

VAŘÍM SI
VLASTNÍ

PIVO



JAK SI VYROBIT VLASTNÍ PIVO?

OBSAH BALENÍ

- 5 litrový demižon
- 1,2 kg ekologického sladu
- 10 g organického chmele
- 7 g droždí
- bavlněný sáček
- hustoměr plastovou trubkou
- hustoměr piva
- teploměr
- zátka
- pивní kvasná zátka
- 1 sifon
- nálevka
- 5 kusů pod boky 9x9 cm
- 10 štítků
- 1 návod

BUDETE POTŘEBOVAT:

- sklenici
- dlouhá kuchyňská špachtle,
- krupicový cukr,
- voda,
- sítko (čínský cedník),
- naběračka,
- kuchyňská váha
- kostky ledu,
- 2 hrnce o objemu 5 až 6 l,
- odměrka o objemu 1 l,
- lahvi (viz "Jaké lahve vybrat?"),
- sterilizovanou kuchyňskou utěrku,
- hmoždíř nebo mlýnek na obilí.

MATERIÁL (POSKYTNUTÝ)



FERMENTOR:

V sadě najdete velkou skleněnou láhev, jedná se o demižon. Fermentační nádoba slouží jako sterilní prostor, ve kterém bude probíhat kvašení piva.

VÍČKO A KVASNÁ ZÁTKA:

Uzávěr a kvasná zátka umožňují unik CO₂ vznikajícího během kvašení a zároveň zabraňují pronikání kontaminujících mikroorganismů do fermentoru.

Je to také dobrý ukazatel stavu kvašení piva:

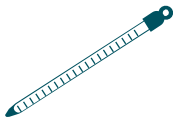
Na začátku kvašení bude ze zátky unikat hodně bublinek, pak stále méně a méně a na konci kvašení úplně ustane.





HYDROMETR:

Stupnice se používá ke kontrole stupně kvašení. Ukáže vám, kdy je pivo připraveno k lahvování. Viz kapitola "Jak měřit hustotu"?



TEPLOMĚR:

Slouží ke kontrole teploty sladiny při přidávání kvasinek. Díky stupnici se používá ke kontrole stupně kvašení. Ukáže vám, kdy je pivo připraveno k lahvování. (K ponoření do sladiny)



SIFON:

Používá se k extrakci sladiny, která se nachází ve fermentoru, a ponechává usazeniny vzniklé odpadem z kvasinek, který vznikl během kvašení. Viz kapitola "Jak extrahovat sifonem?".



SÁČEK NA CHMELENÍ

Látkový sáček, uzavíratelný pomocí šňůrky, který umožňuje chmelit sladinu, aby ochutil pivo a dodal mu požadovanou hořkost.

PŘÍSAKY (JSOU K DISPOZICI):

OBILNÝ SLAD (BIO)

Slad je hlavní složkou piva, stejně jako hrozny vína. Obvykle se získává z ječmene, jehož semena jsou naklíčena a poté více či méně pražena. Lze použít také slad pšeničný (pro bílá piva), kukuřičný nebo z jiných obilovin.



CHMEL (BIO):

Jedná se o popínavou rostlinu, která dosahuje výšky až 10 metrů a jejíž květy (šišky) se sbírají, suší a balí. Tyto šišky obsahují pryskyřice a éterické oleje, které dodávají pivu hořkost a zvláštní chuť. V jedné várce můžete použít několik druhů chmele v různých formách (šišky nebo pelety) v závislosti na zvoleném receptu. Sáčky je vhodné uchovávat v chladničce až do jejich použití.

VODA:

Kvalita vody je pro výrobu piva zásadní. Musí být zcela čistá, nesmí obsahovat příliš mnoho vápence, minerálních solí a samozřejmě nesmí být příliš chlorovaná, aby se nezměnila chuť piva. Vyhněte se dešťové nebo demineralizované vodě, které jsou často nepitelné. Pokud používáte vodu z vodovodu, která je velmi vápenitá, použijte nejprve běžný systém filtrace vody (typ Brita®).

DROŽDÍ:

Měli bychom říkat kvasinky. Jedná se o mikroorganismy patřící do čeledi mikroskopických hub. Jejich latinský název je *Saccha- romyces cerevisiae* - doslova "kvasinky pivního cukru"!

Kvasinky rostou a množí se tím, že spotřebovávají cukr, čímž produkují alkohol a oxid uhličitý: tomu se říká kvašení.

Kvasinky také produkují širokou škálu aromatických sloučenin a většina aroma pochází z použitých kmenů kvasinek a podmínek kvašení (včetně teploty).

JAKÉ LAHVE VYBRAT?

První rada: Ujistěte se, že máte dostatek prázdných lahví pro množství piva, které vaříte. Například pokud vaříte 12 l piva, budete potřebovat alespoň 16 lahví o objemu 75 cl a 36 lahví o objemu 33 cl, zatímco na 3 l budete potřebovat pouze 4 lahve o objemu 75 cl a 9 lahví o objemu 33 cl.

Nezapomeňte také sterilizovat lahve (viz kapitola "Hygiena") a zkontrolujte, zda jsou dokonale čisté, nejlépe na poslední chvíli, těsně před stáčením, abyste zabránili kontaminaci mikroorganismy v době mezi sterilizací a plněním.

Lahve na pivo můžete použít opakovaně nebo si koupit nové, ale je velmi důležité zvolit konkrétní typ lahve. Po stáčení do lahví projde vaše pivo novým kvašením, kvasinky přítomné v moštu budou produkovat CO₂ (kromě alkoholu). Tlak uvnitř lahví pak může být poměrně důležitý.

Aby nedošlo k nehodě (zejména k výbuchu láhve):

- Nepoužívejte s sebou plastové lahve!
- Vyberte si silné skleněné lahve, ideálně tmavé barvy (světlo může ovlivnit kvalitu piva).
- Nejjednodušší je koupit nebo znovu použít lahve s mechanickou zátkou. Vždy zkontrolujte, zda je gumové těsnění čisté a v dobrém stavu a zda není poškozen kovový kroužek.
- Máte-li k dispozici stroj na uzavírání lahví a nové zátky, můžete je použít.



KROK ZA KROKEM

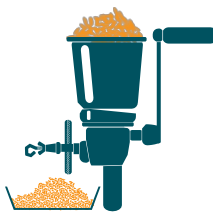
Podrobný postup naleznete na následujících stránkách této brožury a na příloženém listu "Brewing report".

1



Důkladně sterilizujte a opláchněte veškeré nádoby.

2



Rozemelte slad.

3



Nalijte organický slad do horké vody a uvařte ho.

4



Přefiltrujte sítkem přes stamen (čínský cedník) nebo přes sterilizovanou kuchyňskou utěrku.

5



Vařte a přidejte chmel.

6



Znovu přefiltrujte a rychle zchlaďte předtím nalitím do demižonu.

7



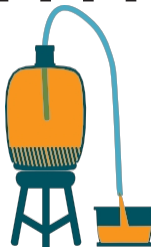
Přidejte droždí a promíchejte.

8



Nechte to zkvásit.

9



Vypusťte a nechte usazeninu ve fermentoru.

10



Vyprázdněte usazeninu a vyčistěte nádobu.

11



Nalijte pivo do demižonu.

12



Nechte zkvásit.

13



Stáčení do lahví (nejsou součástí balení).

14



Nechte ho zkvásit.



Dobrou chuť !

NÁVOD K POUŽITÍ

Doporučujeme vám, abyste si tuto brožuru přečetli až do konce, abyste se před zahájením seznámili s dalšími kroky. Doporučujeme vám také používat a vyplňovat protokol o vaření, který je součástí vaší sady, v průběhu vaření.

Jste tedy připraveni vařit vlastní pivo, ale ne z melasy nebo tekutého sladového extraktu, ale ze sladových zrn. Tento typ výroby se nazývá "all grain brewing".

Budete si tedy moci vyzkoušet tuto prastarou techniku s receptem navrženým v této sadě a budete si moci vytvořit vlastní recepturu změnou sladu, chmele nebo dokonce kvasnic podle svých představ.

PŘÍPRAVA A ČIŠTĚNÍ



Den před začátkem vaření si dejte 2 až 4 lahve vody, abyste získali bloky ledu, které se vám budou velmi hodit při chlazení piva před kvašením.

Na začátku je velmi důležité, aby byl veškerý používaný materiál čistý a sterilizovaný. Jednou z hlavních příčin neúspěchu při výrobě piva v domácích podmínkách je infekce mikroorganismy v důsledku nedostatečného čištění nebo sterilizace nádobí. Zkontrolujte, zda máte veškeré vybavení potřebné k vaření piva. Další informace naleznete v kapitole "Hygiena".

DRCENÍ SLADU



Pozor, tento krok je VELMI DŮLEŽITÝ



Pro zahájení kvašení nestačí uvařit sladová zrna ve vodě a přefiltrovat. Sladové zrno je skutečně pokryto poměrně silným obalem, takže je třeba ho rozdrtit, aby se uvolnil jeho cenný obsah: škrob.

Ideální je použít mlýnek na obilí.

V opačném případě ji lze rozdrtit tloučkem a hmoždířem, válečkem nebo mixérem. Ale



výsledek nebude tak účinný jako u mlýnku na obilí.

Pozor, je důležité, aby se z mouky neudělala kaše, protože by vzniklo husté a lepkavé těsto, které by se na konci vaření špatně filtrovalo.

Na druhou stranu přílišné mletí brání dobré extrakci cukrů. Mějte na paměti "jemné mšičky s malými kousky".

Obrázek vpravo poskytuje přehled o nevhodnějším typu nadrcení

Rozdrťte je ještě týž den nebo den před vařením a výsledný slad před použitím uložte do zakryté nádoby.

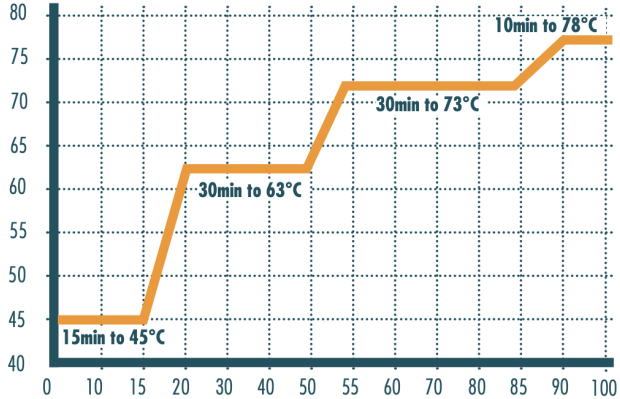


Pozor, tento krok je **VELMI DŮLEŽITÝ**



Existují 2 metody: vícestupňová infuze a jednostupňová infuze.

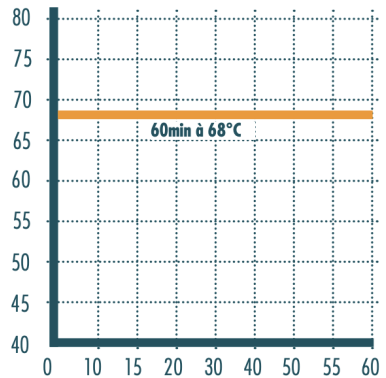
Multipalierová infuze: spočívá ve zvyšování teploty v postupných fázích, aby se optimalizovala degradace škrobu enzymem, a to zvyšováním teploty o 1 °C za minutu.



Jednokroková metoda této sady má tu výhodu, že je jednodušší pro začátečníky a zároveň poskytuje velmi dobré výsledky.

V prvním hrnci zahřejte 5 litrů vody na 70-75 °C, pak do ní nasypete všechny rozdrcené slad a dobře promíchejte. Snižte teplotu na minimum a udržujte ji po dobu jedné hodiny mezi 65 a 68 °C, pravidelně míchejte a kontrolujte teplotu. Takto získaná směs drcených sladových zrn a vody na vaření se nazývá rmut.

Je velmi důležité nepřekročit teplotu 67-68 °C!



PRVNÍ FILTROVÁNÍ

30 minut



Tento krok slouží k oddělení uvařených sladových zrn a varné šťávy (tzv. sladiny) pro přípravu aromatizace piva. Umístíte sítko nad druhý hrnec. Nalijte do něj kaši pomocí naběračky a přitlačte ji, abyste získali všechnu šťávu. Vylisovaného uvařeného sladového zrna se zbavte ve velké čisté míse. Operaci opakujte, dokud nebude veškerý rmut přefiltrován. Příliš jemný rozdrčený slad může filtr ucpat, zatímco příliš hrubý slad neumožní dobrou extrakci cukrů.

OPLÁCHNĚTE ZBYTKY SLADU

30 minut

V prvním hrnci zahřejte 2 litry vody na 80 °C a vsypte zbytky odložené v míse. Nechte několik minut louhovat a opakujte filtraci jako předtím. Je důležité zbytky vymačkat, abyste získali maximum sladiny, což je asi 5 litrů.

HOPPING

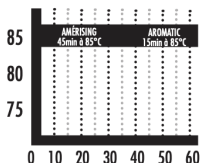
1 hodina



Cílem této operace je aromatizovat sladina postupným přidáváním různých druhů chmele. Obecně se během celého procesu vaření používá hořký chmel a aromatický chmel se přidává až na konci, na krátkou dobu, aby se aroma nezničila teplotou.

Za tímto účelem sladinu převařte a udržte teplotu nad 80-85 °C. Chmel 1 (hořký) vložte do malého sáčku a dobře jej uzavřete provázkem. Tento sáček nechte 45 minut louhovat ve vroucí sladině.

Poté tento malý sáček znovu otevřete, přidejte všechny chmel 2 (aromatický), opět dobře uzavřete a nechte ještě 15 minut dusit ve stále vroucím moštu. Na konci tohoto kroku odměřte celkové množství moštu, mělo by ho být asi 4 litry. Pokud vám ho zbylo hodně, vařte ještě několik minut (po vyjmutí balíčku chmele). Pokud máte méně než 4 litry, můžete vždy přidat studenou vodu a vařit ještě několik minut. Výskyt pěny a bělavých vloček je normální.



Pokud chcete pivo ochutit květy (např. ibišek nebo černý bez) nebo ovocem (rozmačkané maliny, třešně, ...), je třeba je přidat v této fázi.

Pak aromatickou přísadu nasypete přímo do hrnce, dobře promíchejte a pokračujte ve vaření. Pokud vaříte vánoční pivo, je třeba také v této fázi přidat koření přímo do bavlněného sáčku současně s druhým chmelem. Na konci tohoto kroku odměřte celkové množství moštu, měli byste získat přibližně 4 litry. Pokud vám ho zbylo hodně, nechte ho několik dní vařit.

další minuty (po vyjmutí sáčku s chmelem). Pokud máte méně než 4 litry, můžete vždy přidat studenou vodu a vařit několik minut. Výskyt mechu a bělavých vloček je normální.

DRUHÉ FILTROVÁNÍ

1 hodina

Získaná sladina může stále obsahovat zbytky po drcení sladu, které mohly projít během prvního filtrování. Proto bude nutné provést novou filtraci přes jemnozrnné síto, například čínský cedník. Pokud zjistíte, že sladina stále obsahuje

pastovité konzistence, provedte druhé přefiltrování přes tenkou utěrku, např. kuchyňskou utěrku (předtím uvařenou). To může trvat o něco déle, protože tkanina zadržuje nečistoty a filtrování bude probíhat téměř po kapkách. To je však podmínkou pro získání co nejčistšího piva.

CHLAZENÍ SLADINY



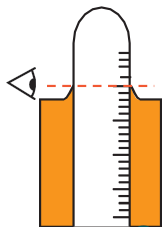
Kvasinky jsou živé organismy, které jsou velmi citlivé na teplo, a proto musí kvasit při teplotě mezi 20 a 27 °C. Před přidáním těchto kvasinek je proto nutné je co nejrychleji zchladit, aby se snížilo riziko infekce. Poté naplňte kuchyňský dřez s velmi studenou vodou přidáním předem připravených lahví s ledem. Ponořte kastrol bez studené vody. Pravidelně míchejte a teplotu kontrolujte teploměrem. Těsně před přelitím do demižonu drahocennou tekutinu v hrnci několik vteřin prudce

špachtli, aby se vytvořil jakýsi vír. Pak ji nechte několik minut odpočívat, aby se na dně uprostřed pánve soustředily všechny vynikající částice a bílkoviny, které se mohly vysrážet během vaření.

Poté obsah hrnce (bez odstranění usazenin) odsajeme přímo do demižonu. Viz kapitola "Jak extrahovat sifonem?". Je to účinnější než vyprazdňování přímo z kastrolu do demižonu přes nálevku!

Pro maximální snížení teploty lze sifonovou hadici během odsávání nechat namočenou v ledové vodě z dřezu, ale pozor, aby teplota neklesla pod 20 °C.

Těsně před přečerpáním tekutin do demižonu natáhněte do láhve (nebo zkumavky) trochu tekutiny tak vysoko, aby hustoměr



plaval a nedotýkal se dna.

Abyste při každém měření nepromarnili drahocennou surovinu, nezapomeňte sterilizovat odměrku.

a hydrometr. Po měření budete mocsladina vrátit do demižonu. Poté změřte stupnici viditelnou na povrchu kapaliny, nad "meniskem", jak je znázorněno na obrázku.

Neváhejte nahlédnout do malé uživatelské příručky dodaného hydrometru. Tuto hustotu pak zapište do protokolu o vaření piva. To vám také umožní odhadnout % alkoholu na konci vaření.

SEEDING  15 minut



Budte opatrní, při přidávání kvasinek, je velmi důležité dodržet teplotu mezi 20 a 27 °C. Pokud je teplota příliš vysoká, kvasinky uhynou, pokud je příliš nízká, kvašení neproběhne nebo bude méně úspěšné.

Otevřete sáček s droždím a dobře vysušenou nálevku nalijte do demižonu s dobře vysušenou nálevkou. Nechte kvasnice 15 minut reaktivovat, pak demižon mírně promíchejte a uzavřete.

JAK UVAŘIT IPA (India pale ale)

Pokud vaříte pivo typu IPA (slavný "India Pale Ale"), musíte v této fázi přidat třetí chmel (tato metoda ochucování piva se nazývá "cold Dry-Hopping").

Poté do demižonu nasypete přímo obsah chmelnice 3 současně s kvasnicemi, dobře promíchejte a nechte po celou dobu kvašení louhovat.

FERMENTACE 5 až 7 dní



Po vložení kvasné zátky do gumové zátky a umístění do hrdla demižonu nalijte do kvasné zátky malé množství vody.

Nechte kvasit 5 až 7 dní na teplém místě (20-23 °C).

Pozor, podlaha z dlaždic je chladnější než teplota v místnosti. Za chladného počasí demižon nadzvedněte. Průběh kvašení závisí na okolní teplotě.

Čím nižší je teplota, tím déle trvá kvašení. Každopádně dávejte pozor, abyste nepřekročili 8 až 10 dní.

Když už neuniká žádná bublina plynu nebo když hladina vody v kvasné zátce zůstává stejná, fáze kvašení končí. Ale pozor, žádná aktivita v zátce nemusí nutně znamenat, že kvašení skončilo.

KLARIFIKACE 1 až 2 dny



Když kvasná zátka přestane bublat, odlijte pivo do čisté sterilizované nádoby, například do velkého plastového kbelíku nebo velkého hrnce, a dávejte pozor, abyste neodčerpali bělavý sediment (kvasinky).

Zbytek, který se usazuje na dně demižonu. Viz kapitola "Jak extrahovat sifonem?".

Vyhodte zbytky kvasnic, vyčistěte a sterilizujte demižon, ve kterém proběhlo první kvašení (viz kapitola "Hygiena"), pivo vypláchněte a nalijte.

V zásadě můžete nyní pivo stáčet do lahví, ale doporučuje se ponechat ho (před úplným vykvašením) ještě 1 až 2 dny na chladnějším místě (maximálně 20 °C, ideálně 15 °C) v čistém demižonu s čistou bublinkou (opět s vodou na střední úrovni).

Tomuto procesu se říká druhé kvašení nebo číření. Po vyčištění je také nutné změřit hustotu, abyste zjistili, zda jste dosáhli konečné hustoty. Tuto konečnou hustotu nezapomeňte uvést ve zprávě o vaření piva.

STÁČENÍ 30 minut

Po dosažení konečné hustoty 1,010 můžete pivo stáčet do lahví. Znovu stáhněte tekutinu do čisté nádoby a dávejte pozor, abyste neodčerpali bělavý sediment (zbytky kvasinek), který se usadil zpět na dně kvasné nádoby. Tekutinu můžete naposledy propasírovat přes čínský cedník nebo sítko + kuchyňskou utěrku (dobře sterilizovanou ve vroucí vodě). Odměřte získané množství. Přisypejte krupicový cukr přesně podle poměru 8 g cukru na litr piva pro hustotu

1.010. Pokud například získáte 4,2 l piva, budete potřebovat $4,2 \times 8 = 33,6$ g cukru. Míchejte čistou špachtlí, aby se cukr v tekutině rozpustil a rozprostřel.

Nyní pivo přelijte do lahví (viz kapitola: "Jaké lahve vybrat?") a zkontrolujte, zda na dně nejsou kapky vody. Nenaplňujte až po okraj a ponechte 2 až 3 cm hrdla láhve.

POZOR: nebezpečí výbuchu láhvi.

Pokud je hustota piva na konci kvašení stále vyšší než 1,010, nechte ho kvasit o něco déle a hustotu pravidelně měřte. Množství cukru, které je třeba přidat před stáčením, je až 8 g/l při hustotě 1,010, 4 g/l při hustotě 1,012 a žádný cukr při hustotě 1,014 a vyšší. Připomínáme, že pivo v láhvi také kvasí, čímž vzniká CO₂, a tedy i tlak.



- Používejte pouze nové láhve nebo láhve pro opakované použití v bezvadném stavu. Také pokud používáte mechanická víčka s gumou, ujistěte se, že je guma v dobrém stavu, a v případě pochybností ji vyměňte za novou gumu nebo mechanismus (k dostání v každé dobré drogerii). Během stáčení se těsnění nedotýkejte.

- Nespoléhejte se pouze na dobu kvašení a bublinky unikající z bublinkovače, ale změňte konečnou hustotu piva, jak je uvedeno v receptu. Při stáčení nikdy nepřidávejte více cukru, než je uvedeno.

- Před stáčením uchovávejte láhve v izolované místnosti. Lahve se doporučuje vyčistit na poslední chvíli, těsně před stáčením.

- Naplněné láhve neuchovávejte na přímém slunečním světle nebo v blízkosti zdroje tepla.



NECHAT STÁT 5 až 7 dní

Lahve uzavřete a nechte je odpočívat na teplém místě (20-27 °C) alespoň 5 až 7 dní. Teoreticky je pak vaše pivo připraveno k degustaci, ale doporučujeme nechat ho 5 až 8 týdnů vyjasňovat a zrát na chladnějším místě (cca 10-15 °C) a v temnu. Vaše trpělivost bude odměněna, protože vaše pivo bude jen chutnější. Poslední rada, lahve nepokládejte, nechte je spíše stát.

Vychutnejte si

Kvašením v láhvi (při kterém pivo přirozeně plyne) se v láhvi usazují jemné usazeniny z kvasinek. Tento sediment je zcela přirozený a dodává pivu mlhavý vzhled, který je charakteristický pro nefiltrovaná řemeslná piva. Pokud dáváte přednost co nejčistšímu pivu, skladujte lahve před pitím nastojato v lednici a podávejte při teplotě 6-8 °C.

Pak pivo opatrně nalijte do sklenice, aniž byste narušili sedimentu na dně láhve. Na zdraví!(Nadměrné pití alkoholu je zdraví nebezpečné, konzumujte ho s mírou).



JAK SIFONOVAT POMOCÍ SIFONU?

Během několika kroků kvašení a stáčení je třeba pivo stáhnout, tj. odebrat celou tekutinu nebo její část a přelit ji z jedné nádoby do druhé, aby bylo možné zkontrolovat hustotu nebo stáčet do lahví.

Před použitím sifonovou hadici sterilizujte vlažnou vodou se saponátem. Poté tuto sifonovou hadici rozviňte tak, že ji prodloužíte, aby se sama nezkroutila.

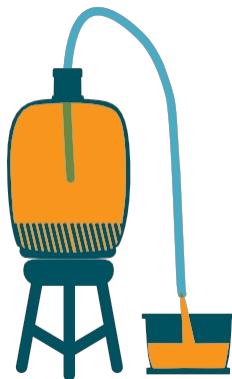
Pak umístěte startovací nádobu (např. kvasnou nádobu) vysoko nad nádobu, do které budete pivo odebírat, například tak, že ji postavíte na malý stolek.

Poté ponořte jeden konec sifonu do výchozí nádoby, mírně pod hladinu kapaliny, a poté ji (ústí) nasávejte z druhého konce hadice, dokud kapalina nedosáhne této části sifonu.

Nakonec nechte tekutinu automaticky odtéct do druhé nádoby!

Dávejte pozor, abyste během tohoto kroku nemíchali nebo nevedlechovali usazeninu, aby nedošlo ke smíchání piva a této usazeniny. Dbejte také na to, aby krajní část sifonu zůstala pod hladinou tekutiny, abyste nemuseli znovu začínat a znovu ji nasávat ústy.

A je to, je to kouzelné!



HYGIENA!

Jak bylo uvedeno výše, jednou z hlavních příčin neúspěchu při domácím vaření piva je infekce mikroorganismy v důsledku nedostatečného čištění nebo sterilizace nádobí.

Proto je velmi důležité sterilizovat veškeré vybavení, ale také demižon a lahve, do kterých pivo stáčíte.

Pokud má vaše myčka nádobí program na vysokou teplotu, může to stačit, ale nejlepší je nalít do dřezu vroucí vodu a vložit

do ní všechno nádobí a lahve na dobu asi 10 minut. Po sterilizaci nechte všechno nádobí a lahve vysušit.

Samozřejmě je také důležité si před začátkem výroby vlastního piva důkladně umýt ruce! Pokud jste citliví na čisticí prostředky, můžete použít plastové rukavice.

Vyhnete se **dřevěným špachtlím** nebo terakotovým nádobám, které nelze mýt v myčce, a dejte přednost skleněnému, plastovému nebo nerezovému kovovému nádobí, které lze před použitím sterilizovat.

POZOR Specifické rady pro čištění demižonu:

- Dávejte pozor, abyste demižon nevložiteli přímo do vroucí vody, protože by došlo k tepelnému šoku a mohl by se rozbít. Abyste tomu předešli, nechte jej několik minut pod horkou vodou z kohoutku a poté jej opatrně ponořte do vroucí vody, aby byly všechny části demižonu dostatečně ponořené. Použijte dezinfekční prostředek.



- Přírodní domácí dezinfekční prostředek (viz recept na straně 12) nebo průmyslový dezinfekční prostředek typu Chemipro® (k dostání na [www. radisetcapucine.com](http://www.radisetcapucine.com)). Důležité je nepolévat je vroucí vodou, nenamáčet ve vroucí vodní lázni ani nevkládat do myčky nádobí.

- Po kvašení je vnitřní stěna demižonu pokryta mnoha nečistotami, zaschlou pěnou, mrtvými kvasinkami atd... Také u některých pomůcek, jako je kvasná zátka + uzávěr. Před dalším použitím je budete muset důkladně vyčistit.

Nejprve je důkladně opláchněte horkou vodou a poté mycím a dezinfekčním prostředkem, přičemž dbejte na odstranění všech nečistot ulpělých na vnitřních částech. V případě potřeby použijte vhodný kartáč na láhve (k dostání v železářství nebo specializované drogerii).

RECEPT NA VÝROBU 1 LITRU EKOLOGICKÉHO PRACÍHO PROSTŘEDKU V DOMÁCÍCH PODMÍNKÁCH:

V 1 litru horké vody smíchejte 2 polévkové lžice jedlé sody (odstraňovač vodního kamene, dezinfekční prostředek, odmašťovač). Přidejte 2 lžice bílého vinného octa (odstraňovač vodního kamene, odmašťovač, odstraňovač skvrn). Silně protřepejte a vložte do demižonu. Důkladně opláchněte studenou vodou a nechte uschnout.



ČASTO KLADENÉ DOTAZY

PIVO NENÍ DOSTATEČNĚ PERLIVÉ:

- Možná jste před stáčením nepřidali dostatek cukru.
- Po naplnění a uzavření byly láhve skladovány při příliš nízké teplotě, což znemožnilo sekundární kvašení, nebo naopak byly vystaveny příliš vysoké teplotě (která kvasinky usmrtila). Jak je uvedeno v návodu k použití této soupravy, láhve by měly být skladovány 1 až 2 týdny při teplotě 21 °C až 27 °C.
- Možná jste nechali pivo v demizoňu příliš dlouho po skončení kvašení.
- Víčka nebo mechanická gumová těsnění, která jste použili na lahve, byla vadná.

KVAŠENÍ SE NESPUSTÍ:

- Možná jste zapomněli dát do moštu kvasnice.
- Mošt byl při nalévání kvasinek příliš horký, což je mohlo zničit. To lze napravit opětovným zakládáním kvasinek při optimální teplotě (tj. 21-27 °C). Chcete-li zakoupit další kvasnice, přihlaste se na adrese: www.radisetcapucine.com.
- Naopak teplota moštu byla při nalévání kvasinek příliš nízká, což znemožnilo nebo snížilo jejich aktivaci. Kvašení mohlo začít a pak se zastavit nebo nemuselo začít vůbec. To můžete napravit zvýšením teploty moštu. Demižon můžete například umístit na teplejší místo, na slunce nebo do blízkosti zdroje tepla. Dávejte však pozor, abyste nepřekročili teplotu 27 °C, abyste se vyhnuli riziku usmrcení kvasinek.

PŘÍLIŠ SYCENÉ PIVO / EXPLOZE LAHVE:

- Možná jste před stáčením přidali příliš mnoho cukru. Obecně by mělo být množství 8 g/l při hustotě 1,010 (4 g / L při hustotě 1,012). Je nesmírně důležité, aby bylo množství cukru přesně změřeno. Místo odměrky používejte přesnou kuchyňskou váhu.
- Pivo před stáčením do lahví dostatečně neprokvasilo. V této situaci se cukr spotřebovaný kvasinkami přeneso do lahví. Tento cukr plus cukr přidaný před stáčením je tedy v nadbytku, což vytváří nadbytek plynu. Pokud je tlak plynu dostatečně vysoký, mohou láhve explodovat (jedná se o velmi vzácnou, ale velmi nebezpečnou situaci, která může způsobit zranění). Zkontrolujte teplotu místnosti a piva a také aktivitu v bublinkovači. Před stáčením do lahví také vždy zkontrolujte hustotu piva, která musí být před přidáním cukru 1,010 až 1,012.
- Vaše pivo bylo infikováno mikroorganismy.

PĚNA V MÉ SKLENICI PADÁ PŘÍLIŠ RYCHLE:

- Použité láhve mohou být "znečištěné" (mycími prostředky, mastnými potravinami, vadami nebo špatně omytými usazeninami).
- Obsah alkoholu může být příliš silný: to se může stát, pokud je do moštu přidáno příliš mnoho cukru.
- Přítomnost nadměrného množství kvasinek v láhvi (první nedokončené kvašení).
- Lahve mohly být po ukončení kvašení v lahvi skladovány při příliš vysoké teplotě (což způsobilo zničení kvasinek).

PIVO MÁ KYSELOU NEBO HOŘKOU CHUŤ A/NEBO NEPŘÍJEMNÝ ZÁPACH:

To je známka toho, že je pivo napadeno mikroorganismy. Nepijte ho! Existuje řada faktorů, které to mohou způsobit:

- Použití vhodného tamponu je skutečně účinné při odstraňování usazenin z vnitřního povrchu demižonu po fermentaci. Může však také zanechat na skle mikroškrábance, které jsou někdy těžko viditelné a které tvoří ideální výklenky pro bakterie. Proto je důležité nádoby řádně sterilizovat, aby se tyto mikroorganismy zničily.
- Po přípravě moštu je důležité poměrně rychle přidat kvasnice. Často se stává, že pivovarníci používají příliš horkou vodu, a proto musí dlouho čekat, až teplota moštu klesne mezi 21 a 25 °C, aby mohli přidat kvasinky. Čím déle čekáte, tím vyšší je riziko infekce. Pokud se budete řídit pokyny v návodu k použití, měli byste dosáhnout dobrého výsledku.

V BUBLINKOVÉM ZÁSOBNÍKU NENÍ ŽÁDNÁ AKTIVITA:

Víčko a/nebo bublinkovač nemusí být dobře umístěny, a proto demižon není dostatečně těsně uzavřen. Proto se mylně domníváme, že kvašení nezačalo, protože bublinkovač neprobublává, zatímco ve skutečnosti pivo kvasí, ale CO₂ uniká přes uzávěr (není dostatečně uzavřen).

- Možná jste do bublinkovače zapomněli nalít vodu. Stejně jako dříve probíhá výměna plynů dobře, ale bez viditelné aktivity v bublinkovači.
- Dobrým způsobem, jak zjistit, zda mošt kvasí, je vidět, že se na povrchu tekutiny tvoří pěna, která padá a zanechává na demižonu mnoho usazenin.
- Teplota moštu je příliš vysoká (viz "Kvašení nezačíná").
- Teplota moštu je příliš nízká (viz "Kvašení nezačíná").

Otázka ?
Náš kuchař je vám k
dispozici a zodpoví vaše
dotazy.
e-mail: cuisinier@radisetcapucine.com

Radis a Capucine
42, rue des Perreyeux - B.P. 50116
49803 TRÉLAZÉ cedex
www.radisetcapucine.com

Kulinářská tvorba a texty: Sébastien Romé