízkým teplotám. Kvašení nad doporučenou teplotou snižuje kvalitu vašeho piva. Také fermentace nad 20 °C může mít za následek mnohem kratší dobu fermentace, konkrétně pro kveik při 30-40 °C.

7. Pokud máte suchý chmel: Po 7 dnech zkontrolujte měrnou hmotnost (SG) pomocí hustoměru. Pokud je SG na 1,020 (pro dextrózu) nebo 1,025 (pro sladový výtazek) nebo nižší, přidejte sáček chmelových pelet, ale nemíchejte (chmel se rozpadne a přirozeně se rozptýlí). Pokud je SG vyšší než 1,020 (pro dextrózu) nebo 1,025 (pro sladový výtazek), zkontrolujte znovu za 1 nebo 2 dny. Nepřidávejte chmelové pelety, dokud SG není na nebo pod specifikovanou hodnotou (1,020 nebo 1,025). Po přidání chmele nasadte víko a nechte dále kvasit.

**POZNÁMKA:** Suché chmelení může mít za následek malé chmelové částice v hotovém pivu. Případným chmelovým částicím se můžete vyhnout použitím chmelového sáčku pro suché chmelení. To však může mít za následek menší chmelovou chuť a aroma v hotovém pivu.

Nechte kvasit další 2-3 dny nebo dokud kvasná zátka nepřestane bublat. Pokud kvasná zátka přestala bublat a zmizela pěna z hladiny fermentace je u konce.

Pokud nemáte suchý chmel: Po 7 dnech nebo když kvasná zátka přestala bublat, a hladina je bez pěny, zkontrolujte SG pomocí hustoměru. Pokud je fermentace dokončena, SG by měla být přibližně na nebo těsně pod SG v tabulce, kterou najdete online z odkazu na začátku těchto pokynů. Pokud ne, nechejte kvasit o několik dní déle, než znovu zkontrolujete.

Jakmile je fermentace dokončena, pokračujte v lahvování piva. Pro dosažení nejlepších výsledků dodržte minimálně 2 dny mezi přidáním chmele a plněním do lahví.

**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: NELAHVUJTE DO LÁHVÍ, DOKUD NEBUDE FERMENTACE UKONČENA. JEDINÝ ZPŮSOB, KTERÝ MŮŽETE BÝT ZCELA JISTÝ, ŽE FERMENTACE DOKONČENA, JE NAMĚŘENÍ STEJNÉ HUSTOTY SG ZA POSLEDNÍCH 48 HODIN.**

8. Použijte plastové PET lahve nebo skleněné lahve s patentním uzávěrem. Před použitím vyčistěte a dezinfikujte lahve a stáčeč. Neplňte do skleněných lahví, které mají sebemenší oděrky, praskliny nebo nedokonalosti.

9. Přelijte pivo do lahví, ponechte 5 cm prostoru nad hladinou (měřte od samého vrcholu lahve). Před uzavřením lahví přidejte Carbonation Drops Množství, které se má použít, naleznete v pokynech na balení drops (3g na 1/2 piva).

10. Lahve uzavřete a uložte na teplé místo po dobu alespoň 2 týdnů, než je přemístíte na chladné, tmavé místo, aby se dalších minimálně 7 dní vyčistilo.

#### PODÁVÁNÍ A SKLADOVÁNÍ

Vaše pivo je připraveno k pití, jakmile je čiré, ale pro nejlepší výsledky nechte další 2 týdny v chladu a temnu (lednice). Podávejte vychlazené.

