

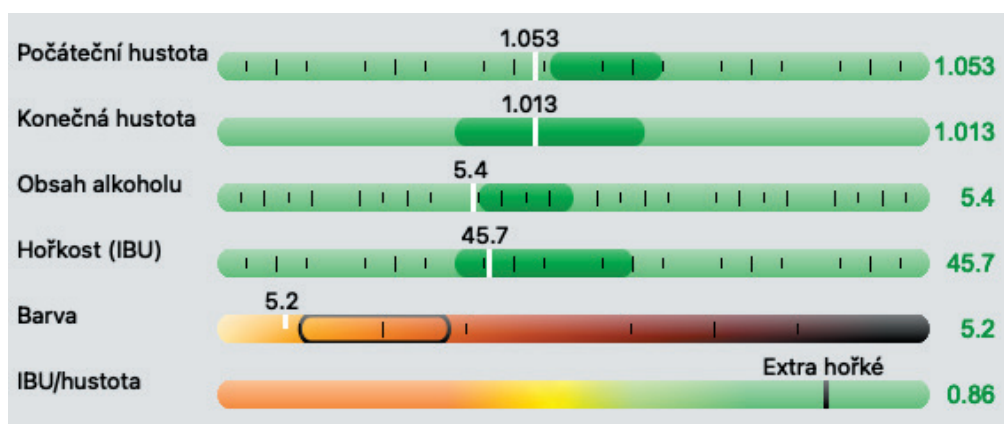


Caramel



Caramel IPA – MoCa

Pale Ale Viking – 5 kg
Caramunich I Weyermann – 350 g
Caraamber Weyermann – 300 g
Red Ale Melanoid Viking – 230 g
Chmel Mosaic – 85 g
Chmel Cascade – 100 g
Kvasnice Safale US – 05



Slad dáme do 14 l vody o teplotě 37 °C, zahříváme a následně držíme při těchto teplotách:

53 °C – 15 minut
67 °C – 50 minut
72 °C – 30 minut
78 °C – 5 minut

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 23 l). Sladinu přivedeme k varu a následuje chmelovar.

Chmelovar (100 °C) – celková doba chmelovaru je 60 minut, postupně se přidávají chmely:

1. začátek varu: 25 g Mosaic – vaříme 60 minut
2. po 45 minutách: 40 g Cascade – vaříme 15 minut
3. po 55 minutách: 40 g Cascade – vaříme 5 minut



Caramel



Dávka 20 l + Sáček na chmel

ALL-IN-ONE SET

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, hrnec 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 – kvasinky nasypeme do převařené vody (cca 2,5 dcl) o teplotě 22 °C a necháme 30 minut stát (nádobu s kvasinkami zakryjeme, ať se do ní nedostane nic ze vzduchu), poté je přilijeme do kvasné nádoby. V tomto případě je ideální teplota pro kvašení 19-21 °C. Jakmile bude pivo vykvašeno (zhruba 3-7 dní) přidáme do kvasné nádoby 60 g chmelu Mosaic a 20 g chmelu Cascade, který dáme do přiloženého sáčku, po dalších 3-5 dnech stočíme pivo do láhví.

Aby pivo pěnilo a mělo bublinky (říz), přidáme do něj před stočením do láhví nevykvašenou mladinu (viz níže), nebo glukózu (Dextrózu). V láhvi se tak opět rozběhne kvašení, kvasnice v láhvi spotřebují vzduch, tím se pivo zakonzervuje, zároveň při kvašení vzniká CO₂, který pivo nasytí. Glukózu (Dextrózu) přidáváme do láhve před stočením piva, dávkování 3 g/0,5 l.

Mladinu odebíráme po zchlazení do dezinfikované sklenice, kterou dobře uzavřeme a umístíme do ledničky (možno i zamrazit). Vytáhneme ji až před stáčením do láhví, kdy se tato mladina přilije 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 láhvi dokváší. Po 14 dnech v láhvi můžeme pivo začít pít.

Veškeré náčiní (hadice, kvasná nádoba, teploměr), které přijde do kontaktu s mladinou nebo s mladým pivem musí být důkladně desinfikováno.

V případě dalších dotazů se obraťte na našeho technologa: pivo@proneco.cz, tel. č. +420 602 556 308.

Dej Bůh štěstí!

Poznámky k vaření receptu:
