

Návod k použití Golden Lager

1. Vyčistěte a dezinfikujte svoji kvasnou nádobu.
2. Vyjměte sáčky ze „suché“ přihrádky sáčku a prozatím je odložte. Nalijte obsah „mokrého“ oddílu do vaší dezinfikované kvasné nádoby a vytlačte zbytky.
3. Přidejte 3 l vroucí vody do kvasné nádoby. Přidejte buď 1 kg Dextrózy, nebo sušený sladový výtažek 10-15 EBC nebo Mangrove Jack's Brew Enhancer (viz štítek na přední straně sáčku) pro potřebné množství zkvasitelných látek. Přidejte jakékoli další suché přísady, pokud jsou obsaženy v balení (kromě chmele) a míchejte, dokud se úplně nerozpustí.
4. Doplněte studenou vodu z vodovodu, celkové množství tekutiny v kvasné nádobě, musí být 23 l. Následně dobře promíchejte. Zkontrolujte, zda je teplota kapaliny nižší než 25 ° C, pokud ne, postavte kvasnou nádobu např. do vany se studenou vodou, aby se ochladila. Dále přidejte kvasinky a promíchejte.

V tuto chvíli nepřidávejte chmel (je-li součástí balení).

5. Uzavřete kvasnou nádobu. Víko můžeme nechat buď lehce položené na kvasné nádobě, nebo ji hermeticky uzavřeme a do víka umístíme kvasnou zátku.

6. Nechte 7 dní kvasit při konstantní teplotě mezi 18–22 ° C.

POZNÁMKA: Chladnější teploty prodlouží dobu kvašení o několik dní a pod 15 ° C zastaví kvašení úplně. Kvašení při vyšších než doporučených teplotách sníží kvalitu piva.

7. Pokud je v balení chmel:

Po 7 dnech zkontrolujte hustoměrem měrnou hmotnost (SG) piva. Pokud je SG 1,020 (při použití dextrózy) nebo 1,025 (při použití sušeného sladového výtažku) nebo nižší, přidejte sáček s peletami chmele, ale nemíchejte (chmel se rozpadne a přirozeně se rozptýlí). Takto ponechejte 2 dny.

Nechejte kvasit další 2-3 dny nebo dokud nepřestane kvasná zátka bublat (pokud ji používáme).

Zkontrolujte SG opět pomocí hustoměru. Pokud je fermentace dokončena, hodnota SG by měla být přibližně stejná. Pokud ne, nechte kvasit ještě několik dní a pak opět překontrolujte.

Pokud nemáte suchý chmel: Po 7 dnech nebo když kvasná zátka přestala bublat, zkontrolujte SG pomocí hustoměru. Pokud je fermentace dokončena, SG by měla být přibližně 1,020 nebo 1,025.

Jakmile je fermentace dokončena, můžete lahvovat pivo.

8. Dezinfikujte stáčeč, popř. všechno příslušenství, které přijde do kontaktu s pivem při stáčení.

9. Stočte pivo do lahví a ponechte hladinu 4 – 5 cm od vrcholu láhve. Před uzavřením lahví přidejte fermentační drops, nebo 3 g dextrózy na 0,5 l piva.

10. Lahve uzavřete a uložte na místo, kde je přibližně stejná teplota, která byla při kvašení a ponechte po dobu nejméně 2 týdnů poté přesuňte do chladného a tmavého prostředí na minimálně 7 dní.

Složení:

Sladový extrakt (ječný), chmel, kvasinky, chmelový extrakt

Obsahuje lepek.

Datum minimální trvanlivosti uvedeno na obalu.

Země původu: Nový Zéland

Prodávající: Proneco s.r.o. č.p. 78, 692 01 Klentnice, www.proneco.cz

Výrobce: Mangrove Jack's, BSGi NZ Ltd, 328 Rosedale Road, Albany, North Shore City, Auckland 0632, New Zealand