



Návod na použitie

Pred výrobou piva prosím pozorne prečítajte tento návod !

1. Dezinfikácia

Najprv je nutné vydezinfikovať fermentačnú nádobu (mikropivovar) a všetko , čo príde do styku s mladinovým koncentrátom, alebo potom následne s mladinou. Dá sa použiť napríklad SAVO Original, Domestos alebo iné dezinfekčné prostriedky. Potom všetko dôkladne opláchneme vodou.

2. Varenie

Otvoríme sáčok s koncentrátom a vyberieme balíček s pivnými kvasinkami a sáčok s chmeľom na suché chmelenie , otvorený sáčok ponoríme do nádoby s horúcou vodou asi na päť minút. Po zahriatí sa hustý koncentrát lepšie vyprázdni do fermentačnej nádoby. Obsah sáčku vylejeme do fermentačnej nádoby. Potom prilejeme cca 3 l horúcej vody a miešame tak dlho, dokiaľ koncentrát nie je dokonale rozpustený. Následne pridáme kvasný cukor (dextrózu) a opäť dôkladne premiešame. Kvasné cukry ovplyvňujú budúci obsah alkoholu a preto zmenou ich množstva môžeme zmeniť obsahu alkoholu. Základná receptúra uvádza 1kg kvasného cukru. Pokiaľ chcete získať pivo ľahšie, môžete obsah cukrov znížiť. Repný cukor - sacharóza vytvára hlavne pri vyšších teplotách kvasenia nežiaducu chuť a preto odporúčame použiť dextrózu. Miesto dextrózy sa môže pridať maltóza (sladový výťažok). Na rozdiel od dextrózy, ktorá úplne vykvasí a nezanechá žiadnu chuť ovplyvňujúcu typ piva, s maltózou bude pivo o niečo plnšie. Pri použití maltózy bude konečná hustota piva trochu vyššia, ako s dextrózou. Doplníme obsah nádoby studenou vodou na požadovaný objem a znovu dôkladne premiešame. Celkový objem vo väčšine prípadov 23 l v závislosti od koncentráta. Pri vode musíme dávať pozor na vysoký obsah chlóru – nežiaduce účinky na kvasinky. Keď je obsah chlóru vo vode vysoký môžete vodu prevariť alebo nechať celú noc v jednej nádobe „prevetrať“.

3. Hlavné kvasenie

Teplota mladiny vo fermentačnej nádobe by mala byť rovnaká, ako je pracovná teplota kvasníc. Keď máme teplomer, tak po dosiahnutí teploty 18-20 °C, otvoríme balíček s kvasinkami, prisypeme ich do nádoby a riadne zamiešame. Po uplynutí troch minút zopakujeme miešanie a dôkladne uzavrieme veko fermentačnej nádoby a nasadíme kvasnú zátku s tesnením. Do kvasnej zátky nalejeme do polovice prevarenú, ale studenú vodu. Za pár hodín začne z nádoby cez kvasnú zátku unikať oxid uhličitý. To je dôkaz toho, že primárne

kvasenie začalo. Teplotu okolia udržujeme podľa druhu kvasníc. Držíme sa najlepšie na spodnej hranici, ktorú udáva ich výrobca. Teplota hrá významnú úlohu pri fermentácii a výrazným spôsobom ovplyvní kvalitu piva, preto pozorne sledujte či sa teplota udržiava v stanovenom rozmedzí (18-24°C). Primárna fermentácia trvá asi 5 -10 dní, v závislosti na druhu koncentrátu a teplote. Primárna fermentácia je ukončená, keď prestanú bubliny v kvasnej zátke a hladiny v oboch polovicách kvasnej zátky sa vyrovnajú. Pivo prestáva byť kalné.

4. Suché chmelenie

Po 7 dňoch kvasenia skontrolujte mernú hmotnosť (SG) pomocou hustomeru. Ak SG je 1020 (pre dextrózu) alebo 1025 (pre sladový výťažok), alebo nižšie pridajte vrečko s chmeľom (chmeľové pelety). Pozor – nezmiešajte ! Chmeľ sa rozpadne a rozptýli prirodzeným spôsobom. Keď merná hmotnosť je (SG) je vyššia počkajte 1 – 2 dni a znovu kontrolujte hustotu. Po pridání chmeľových peliet dôkladne uzavrieme veko fermentačnej nádoby a nasadíme kvasnú zátku s tesnením. Počas suchého chmelenia vzniknú malé častice chmeľu v pive, ktoré zostanú na dne fermentačnej nádoby a môžu počas fľaškovania sa dostať aj do fliaš. Keď Vám to „vadí“ môžete chmeľové pelety nechať aj v sáčku pre chmeľ, ale takýmto spôsobom stratíte časť chmeľovej arómy v hotovom pive. Nechajte kvasiť ďalšie 2 - 3 dni alebo kým neprestane prebublávať, skontrolujte hustotu - SG znova pomocou hustomeru. Ak je kvasenie ukončené, SG by mala byť rovnaká alebo nižšia ako hodnota uvedená pre štýl piva v nasledujúcej tabuľke. Ak SG ešte nedosiahla požadovanú hodnotu počkajte 1-2 dni pred opätovnou kontrolou.

5. Druhotné kvasenie

Ak máme istotu, že hlavné kvasenie je ukončené a kvasná zátku má vyrovnané hladiny, pristúpime k stáčaniu. Môžeme použiť sklenené fľaše, PET fľaše alebo môžeme pivo stočiť do súdkov (kegov). Na dezinfekciu fliaš môžeme používať podobné dezinfekčné prostriedky, ako na fermentačnú nádobu. Po opláchnutí ja zvyknem ešte používať Chemipro OXI - dezinfekčný prípravok na báze aktívneho kyslíka, vhodný k záverečnej dezinfekcii umytého pivovaru, fliaš a ďalšieho príslušenstva. Fľaše naplníte do 1/10 objemu roztokom (4g/l) a ponechajte roztok pôsobiť 5 min. Priestory nenaplnené roztokom dezinfikujú výpary prípravku. Nakoniec vylejte roztok. Nie je potrebné vyplachovať vodou! Do vydezinfikovaných fliaš dáme odmerku dextrózy (3-5 g/0,5 l) alebo fermentačný drops. Fermentačný drops je špeciálne pripravený pre domáce varenie piva a jeho úlohou je vytvoriť kyslíčnik uhličitý a napeniť pivo. Na 0,5 l vložíme 2 tablety dropsu. Postupným získavaním skúseností si sami môžete určiť koľko dextrózy pridáte a tým si pivo nasýtite podľa svojej chuti. Pivo stáčame za pomoci plniacej tyčinky „stáčač“, ktorú za pomoci redukcie nasunieme na vypúšťací ventil. Pred stočením doporučujeme asi 2 dl piva odliat'. Týmto spôsobom sa zbavíme kalu usadeného vo ventile. Pri plnení nasunieme fľašu na stáčač tak, aby sa ventil stáčača dotkol dna fľaše a tým sa ventil uvoľní. Použitím stáčača zamedzíme peneniu piva pri stáčaní. Stáčač vytiahneme od dna vo chvíli, keď je fľaša úplne plná. Pri vysunutí stáčača vznikne priestor pre nahromadenie kyslíčniku uhličitého. Po naplnení fľaše zazátkujeme (aj uzávery treba dezinfikovať) a niekoľkokrát prevrátime dnom hore, aby sa dextróza alebo drops lepšie rozpustil. Uzavreté fľaše skladujeme vo zvislej polohe asi 10 dní pri rovnakej teplote ako prebiehalo hlavné kvasenie, aby prebehla sekundárna fermentácia a pivo sa nasýtilo oxidom uhličitým. Potom pivo uložíme na chladnejšom mieste, trebárs do pivnice. Po uplynutí tejto doby je vaše pivo pripravené ku konzumácii, no napriek tomu odporúčame ponechať pivo zrieť dlhšiu dobu (min. 4 týždne) a nechať tak vyniknúť jeho plnú a bohatú

chut'. V sklenených, dôkladne uzavretých fľašiach pivo môžete nechať zrieť aj viac ako 24 mesiacov.

Takýmto spôsobom môžete vyrobiť kvalitné pivo vyrábané z prírodných surovín bez akýchkoľvek chemických prísad.

Nasledujúca tabuľka poskytuje očakávanú mernú hmotnosť - hustotu pre koncentráty série Mangrove Jack's Craft Series. Tabuľka obsahuje hodnoty pre 1 kg dextrózového pivovarského cukru alebo 1,2 kg sladového výťažku.

Typ koncentrátu	SG – 1 kg dextróza	SG – 1,2 kg sladový výťažok
HELLES	1.007	1.014
NZ PILSNER alebo PILS	1.008	1.015
GOLDEN LAGER	1.007	1.014
NZ PALE ALE alebo IPA	1.009	1.013
AMERICAN PALE ALE	1.011	1.015
AUSTRALIAN PALE ALE	1.008	1.012
IRISH RED ALE	1.015	1.018
PINK GRAPEFRUIT IPA	1.008	1.012
BAVARIAN WHEAT	1.010	1.016
SINGLE HOP IPA - SIMCOE	1.008	1.012
ROASTED STOUT	1.009	1.013
SESSION ALE	1.014	1.018
CHOCOLATE BROWN ALE	1.015	1.019
AMERICAN AMBER ALE	1.010	1.014
AMERICAN IPA	1.008	1.012
BOURBON BARREL	1.018	1.021
BELGIAN SAISON	1.002	1.004