



C-HOPs



Dávka 20 l + Sáček na chmel

ALL-IN-ONE SET

ve vaně s chladnou vodou, na hrnci při chlazení máme stále pokličku – v této fázi 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 po 35 g chmelu Columbus, Cascade a Centennial, 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:



C-HOPs



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 po 35 g chmelu Columbus, Cascade a Centennial, 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:
