



Pivo pro každého

Belgian Dubbel - 23l

1x sladový výtažek světlý (1,7kg)
2x sladový výtažek tmavý (1,7kg)
30 g chmelu Sládek
kvasnice T – 58
předpokládaný obsah alkoholu: 7,5 %, hořkost: 25,5 IBU

Sladový výtažek nalijeme do 21,5 l vody o teplotě 30- 40 °C, následně přivedeme k varu, poté přidáváme chmel.

Chmelovar (100°C) - vaříme 90 minut a postupně přidáváme chmely:

90 minut – 10 g Sládek

60 minut – 10 g Sládek

30 minut – 10 g Sládek

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

Příprava kvasnic – kvasnice nasypeme do převařené vody o teplotě 22°C, necháme 30 minut stát při téže teplotě a poté přidáme do kvasné nádoby.

Jakmile pivo vykvasí (zhruba 2 – 3 týdny), stočíme ho do lahví nebo do sudů. Kvasnice T - 58 pracují při teplotě 12 – 25 °C.

Sekundární kvašení – 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 1,4 l mladiny.

Lahve necháme po uzavření ještě 7 dní při pokojové teplotě, aby kvasnice mohly „pracovat“.

Na dně lahve se po cca dvou dnech objeví sedlinka kvasnic – není to závada, je to známka toho, že pivo v lahvi dokvásí. Po 14-ti dnech v lahvi je pivo pitelné, v tomto případě ideální chuťové vlastnosti získává po půl roce ležení.

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