

Jednoduchý návod, jak v domácích podmínkách uvařit kvalitní domácí pivo. Je to ideální způsob a první krok, jak se stát domácím vaříčem tzv. HOMEBREWEREM. Pro úspěch je nutno dodržet základní pravidlo o čistotě ve všech používaných pomůckách.

Příprava domácího piva v hrnci

Krok 1.1: Vystírka a rmutování

- Nasypte namačkaný slad do sladového sáčku.
- Uvažte uzel na sáčku se sladem. Ujistěte se, že má slad prostor pro pohyb v sáčku.
- Naplňte hrnec daný množstvím vody dle receptu.
- Vložte sladový sáček do hrnce s vodou. Důkladně sáček promasírujte, aby se slad rovnoměrně rozmácel.
- Začněte ohřívat vodu. Jakmile voda dosáhne teplotu uvedenou v receptu, nastavte časomíru na požadovaný čas. (čas i teploty jsou součástí každé receptury)
- V nadcházejícím kroku dbejte na to, aby teplota v hrnci byla co nejstabilnější. Můžete si pomoci jemným mícháním.
- Jakmile projdete všechny rmutovací teploty uvedené v receptu, odeberte sladový sáček z díla a zavěste ho nad hrnec a prolejte přes slad připravenou vodu na scezování, aby postupně voda protékla přes slad. Voda by měla být ohřátá na teplotu 78 stupňů. Neždímejte! Jakmile přestane kapat, scezování je u konce. odeberte z něj slad, který následně můžete použít pro další zpracování (chléb, krmení zvířei atd.)

Krok 1.2: Chmelovar

- Ohřejte sladinu do varu.
- Jakmile sladina dosáhne varu, přidejte chmel (viz. Recept).
- Přidání chmele může způsobit pění. Pro zamezení pění doporučujeme zeslabit ohřev případně na chvíli hrnec odstavit z ohřevu.
- Nastavte časovač dle receptu a přidejte zbylé várky chmele v daných intervalech (viz recept)

Krok 1.3: Chlazení

- Uvařenou mladinu vychladte na zákvasnou teplotu dle použitých kvasnic. Zatím si připravte dokonale čistou kvasnou nádobu.
- Mladina by se měla ideálně ochladit na zákvasnou teplotu maximálně do 2 hodin.
- Ochlazenou uvařenou mladinu opatrně slijte do kvasné nádoby tak, aby kal zůstal na dně hrnce. Ideální udělat mícháním tzv whirlpool, aby kaly klesly do prostřední části dna hrnce. Usazený kal se nesmí dostat do kvasné nádoby.

Krok 2: Kvašení

- 5g pivovarských kvasnic rozmíchejte ve 1 dcl vychlazené mladiny. Teplota mladiny by měla být do $\pm 20^{\circ}\text{C}$ (u spodních kvasnic do $\pm 16^{\circ}\text{C}$). Vyšší teplota má nepříznivý vliv na vývoj kvasinek. Kvasnice nechejte 10-30 minut odpočinout.

- Takto rozmíchané kvasnice přelijte do mladiny v kvasné nádobě a rozmíchejte. Teplota mladiny v kvasné nádobě nesmí být vyšší jak 20°C.
- Kvasnou nádobu přikryjte víkem s kvasnou zátkou a vložte do teploty vhodné pro použité kvasnice. Svrchní $\pm 20^{\circ}\text{C}$ spodní $\pm 13^{\circ}\text{C}$. Vhodná teplota kvašení je vždy psána na sáčku s kvasnicemi.
- Během jednoho dne začne kvašení, při kterém se vytváří hustá pěna. Za 3 dny od přidání kvasnic můžete sebrat horní (nahnědlou) část pěny čistou vařečkou (pouze u spodně kvašených piv) Obsah nemíchejte!
- Asi po 4 až 7 dnech kvašení (tato doba je ovlivněna vnější teplotou) se již nová pěna nevytváří, mladé pivo nechutná sladce a začíná se vyčeřovat. Do-držení uvedených teplot má velký vliv na kvalitu vyráběného piva. Doporučujeme dobu ± 7 dnů od přidání kvasnic.
- Po ukončení hlavního kvašení můžete sebrat zbylou pěnu čistou vařečkou.

Krok 3: Zrání

Do každé dokvašovací láhve přidejte 3g/0,5l kvasného cukru (dextróza, drops) pro druhotné kvašení. Mladé pivo stáhněte z kvasné nádoby do dokvašovacích lahví – ne-jlépe za použití syphonu nebo stáčeče k fermentačním nádobám, aby se do lahví ne-dostala vrstva usazených kvasnic z kvasné nádoby. Vhodné jsou pevnější PET lahve hnědé na pivo. Dbejte na čistotu použitých lahví a také na těsnost uzávěrů. Láhve ne-plňte až po okraj, ale ponechtejte volný prostor, protože při zrání se vytváří CO₂ a láhev se tlakuje, což má vliv na výsledný efekt piva.

Po stočení nechejte pivo ve stejné teplotě jako při prvotním kvašení, až po týdnů vložte pivo do chladu lednice $\pm 5^{\circ}\text{C}$.

TIP 1: ideální pro druhotné kvašení jsou PET láhve, protože pohmatem poznáte jak se pivo tlakuje. Asi po 3 týdnech se pivo vyčeří. Mírný zákal není závadou. Kvasinky se usadí na dně a v lahvích vznikne tlak CO₂. Proto musíte použít lahve s těsnými šroubovými uzávěry aby se pivo mohlo oxidem uhličitým dobře nasytit.

TIP 2: Po skončení výroby umyjte důkladně všechny pomůcky pro další použití. Při dodržení tohoto návodu, zejména čistoty používaných pomůcek a doporučených teplot, získáte výborné české kvasnicové pivo a jistě oceníte možnost pochlubit se kvalitním pivem vlastní výroby a začít svou kariéru domácího sládky.

TIP 3: Při přípravě všech pomůcek nepoužívejte saponátové přípravky, které mají špatný vliv na pěnivost piva, ale pouze horkou vodu a přípravky pro sterilizaci přímo určené pro výrobu piva (chemipro OXI) vše velmi důkladně nakonec oplachujte horkou vodou.

Ted' už stačí jen popřát pivovarské Dej bůh štěstí.