

Nealkoholické zázvorové pivo



Příprava: 1 hodina

Hotové za: 2. týdny Vystačí na cca 8 x 750 mL lahví
s obsahem alkoholu až 0,5 % obj.

CO BUDETE POTŘEBOVAT

Suroviny

15 g sušeného zázvoru
0,1l (1 oz) čerstvá
zázvorová šťáva
Pivovarské kvasnice
(ginger beer yeast)
4,25 L (1,1 US gal) vody
o teplotě 30 °C (86 °F)
1/2 šálku citronové šťávy
Bílý cukr na syzení

Vybavení

Kuchyňský trychtýř
2 L (2 US qt) odměrná nádoba
6 x 750 mL skleněné lahve
5 L (1,3 US gal) fermentační
nádoba s kvasnou zátkou
Mušličinová utěrka
Tricestná odměrka na cukr

Před zahájením nezapomeňte důkladně vyčistit a sterilizovat veškeré vybavení
Naplněte všechny skleněné lahve horkou vodou ještě před ponořením do vroucí vody, aby se sklo nezažilo.
Je to velmi důležité pro úspěch výroby nealkoholického zázvorového piva!



1 Smíchejte zázvor a citronovou šťávu ve 2 l (2 US qt) teplé vody.



2 Přidejte kvasnice do fermentační nádoby.



3 Přelijte do fermentační nádoby a dolijte zbylou vodou.



4 Přidejte kvasnice a opatrně promíchejte.



Přelijte zázvorové pivo
do lahví pomocí nálevky.



Použijte 6 × 750 mL skleněné lahve
a nálevku s horkou vodou.
Vše sterilizujte (naplňte lahve horkou
vodou a nechte pár minut odstát),
aby se odstranily nečistoty a snížilo
se riziko prasknutí skla.



Uzavřete lahve a nechte kvasit
2 týdny při pokojové teplotě
(20 °C / 68 °F).



Pomocí odměrky (0,75 odměrky)
přidejte do každé lahve 3-cestnou
odměrku na cukr, tj. 1 odměrku
bílého cukru na každou láhev.

JAK POUŽÍT ČERSTVÝ ZÁZVOR MÍSTO SUŠENÉHO

Nastrouhejte na jemno
půl šálku (125 ml)
čerstvého zázvoru.

Přelijte 250 mL (8,5 US fl oz)
vařící vody a nechte 10 minut
louhovat.

Poté směs přeced'te přes
mušelínovou utěrku
a vlijte do odměrné nádoby.

Nealkoholické Zázvorové pivo (Ginger Beer)

Příprava: **1 hodina**

Hotové za: **3 týdny**

Vystačí na **cca 8 × 750 ml** lahví

Makes approx. 0 × 750 ml bottles of **5,8% ABV**

JAK NA TO?

Než začnete, důkladně vyčistěte veškeré vybavení a sterilizujte ho vařící vodou.

Před vložením do vody je zázvor důležitý proti škodlivým bakteriím, proto je velmi důležité dodržet správné množství cukru.

Šance na úspěch při výrobě zázvorového piva!

CO BUDETE POTŘEBOVAT

Ingredience

15 g (0,5 oz) strouhaného
zázvoru
nebo 1/2 šálku (1 oz) čerstvé
šťávy ze zázvoru
500 g (1,1 lb) hnědého cukru
425 ml (1,5 US gal) vody
4,25 l (1,1 US gal) vody
1/2 šálku (125 ml) citronové
šťávy
3 lžice cukru na syčení

Vybavení

Kuchyňský trychtýř
2 l (2 US qt) odměrná nádoba
6 × 750 ml skleněné lahve
5 l (1,3 US gal) fermentační
nádoba s kvasnou zátkou
Muslin cloth
3-way sugar measure



1



Rozpusťte cukr
ve 2 l (2 US qt)
vody a přidejte
zázvorovou šťávu
(2 US qt) z vody.

2



Přidejte do
fermentační nádoby
a proced'te přes
muslin cloth.

3



Doplňte fermentační
nádobu zbylou
vodou.

4



Přidejte kvasnice
a pečlivě
promíchejte.



Pomocí odměrky (0,75 odměrky) přidejte do každé lahve 3-cestnou odměrku na cukr, tj. 1 odměrku bílého cukru na každou lahev.



Naplňte polovinu kvasné zátky vodou (všechny typy). Nechte fermentovat 1 týden při pokojové teplotě (20 °C / 68 °F).



Přelijte zázvorové pivo do lahví. Uzavřete a nechte kvasit 2 týdny při pokojové teplotě (20 °C / 68 °F).



Vše sterilizujte – 6 × 750 mL skleněných lahví a nálevku s horkou vodou. Před naplněním všech lahví je propláchněte horkou vodou (naplňte lahve až po hrdlo) – tím zabráníte nečistotám a snížíte riziko prasknutí skla.



JAK DOSLADIT ZÁZVOROVÉ PIVO PO VYROBENÍ

Nalijte 50 mL (1,7 fl oz) zázvorového piva do sklenice.

Přidejte 3 lžičky přírodního sladidla (surového cukru nebo medu) a rozmíchejte, dokud se nerozpustí.

Dolévejte zbytek sklenice zázvorovým pivem.

CUKR A KVAŠENÍ

Bez cukru se zázvorové pivo neobejde! Kvasnice potřebují cukr, aby mohly kvasit. Během kvašení cukr přeměňují na alkohol a oxid uhličitý. Právě proto má domácí zázvorové pivo svou typickou chuť.

Množství použitého cukru má velký vliv na výslednou chuť. Doporučujeme použít **hnědý cukr**, který dodá zázvorovému pivu příjemné karamelové tóny.

Pokud chcete vyzkoušet něco jiného, začněte s poměrem 50/50 – směs hnědého a bílého cukru a ochutnejte. Množství cukru vždy přizpůsobte své chuti.

- **Třtinová šťáva** (odpařená) nebo krystaly **třtinového cukru** – je méně rafinovaná a může dodat zajímavou chuť. Vyzkoušejte!
- **Kokosový cukr nebo sirup** – funguje dobře, ale může dodat jemně oříškovou nebo karamelovou chuť kvůli vyššímu obsahu minerálů.
- **Melasa** – má poměrně nízký obsah sacharózy, proto ji vždy kombinujte s hnědým cukrem pro nejlepší výsledky. Dodá silnější chuť, proto použijte menší množství.
- **Med** – existuje mnoho druhů medu, takže můžete dosáhnout různých chuťových odstínů. Med je možné použít pro experimentování. Pokud máte přesné informace o složení, můžete s ním pracovat i bez dalších úprav.
- **Agáвовý nebo javorový sirup** – ujistěte se, že je čistý a není smíchaný s ničím jiným.

Poznámka: Nepřidávejte bílý cukr místo cukru, který se přidává do jednotlivých lahví. Tento cukr používají kvasnice k vytvoření sycení (oxid uhličitý).

VELKÝ FANOUŠEK ZÁZVORU?

Pokud máte zázvor rádi a nebojíte se experimentovat, máte několik možností, jak získat ještě výraznější zázvorovou chuť:

- Použijte čerstvý zázvor navíc a nechte ho vyluhovat v nápoji o něco delší dobu.
- Nastrouhaný zázvor můžete pro lepší uvolnění chuti lehce rozdrtit nebo nakrájet na menší kousky.
- Pro větší plochu kontaktu můžete strouhaný zázvor vložit do malé fermentační nádoby nebo do látkového sáčku a ten vložit do kvasné nádoby či trychtýře při stáčení do lahví.



CUKR A KVAŠENÍ

Bez cukru se zázvorové pivo neobejde! Kvasnice potřebují cukr, aby mohly kvasit. Během kvašení cukr přeměňují na alkohol a oxid uhličitý. Právě proto má domácí zázvorové pivo svou typickou chuť.

Množství použitého cukru má velký vliv na výslednou chuť. Doporučujeme použít **hnědý cukr**, který dodá zázvorovému pivu příjemné karamelové tóny.

Pokud chcete vyzkoušet něco jiného, začněte s poměrem 50/50 – směs hnědého a bílého cukru a ochutnejte. Množství cukru vždy přizpůsobte své chuti.

- **Třtinová šťáva** (odpařená) nebo krystaly **třtinového cukru** – je méně rafinovaná a může dodat zajímavou chuť. Vyzkoušejte!
- **Kokosový cukr nebo sirup** – funguje dobře, ale může dodat jemně oříškovou nebo karamelovou chuť kvůli vyššímu obsahu minerálů.
- **Melasa** – má poměrně nízký obsah sacharózy, proto ji vždy kombinujte s hnědým cukrem pro nejlepší výsledky. Dodá silnější chuť, proto použijte menší množství.
- **Med** – existuje mnoho druhů medu, takže můžete dosáhnout různých chuťových odstínů. Med je možné použít pro experimentování. Pokud máte přesné informace o složení, můžete s ním pracovat i bez dalších úprav.
- **Agávový nebo javorový sirup** – ujistěte se, že je čistý a není smíchaný s ničím jiným.

Poznámka: Nepřidávejte bílý cukr místo cukru, který se přidává do jednotlivých lahví. Tento cukr používají kvasnice k vytvoření sycení (oxid uhličitý).

VELKÝ FANOUŠEK ZÁZVORU?

Pokud máte zázvor rádi a nebojíte se experimentovat, máte několik možností, jak získat ještě výraznější zázvorovou chuť:

- Použijte čerstvý zázvor navíc a nechte ho vyluhovat v nápoji o něco delší dobu.
- Nastrouhaný zázvor můžete pro lepší uvolnění chuti lehce rozdrtit nebo nakrájet na menší kousky.
- Pro větší plochu kontaktu můžete strouhaný zázvor vložit do malé fermentační nádoby nebo do látkového sáčku a ten vložit do kvasné nádoby či trychtýře při stáčení do lahví.



Mad Millie

CO NEJČERSTVĚJŠÍ,
TO NEJLEPŠÍ

Připojte se k naší
komunitě a sdílejte
své výtvary a zkušenosti
osvačením
označením

@madmilliekits



madmilliekits

Sady a vybavení Mad Millie
jsou navrženy tak, aby vám
umožnily snadno a rychle
vytvářet krásné domácí
řemeslné potraviny.

Pokud chcete více sad
a spotřebního materiálu,
spolu s užitečnými tipy
a návody ve videích,
navštivte

www.madmillie.com

