

vše pro vaření originálního piva



## Ležák -20 l

5 kg sladu plzeňského typu  
100 g chmelu Žatecký poloraný červeňák  
kvasinky W 34/70  
předpokládaný obsah alkoholu: 5 %

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 dokonalé 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 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 zabarvená, 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: 30 g Žatecký poloraný červeňák –vaříme 90 minut
2. po 30 minutách: 30 g Žatecký poloraný červeňák –vaříme 60 minut
3. po 60 minutách: 30 g Žatecký poloraný červeňák –vaříme 30 minut

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, hrncem 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.

**Přidání kvasinek** - 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

### PRODEJNA KLENTNICE

Klentnice 78, 692 01 Klentnice  
☎ +420 515 551 315  
✉ prodejna.klentnice@proneco.cz

### PRODEJNA RAKVICE

Nádražní 934, 691 03 Rakvice  
☎ +420 515 551 318  
✉ prodejna@proneco.cz

vše pro vaření  originálního piva

vzduchu), poté je přilejeme do kvasné nádoby. V tomto případě je ideální teplota pro kvašení 12-15°C.

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 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 –toto není závada, je to známka toho, že pivo v láhvidokváší. Vzhledem k tomu, že se jedná o ležák, měla by se první láhev otevřít nejdříve po 28 dnech.

**Veškeré vybavení (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.**

**PRODEJNA KLENTNICE**

Klentnice 78, 692 01 Klentnice

+420 515 551 315

prodejna.klentnice@proneco.cz

**PRODEJNA RAKVICE**

Nádražní 934, 691 03 Rakvice

+420 515 551 318

prodejna@proneco.cz