



# Pivo pro každého

## Ležák pšeňského typu - 13,5 l

3,4 kg sladu pšeňského typu  
100 g chmelu Žatecký poloraný červeňák (SAAZ)  
kvasnice W 34/70, nebo S-23  
předpokládaná hořkost: 40 IBU  
předpokládaný obsah alkoholu: 4,8 %

### 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 nejde 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 13 l 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 zabarvená, málo sladká tekutina (sladina). Slad pohltí část vody, je tedy nutné dolít sladinu v hrnci vodou na požadované množství (v tomto případě 13,5 l). Sladinu přivedeme k varu a následuje chmelovar.

### Chmelovar (100°C) vaříme 90 minut a postupně přidáváme chmel:

90 minut – 30 g SAAZ

60 minut - 30 g SAAZ

30 minut - 20 g SAAZ

1 minuta – 20 g SAAZ

Po ukončení chmelovaru máme tzv. mladinu, tu rychle zchladíme na 22 °C (zákvasná teplota) a přemístíme hadičkou

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

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 kvasinkami a bakteriemi ze vzduchu.**

**Přidání kvasnic** - kvasnice rozmícháme v převařené vodě (cca 2,5 dcl) o teplotě 22°C (platí pro kvasnice Fermentis) a necháme 30 minut stát (nádobu s kvasnicemi mějme zakrytou, ať se do ní nic nedostane ze vzduchu), poté je přilejeme do kvasné nádoby. V tomto případě je ideální teplota pro kvašení 12-15 °C (min 9 °C).

Po vykvašení (zhruba po 5-7 dnech) stočíme pivo do lahví.

**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 CO<sub>2</sub>, 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 l mladiny.

Na dně lahve se po cca dvou dnech objeví sedlinka kvasnic – toto není závada, je to známka toho, že pivo v lahvi dokváší. Vzhledem k tomu, že se jedná o ležák, měla by se první láhev otevřít nejdříve po 28 dnech.

**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