

Vše pro domácí
vaření piva



Pivo
pro fajnšmekry

American Pale Ale 13 ° – 18 l

2 x sladový světlý (2 x 1,4 kg)

100 g chmelu Ekuanot (v případě IPA 200 g chmelu)

kvasnice US-05

předpokládaný obsah alkoholu: 5,3 %, předpokládaná hořkost: 40 IBU

Sladové výtažky přilijeme do 16,5 l vody o teplotě 30 - 40 °C, následně přivedeme k varu a poté přidáváme chmel. Voda se během varu odpařuje, proto postupně doléváme vařící vodou na požadované množství.

Chmelovar (100°C) – celková doba chmelovaru je 60 minut, postupně se přidává chmel:

1. začátek varu: 10 g Ekuanot – vaříme 60 minut
2. po 30 minutách: 10 g Ekuanot – vaříme 30 minut
3. po 59 minutách: 80 g Ekuanot – vaříme 1 minutu

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

Přidání kvasnic - kvasnice nasypeme do převařené vody (cca 2,5 dcl) o teplotě 22°C a necháme 30 minut stát (nádobu 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).

Studené chmelní (IPA)

Jakmile pivo vykvasí (zhruba 2-7 dní) řídáme do kvasné nádoby 100 g chmelu Ekuanot, po dalších 3 - 5 dnech stáčíme pivo do lahví. Ve vykvašeném pivu mohou plavat kousky chmelu, proto je dobré opatrně přemístit pivo hadicí do jiné nádoby (kvasinky a chmel zůstanou v sedlině ve kvasné nádobě) a až poté lahvovat.

Sekundární kvašení – Aby pivo pěnilo a mělo bublinky (říz), přidáme do něj před stočením do lahví nevykvašenou mladinu (viz níže), **nebo** glukózu (Dextrózu, Maltozu). 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, Maltozu) 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 0,75 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. V tomto případě je pivo pitelné po 14-ti dnech v lahvi.

Veškeré vybavení, které přijde do kontaktu s mladinou nebo s mladým pivem, musí být DŮKLADNĚ DEZINFIKOVÁNO. Používejte dezinfekci povolenou v potravinářství.