

# POSTUP VAŘENÍ PIVA DOMA

Návod na výrobu bruntálského domácího piva HORAL

... návod si můžete stáhnout i v PDF formátu z našeho webu [www.sladovnabruntal.cz](http://www.sladovnabruntal.cz)

**OBSAH VÝROBKU:** podvídčko – pivovarské kvasnice (6 g); dóza – sladový výtazek ± 1680 g; odnímatelné dno dózy - chmel (11 g) a tento návod

Vážený zákazníku,

vítáme Vás do rodiny pivovarníků. Náš výrobek navazuje na starou tradici českých domácích vaření piva doma. Umožňuje Vám velmi jednoduchým způsobem vyrobit podle požadované stupňovitosti 9 - 11 litrů dobrého českého kvasnicového piva. Pro úspěch je nutno dodržet základní pravidlo o čistotě všech používaných pomůcek.

## Pomůcky pro výrobu :

- hrnec o objemu cca 15 litrů (při použití menšího hrnce lze mladinu vařit i nadvakrát)
- nádoba na kvašení o objemu cca 15 litrů (hrnec, kbelík či plastová nádoba)
- vařečka na míchání
- gumová hadička
- lahve s dobře těsnícím šroubovým uzávěrem (nejlépe plastové lahve – PET od nealkoholických nápojů)

Při přípravě všech pomůcek nepoužívejte saponátové přípravky, které mají špatný vliv na pěnivost piva, ale pouze horkou vodu.

## PŘÍPRAVA MLADINY (sladina s chmelem)

1. Po odjištění horního uzávěru naleznete pivovarské kvasnice, ty prozatím odložte stranou pro pozdější kvašení mladiny. Odstraňte podvídčko. Tekutý sladový výtazek přelejte do hrnce a přidejte 9 – 11 litrů pitné vody (množstvím vody si určíte stupňovitost výsledného piva, viz. tabulka dole) a dobře rozmíchejte.

| požadované pivo        | celkový objem přidané vody |
|------------------------|----------------------------|
| 10° min. 2,8% alkoholu | 11 litrů                   |
| 11° min. 3,0% alkoholu | 10 litrů                   |
| 12° min. 4,2% alkoholu | 9 litrů                    |

2. Za stálého míchání přiveďte k mírnému varu, přidejte chmel a vařte 90 minut (důkladné míchání je nezbytné).
3. Pokud nemáte alespoň patnáctilitrový hrnec, můžete mladinu vařit i v menších hrncích. Do jednotlivých hrnců však musíte přidat pouze příslušnou poměrnou část chmelu i sladového výtazku.
4. Tzv. mladinu nechte vychladnout.
5. Zatím si připravte dokonale čistou kvasnou nádobu.
6. Uvařenou mladinu opatrně slijte do kvasné nádoby tak, aby kal zůstal na dně hrnce. Nejlépe je použít gumovou hadičku. Usazený kal se nesmí dostat do kvasné nádoby.

## PROCES KVAŠENÍ

1. Obsah sáčku s pivovarskými kvasnicemi rozmíchejte ve 2 dcl vychlazené mladiny. Teplota mladiny by měla být do 20°C. Vyšší teplota má nepříznivý vliv na vývoj kvasinek.
2. Takto rozmíchané kvasnice přelejte do mladiny v kvasné nádobě a velmi dobře rozmíchejte. Teplota mladiny v kvasné nádobě nesmí být vyšší jak 20° C .
3. Kvasnou nádobu přikryjte prodyšnou tkaninou (aby mladina mohla dýchat).
4. Během jednoho dne začne silné kvašení, při kterém se vytváří hustá pěna. Třetí den kvašení pěnu seberte čistou vařečkou. Obsah nemíchejte!
5. Asi po 4 až 7 dnech kvašení (tato doba je ovlivněna vnější teplotou, která by měla být stálá a ne vyšší jak 20° C, ale nejlépe v rozmezí 15° až 20° C) se již nová pěna nevytváří, mladé pivo nechutná sladce a začíná se vyčeřovat. Dodržení uvedených teplot má velký vliv na kvalitu vyráběného piva.
6. Po ukončení hlavního kvašení seberte zbylou pěnu čistou vařečkou.

## ZRÁNÍ

1. Mladé pivo stáhněte z kvasné nádoby do dokvašovací lahve - nejlépe stažením hadičkou – tak, aby se do lahve nedostala vrstva usazených kvasnic z kvasné nádoby. Vhodné jsou PET lahve od nealkoholických nápojů se šroubovým uzávěrem. Dbejte na čistotu použitých lahví a také na těsnost uzávěrů.
2. Nad hladinou v lahvi ponechtejete minimálně 5 cm volného prostoru, protože při zrání se vytváří oxid uhličitý. Do každé lahve přidejte kávovou lžičku krystalového cukru. Lahve dobře uzavřete a protřepáním cukr rozpustíte.
3. Dokvašování v lahvích má probíhat při maximální teplotě 20° C.
4. Asi po 14 dnech se pivo vyčeří. Mírný zákal není na závadu. Kvasinky se usadí na dně a v lahvích vznikne tlak oxidu uhličitého. Proto musíte použít lahve s těsnými šroubovými uzávěry, aby se pivo mohlo oxidem uhličitým dobře nasýtit.
5. Před konzumací ochlaďte láhev v chladničce a před naléváním opatrným pootočením šroubového uzávěru snižte tlak v lahvi, aby pivo nevypěnilo.
6. Vyrobené pivo můžete při nižší teplotě uchovávat 10 i více dnů.

## Závěr

Po skončení výroby umyjte důkladně všechny pomůcky pro další použití. Při dodržení tohoto návodu, zejména čistoty používaných pomůcek a doporučených teplot, získáte výborné české kvasnicové pivo. Oceníte možnost pochutnat se kvalitním pivem vlastní výroby.