

MISTR SLADEK

to brew-kity dla zaawansowanych wyprodukowane na podstawie tradycyjnych czeskich receptur . Częścią zestawu są dwa rodzaje chmielu (premiant i červeňák). Z jednej puszkki koncentratu można otrzymać do 23 l doskonałej jakości piwa domowego.

1. Do 1 litra gotującej się wody wsyp 5g chmielu z saszetki **A** i gotuj na wolnym ogniu 45minut. Po tym czasie wsyp 5g chmielu z saszetki **B** i dalej gotuj przez 20 minut. Po zakończeniu gotowania wywar jak najszybciej ostudź do temperatury około 20°C i odcedź.
2. Zdezynfekuj fermentor.
3. Puskę z ekstraktem wstaw na 5 minut do gorącej wody aby ułatwić wylanie jej zawartości oraz przegotuj 3,5 litra wody.
4. Otwórz puszkę i wlej zawartość do fermentora .
5. Dolej 3,5 litra przegotowanej wody oraz wcześniej przygotowany wywar z chmielu..
6. Dodaj 1 kg cukru (glukozy, enhancera lub ekstraktu słodowego).
7. Dokładnie wymieszaj zawartość fermentora aż do momentu rozpuszczenia się cukru i ekstraktu.
8. Dopełnij fermentor wodą do objętości 23 litrów i jeszcze raz dokładnie wymieszaj roztwór.
9. W momencie gdy temperatura roztworu będzie wynosiła 18 – 21 °C wsyp drożdże i wymieszaj.
10. Fermentor z brzeczką i drożdżami zamknij korkiem z rurką fermentacyjną i odstaw w ciepłe miejsce (optymalna temperatura otoczenia to 18-21°C).
11. Fermentacja może trwać około 4-6dni i jest zakończona gdy bąbelki gazu przestają uchodzić z rurki fermentacyjnej lub gdy wskazanie cukromierza wyniesie poniżej 2°Błg albo 2 kolejne pomiary wykonane dzień po dniu wykażą tę samą wartość.
12. Gotowe piwo rozlej do czystych butelek i do każdej dodaj pastylki fermentacyjne lub cukier (glukoza, suchy ekstrakt) – **maksymalnie 4g /0,5l piwa**.
13. Napełnione i zamknięte butelki pozostaw na parę dni w temperaturze pokojowej. Później przenieś w chłodniejsze miejsce (5-10°C).
14. Po 21 dniach od rozlewu piwo jest gotowe do spożycia.

Porady dla początkującego piwowara domowego

Ze względu na małą zawartość alkoholu w piwie muszą być zachowane szczególnie warunki higieniczne. Wszystkie naczynia i przyrządy muszą być absolutnie czyste. Po umyciu detergentem należy wszystko dokładnie przepłukać gorącą lub zimną wodą (balony szklane wrażliwe są na szok termiczny). Pojemnik fermentacyjny można także zdezynfekować pirosiarczynem sodu lub pirosiarczynem potasu.

* * *

Utrzymuj temperaturę fermentacji w granicach 19-25°C. Powyżej 28°C funkcje życiowe drożdży mogą zostać zatrzymane a w niższej rozmnażanie komórek jak i fermentacja ulega spowolnieniu lub zahamowaniu.

* * *

Przed butelkowaniem piwo musi być całkowicie przefermentowane. Fermentacja jest zakończona gdy bąbelki gazu przestają uchodzić z rurki fermentacyjnej lub gdy wskazanie cukromierza wyniesie poniżej 2°Błg albo 2 kolejne pomiary wykonane dzień po dniu wykażą tę samą wartość.

* * *

Piwo podczas butelkowania powinno być lekko mętne. Część drożdży musi dostać się do butelki aby wywołać wtórną fermentację.

* * *

Nie wolno dodawać zbyt wiele cukru do butelek, ponieważ może to doprowadzić do nadmiernego ciśnienia i rozerwania butelki.

Maksymalna ilość cukru w 0,5 l butelce to 4g !!!

* * *

Ilość cukru (glukozy, ekstraktu słodowego) potrzebna do przygotowania piwa z jednego brew kity to najczęściej 0,5 – 1 kg w zależności od indywidualnych upodobań .

* * *

Aby uzyskać pełniejszy smak piwa zamiast cukru należy użyć ekstraktu słodowego suchego lub w syropie. 1 kg cukru można zastąpić 1 kg suchego ekstraktu słodowego lub 1,5 kg ekstraktu słodowego w syropie.