



American Pale Ale 12 ° –19 l

2x sladový Pale Ale (3,4 kg)

100 g chmelu Comet

kvasinky US-05

předpokládaný obsah alkoholu: 5 %, předpokládaná hořkost: 40 IBU

Sladové výtažky přilijeme do 17,5 l (cca 1 l vody se během varu odpaří) o teplotě 30-40 °C, následně přivedme k varu a poté přidáváme chmel.

Chmelovar (100°C) – celková doba chmelovaru je 90 minut, postupně se přidává chmel:

1. začátek varu: 15 g Comet –vaříme 90 minut
2. po 30 minutách: 10 g Comet –vaříme 60 minut
3. po 60 minutách: 10 g Comet –vaříme 30 minut
4. po 89 minutách: 65 g Comet–vaříme 1 minutu

Po dokončení chmelovaru mladinu rychle zchladíme (hrnec umístíme do vany) na 22 °C a následně hadicí přemístíme do kvasné nádoby.

Přidání kvasinek - kvasinky nasypeme do převařené vody (cca 2,5 dcl) o teplotě 22°C a necháme 30 minut stát (nádobu s kvasnicemi mějme zakrytou, ať se do ní nedostane nic ze vzduchu), poté je přilejeme do kvasné nádoby. V tomto případě je ideální teplota pro kvašení 18 -25 °C (min 15 °C). Jakmile pivo vykvasí (zhruba 2-7 dní) stáčíme do lahví.

Sekundární kvašení –Aby pivo pěnilo a mělo bublinky (říz), přidáme do něj před stočením do lahví nevykvašenou mladinu (viz níže), neboglukózu (Dextrózu, Maltozu). V lahvi se tak opět rozběhne kvašení, kvasnice v lahvi spotřebují vzduch, tím se pivo zakonzervuje, zároveň při kvašení vzniká CO₂, který pivo nasytí.

Glukózu (Dextrózu, Maltozu) přidáváme do lahve před stočením piva, dávkování - 3g/0,5l.Mladinu odebereme při stáčení z kvasné nádoby do dezinfikované sklenice, kterou dobře uzavřeme a umístíme do ledničky (možno i zamrazit). Vytáhneme ji až před stáčením do lahví, kdy se tato mladina přileje do kvasné nádoby k mladému pivu. V tomto případě je potřeba cca 1l mladiny.

Na dně lahve se po cca dvou dnech objeví sedlinka kvasnic –toto není závada, je to známka toho, že pivo v lahvi dokváší. V tomto případě je pivo pitelné po 14-ti dnech v lahvi.

Veškeré vybavení, které přijde do kontaktu s mladinou nebo s mladým pivem, musí být DŮKLADNĚ DEZINFIKOVÁNO. Používejte dezinfekci povolenou v potravinářství.