



Pivo pro každého

American Pale Ale - 20 l

3 kg sladu Pale Ale
1 kg sladu Carared
1 kg pšeničného sladu
35 g chmelu Columbus
35 g chmelu Citra
35 g chmelu Mosaic
kvasnice US - 05
předpokládaný obsah alkoholu: 5 %

Mletí sladu:

Pro mletí sladu v domácích podmínkách platí poučka, že hrubost mletí by měla být taková, aby jedno zrno bylo rozděleno na cca 7 dílů (ideální stav je, aby plucha zůstala celá). Prakticky takto dokonalé hrubosti v domácích podmínkách nelze dosáhnout, ale při seřizování mlýnku bychom se měli této hrubosti pomletého sladu co nejvíce přiblížit. V žádném případě nesmíme slad pomlít na „mouku“ - působilo by to velké obtíže při vyslazování.

Rmutování:

Slad dáme do vody o teplotě 37°C, zahříváme a následně držíme při těchto teplotách:

54°C - 15 minut

67°C - 50 minut

72 °C - 10 minut

75°C - 5 minut

77°C - odstavit z vařiče na 1/2 hodiny a zabalit do deky - teplota nesmí klesnout pod 70°C

Všechno z hrnce přemístíme do vyslazovací nádoby (platí pro „dvoukýblovou metodu“) a pomalu přecezujeme (vyslazujeme). Sladina teče do hrnce, ve kterém jsme vařili.

První cca 4 litry sladiny, které nám vytečou, nalijeme zpět do vyslazovací nádoby, potom doléváme vodu o teplotě 80°C, vyslazování končíme v momentě, kdy nám teče už jen mírně zbarvená, málo sladká tekutina (sladina). Slad pohltí část vody, je tedy nutné dolít sladinu v hrnci vodou na požadované množství (v tomto případě 20 l). Sladinu přivedeme k varu a následuje chmelovar.

Lukáš Krajcar
Dřevařská 851/4, 602 00 Brno
IČO: 70471576

prodejna:
pivní obchod Ogar
Hrnčířská 11, 602 00 Brno

tel. 608 418 950
pivo@pivo-ogar.cz
www.pivo-ogar.cz



Pivo pro každého

Chmelovar (100°C) vaříme 60 minut a postupně přidáváme chmel:

60 minut - 15 g Columbus

30 minut - 20 g Columbus

10 minut - 15 g Citra

10 minut - 15 g Mosaic

1 minuta - 20 g Citra

1 minuta - 20 g Mosaic

Po ukončení chmelovaru máme tzv. mladinu, tu rychle zchladíme na 22 °C (zákvasná teplota) a přemístíme hadičkou do kvasné nádoby (pozor na chmel na dně hrnce). Pokud nemáme chladič, hrnec s mladinou umístíme do vany s chladnou vodou, na hrnci při chlazení máme stále pokličku – **v tomto období je mladina extrémně náchylná na kontaminaci divokými kvasinkami a bakteriemi ze vzduchu.**

Přidání kvasnic - kvasnice nasypeme do převařené vody (cca 2,5 dcl) o teplotě 22°C a necháme 30 minut stát (nádoby s kvasnicemi mějme zakrytou, ať se do ní nedostane nic ze vzduchu), poté je přilejeme do kvasné nádoby. V tomto případě je ideální teplota pro kvašení 18 - 25 °C (min 15 °C).

Aby pivo pěnilo a mělo bublinky (říz), přidáme do něj před stočením do lahví nevykvašenou mladinu (viz níže), **nebo** glukózu (Dextrózu). V lahvi se tak opět rozběhne kvašení, kvasnice v lahvi spotřebují vzduch, tím se pivo zakonzervuje, zároveň při kvašení vzniká CO₂, který pivo nasytí.

Glukózu (Dextrózu) přidáváme do lahve před stočením piva, dávkování 3g/0,5l.

Mladinu odebereme při stáčení z kvasné nádoby do dezinfikované sklenice, kterou dobře uzavřeme a umístíme do ledničky (možno i zamrazit). Vytáhneme ji až před stáčením do lahví, kdy se tato mladina přileje do kvasné nádoby k mladému pivu. V tomto případě je potřeba cca 1l mladiny.

Uzavřenou láhev necháme nyní 7 dní při teplotě optimální pro kvasnice (v tomto případě je ideální teplota pro kvašení 18 - 25 °C, min 15 °C). Na dně lahve se po cca dvou dnech objeví sedlinka kvasnic – toto není závada, je to známka toho, že pivo v lahvi dokváší. Po uplynutí této doby dáme pivo ještě minimálně na 7 dní do chladného prostředí (sklep, lednička). V tomto případě je pivo 14 dní od nalahvování pitelné.

Veškeré vybavení, které přijde do kontaktu s mladinou nebo s mladým pivem, musí být DŮKLADNĚ DEZINFIKOVÁNO. Doporučujeme dezinfekci povolenou v potravinářství (v naší prodejně k dispozici Desam Solid), je možné použít také SAVO, poté je však třeba všechny předměty pečlivě opláchnout.

Dej Bůh štěstí!

Lukáš Krajcar
Dřevařská 851/4, 602 00 Brno
IČO: 70471576

prodejna:
pivní obchod Ogar
Hrnčířská 11, 602 00 Brno

tel. 608 418 950
pivo@pivo-ogar.cz
www.pivo-ogar.cz