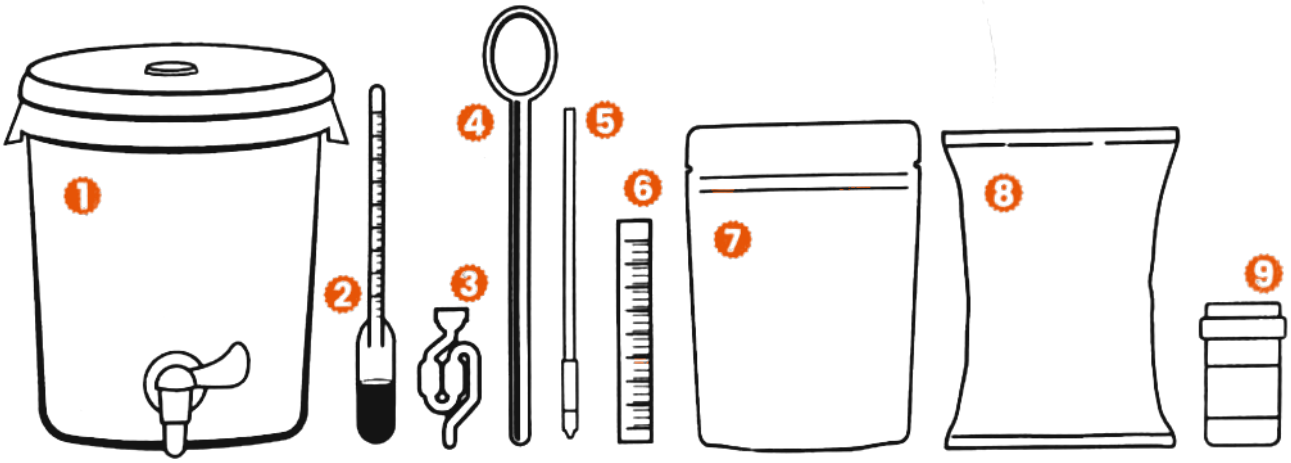
NÁVOD KE STARTOVACÍ SADĚ



OBSAH SADY

1. **25l kvasná nádoba s kohoutem**
2. **Hustoměr**
3. **Kvasná zátka**
4. **Míchací lžíce**
5. **Plnicí nástavec na lahve**
6. Nalepovací teploměr
7. Pivní sada – varianta uvedená na krabici
8. Cukr pro výrobu piva
9. Čisticí a sanitační prostředek

ZAČÍNÁME A PŘIPRAVUJEME PIVO

1. Vyčistěte a sanitujte kvasnou nádobu, kohout, víko a míchací lžíci přiloženým čisticím a sanitačním prostředkem.
2. Ujistěte se, že máte připravený způsob stáčení hotového piva. Pokud chcete používat opakovaně použitelné lahve, je vhodná chvíle začít je shromažďovat. Na 23 litrů piva (asi 40 britských pint) potřebujete odpovídající množství lahví.
3. Postupujte podle podrobného návodu uvedeného na sáčku pivní sady.

KVAŠENÍ

4. Při měření měrné hustoty (SG) hustoměrem odečítejte hodnotu v místě, kde se hladina kapaliny protíná se stupnicí hustoměru. Hodnotu si poznamenejte a ověřte, že se nemění po dva po sobě jdoucí dny. Pokud se mění, počkejte, až bude stabilní po dobu 48 hodin, a teprve potom pokračujte.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Hustota musí být před stáčením do lahví nebo sudu stabilní alespoň 48 hodin. **Nikdy nestáčejte pivo před dokončením kvašení.**

POKRAČOVÁNÍ NÁVODU

STÁČENÍ PIVA DO LAHVÍ

Poznámka: Nepoužívejte skleněné lahve, které mají byť jen drobné odštěpky, praskliny nebo jiné vady.

1. Vyčistěte a sanitujte lahve a plnicí nástavec vhodným čisticím a sanitačním prostředkem.
2. Nasaďte plnicí nástavec a na něj navlékněte lahev tak, aby nástavec dosahoval až ke dnu lahve. Otevřete kohout a zatlačte lahev směrem vzhůru, čímž otevřete ventil nástavce a pivo začne proudit do lahve.
3. V hrdle lahve ponechte asi **5 cm volného prostoru**. Před uzavřením přidejte do každé 500ml lahve:
   Ležáky a pšeničná piva: 1 zarovnanou čajovou lžičku krystalového cukru.
   Ostatní pivní styly: ½ čajové lžičky krystalového cukru.
4. Lahve uzavřete a ponechte 5 dní na teplejším místě. Poté je přemístěte na chladné, tmavé místo, dokud se pivo nevyčeří.

SYCENÍ CELÉ VÁRKY / STÁČENÍ DO SUDU

1. Vyčistěte a sanitujte stáčecí nádobu nebo tlakový sud a stáčecí hadici vhodným čisticím a sanitačním prostředkem.
2. Ve vroucí vodě rozpusťte **130 g krystalového cukru pro ležáky a pšeničná piva** nebo **90 g pro ostatní pivní styly**. Nechte vychladnout na pokojovou teplotu. Sirup nalijte do sanitované stáčecí nádoby nebo tlakového sudu a opatrně na něj přečerpejte pivo. Sediment ponechte v původní kvasné nádobě. Pivo se sirupem jemně, ale důkladně promíchejte.
3. Pokud stáčíte do lahví, naplňte sanitované lahve plnicím nástavcem (viz postup výše) a uzavřete. Pokud stáčíte do sudu, uzavřete sud.
4. Pivo ponechte **2 týdny na teplejším místě**, aby se nasytilo oxidem uhličitým. Poté je přemístěte na chladné, tmavé místo, kde se vyčeří.

PODÁVÁNÍ A SKLADOVÁNÍ

1. Pivo lze pít, jakmile se vyčeří. Pro jemnější chuť je nechte ještě 2 týdny na chladném a tmavém místě. Podávejte vychlazené. Lahve skladujte nastojato a nalévejte opatrně, aby se sediment nedostal do sklenice.
2. Jednoduše si vychutnejte své pivo!

NA ZDRAVÍ!

PODROBNÝ NÁVOD

Naskenujte QR kód