



## Príprava piva pomocou koncentrátu

Pomocou nasledujúcich krokov si môžete doma pripraviť svoje vlastné pivo. Na výrobu budete potrebovať: nádobu na kvasenie, koncentrát na pivo (obsahuje balík kvasiniek), maltózu 1kg (kvasný cukor), dextrózu alebo cukríky do piva. Jednotlivé kroky si môžete zameniť podľa priloženého videa.

1. Nádobu na kvasenie piva vysterilizujeme a pripravíme si prevarenú vodu. Vodu vychladíme na cca. 20°C. Uzavretú nádobu s mladinovým koncentrátom na začiatku vložíme do hosúcej vody, aby sa nám ľahšie vylieval. Po cca 15 minútach mladinový koncentrát vylejeme do kvasnej nádoby. Pridáme cukor (maltóza, kandizovaný, sladový výťažok). Množstvo pridaného cukru nám ovplyvní obsah alkoholu.
2. Medzitým si pripravíme kvasinky. Sáčok kvasiniek ktorý je priložený ku koncentrátu pridáme do 2dcl vody. Pripravujeme vo väčšom pohári, objem sa zvýši. Voda musí byť vlažná. Pridáme trocha cukru, aby sme kvasinky podporili.
3. Do nádoby na kvasenie prilejeme prevarenú horúcu vodu (2-3 L) a obsah dôkladne premiešame aby sa koncentrát aj cukor dobre rozpustili.
4. Po tomto môžeme doliať vychladenú vodu, ktorú sme si pripravili v prvom kroku. Vodu dolievame kým sa nám celý objem nádoby zvýši na 20 až 23 litrov, podľa druhu koncentrátu. Nádobu necháme chladnúť, kým sa celý objem dostane na 20°C.
5. Kým čakáme, môžeme si odmerať potencióálnu hustotu nášho piva, pomocou odmerného valca a muštomeru na pivo.
6. Po vychladnutí obsahu kvasnej nádoby pridáme aktivované kvasinky. Kvasinky dobre premiešame v celej nádobe. Nádobu môžeme uzavrieť. Do kvasnej zátky si nalejeme vodu po rizku, a vložíme do otvoru na vrchnáku.
7. Takto uzavretú nádobu môžeme odložiť na stabilnú teplotu do 20°C, a čakať kým nám bude pivo kvasiť. Pivo bude kvasiť cca týždeň. Keď nám kvasná zátka prestane bublať, môžeme znovu skontrolovať hustotu piva a zistiť či je pripravené na flaškovanie.
8. Flaškujeme pomocou priloženej ihly, ktorá je súčasťou nádoby na kvasenie. Ihlu pripevníme na ventil a vsunieme do fľašky. Do pripravených fľašiek pridáme dextrózu alebo cukríky do piva. Na 500ml piva 3g dextrózy alebo 2 cukríky.
9. Takto nafľaškované pivo odložíme na ďalší týždeň na stabilnú teplotu okolo 20°C. Po týždni ho preložíme do chladničky na ďalšie 3 týždne. Po tomto období si ho môžeme vychutnať. **Dobrá chuť!**

Celý postup prípravy si môžete pozrieť na priloženom videu. Produkty použité vo videu nájdete v našom e-shope.