

Vše pro domácí
vaření piva



Pivo
pro fajnšmekry

India Pale Ale 15 ° – 20 l

4,8 kg Plzeňského sladu
0,2 kg kyselého sladu
0,5 kg pšeničného sladu
0,5 kg sladu Caraheil
100 g chmelu Comet
100 g chmelu Waimea
kvasnice Safale US - 05
předpokládaný obsah alkoholu: 6,1 %, předpokládaná hořkost: 38 IBU

Mletí sladu:

Pro mletí sladu v domácích podmínkách platí poučka, že hrubost mletí by měla být taková, aby jedno zrno bylo rozděleno na cca 15 dílů (ideální stav je aby plucha zůstala celá), prakticky takto dokonale hrubosti v domácích podmínkách nejde dosáhnout, ale při seřizování mlýnku, by jsme 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 cca 20 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.

Prvních cca 5 litrů 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 zbarvená, málo sladká tekutina (sladina). Slad pohltí část vody, je tedy nutné dolít sladinu v hrnci vodou na požadované množství (v tomto případě 20 l). Sladinu přivedeme k varu a následuje chmelovar.

Chmelovar (100°C) – celková doba chmelovaru je 90 minut, postupně se přidává chmel:

1. začátek varu: 14 g Comet – vaříme 90 minut
2. po 30 minutách: 14 g Comet – vaříme 60 minut
3. po 60 minutách: 14 g Comet – vaříme 30 minut
4. po 89 minutách: 40 g Waimea – vaříme 1 minutu
- 5.

Po ukončení chmelovaru máme tzv. **mladinu**, tu rychle zchladíme na 22 °C (zákvasná teplota) a poté přemístíme hadičkou do kvasné nádoby (pozor na chmel na dně hrnce). Pokud nemáme chladič, hrnc s mladinou zchladíme ve vaně s chladnou vodou, na hrnci při chlazení máme stále pokličku – **v tomto období je mladina extrémně náchylná na kontaminaci kvasinkami a bakteriemi ze vzduchu.**

**Vše pro domácí
vaření piva**



**Pivo
pro fajnšmekry**

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 **19-21°C**.

Jakmile pivo vykvasí (zhruba 2-7 dní) řídáme do kvasné nádoby 60 g chmelu Waimea a 58 g chmelu Comet, 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.

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 po zchlazení 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 1,5 l mladiny.

Na dně láhve se po cca dvou dnech objeví sedlinka kvasnic – to to není závada, je to známka toho, že pivo v lahvi dokváší. Po cca 15 dnech můžeme otevřít první lahev.

Veškeré náčiní (hadice, kvasná nádoba, teploměr), které přijde do kontaktu s mladinou nebo s mladým pivem musí být DŮKLADNĚ DESINFIKOVÁNY, lze použít jakoukoliv desinfekci povolenou v potravinářství.

Dej Bůh štěstí!