



Pivo pro každého

Black Ale 12 ° – 9 l

1x sladový výtažek tmavý (1,7kg)
30 g chmelu Cascade
kvasnice S – 04, S-33, nebo US-05
obsah alkoholu cca 5%

Sladový výtažek přilijeme do 9 l vody o teplotě 30-40 °C, následně přivedeme k varu a poté přidáváme chmel.

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

60 minut – 10 g Cascade
30 minut – 10 g Cascade
1 minuta – 10 g Cascade

Po dokončení chmelovaru mladinu rychle zchladíme (hrnec umístíme do vany) na 22 °C a následně hadicí přemístíme do kvasné nádoby.

Nastartování kvasnic - kvasnice vysypeme do převařené vody o teplotě 22°C, necháme 30 minut stát při téže teplotě a poté přidáme do kvasné nádoby.

Jakmile pivo vykvasí (zhruba 5-7 dní), stočíme ho do lahví nebo do sudů. Kvasnice pracují při teplotě 12 – 25 °C.

Sekundární kvašení – Aby pivo pěnilo a mělo bublinky (říz), přidáme do něj před stočením do lahví buď nevykvašenou mladinu, **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 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 přelije do kvasné nádoby k mladému pivu. V tomto případě je potřeba cca 0,75l mladiny.

Na dně lahve se po cca dvou dnech objeví sedlinka kvasnic – toto není závada, je to známka toho, že pivo v lahvi dokvácí. V tomto případě je pivo po 14-ti dnech v lahvi 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.

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