



Ležák -20 l

5 kg sladu plzeňského typu
100 g chmelu Žatecký poloraný červeňák
kvasinky W 34/70
předpokládaný obsah alkoholu: 5 %

Mletí sladu: Pro mletí sladu v domácích podmínkách platí poučka, že hrubost mletí by měla být taková, aby jedno zrnko bylo rozděleno na cca 15 dílů (ideální stav je aby plucha zůstala celá), prakticky takto dokonalé hrubosti v domácích podmínkách nejde dosáhnout, ale při seřizování mlýnku, by jsme se měli této hrubosti pomletého sladu co nejvíce přiblížit. V žádném případě nesmíme slad pomlít na „mouku“ -působilo by to velké obtíže při vyslazování.

Rmutování:

Slad dáme do 20 l vody o teplotě 37°C, zahříváme a následně držíme při těchto teplotách:
54°C -15 minut
67 °C -50 minut
72 °C-10 minut
75°C -5 minut
77°C -odstavit z vařiče na 1/2 hodiny a zabalit do deky -teplota nesmí klesnout pod 70°C

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

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

1. začátek varu: 30 g Žatecký poloraný červeňák –vaříme 90 minut
2. po 30 minutách: 30 g Žatecký poloraný červeňák –vaříme 60 minut
3. po 60 minutách: 30 g Žatecký poloraný červeňák –vaříme 30 minut

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, hrnc 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 - kvasnice nasypeme do převařené vody (cca 2.5 dcl) o teplotě 22°C a