

UVÁĚTE SI VLASTNĚ PIVO!

PondĚlĚk, 07 listopad 2022

Když u jsem zkusil vyrobit leccos a jsa obdaen pĚdvnĚnou literaturou pojednĚvajĚcĚ o vĚrobĚ Ěehokoli Ě pĚelĚtĚ inĚnĚ kĚĚĚ-, vulkanizaci gumy Ěi vĚelijakĚch politur na vzĚcnĚ dĚeviny, zasnĚl jsem se i nad pivem, zmĚnĚnĚmu moku neholduji. Když mĚjte Ěas a trochu vybavenĚ-, pĚehrĚje penĚz netĚeba, lze dosĚci skuteĚnĚ statkĚ nevĚdanĚ kvality. Pak, jednoho dne, pĚi cyklistickĚm vĚletĚ, jsme v cĚli byli pozvĚni na domĚcĚ pivo.

NetvrdĚm, Ěe o nĚpoji nĚco vĚm, neb nemĚjm zkaĚnou chuĚ ani zlomkem prĚmĚrnĚ spotĚeby obyvatelstva, a nĚjm pĚedloĚena tekutina vĚraznĚ ĚlutĚ barvy se sprĚvnĚm ĚĚzem, silnou chutĚ- po pouĚitĚch surovinĚ dojem snad kazil jen mlĚnĚ zĚvoj. CelkovĚ vĚsledek - velmi dobrĚ. I zavedli jsme debatu na vĚrobu, z nĚĚ by pozdĚji vzeĚel vlastnĚ uĚĚitek.

Pokud nemĚjte zaĚzenĚ-, fyzikĚlnĚ- podmĚnky ani sebemenĚ- zkuĚnosti se zpracovĚnĚm surovin ve vĚtĚm mnoĚstvĚ- ĚĚdu desĚtek kilogramĚ, je zmĚnĚnĚ dobrodruĚstvĚ- hazardem s mezilidskĚmi vztahy typu dlouholetĚho manĚelstvĚ-, nemluvĚ o moĚnosti naruĚjenĚ- statiky barĚjku. A pokud bydlĚte v panelĚjku, je sedmero promĚĚnĚch stropĚ pod vĚmi jen drobnĚm smĚtkem pionĚrskĚch zaĚĚtkĚ, korunovanĚch pĚlitrem vlastnorĚnĚho piva. Když budete ohĚvat, suĚit a chladit elektrickou, dostanete takovou fakturu, Ěe se rĚzem vydĚsĚte pĚi dalĚm rozĚnutĚ- tĚeba jen patnĚctky ĚĚjrovky.

TĚĚ nelze doporuĚit zahĚjenĚ- vĚroby v bĚnĚ- pouĚĚvanĚ kuchyĚce a uĚĚ vĚbec si nevybĚrejte takovĚ Ěas, kdy se prĚvĚ peĚe vĚnoĚnĚ- cukrovĚ-. Po prĚvu budete zvlĚĚ bestiĚlnĚ, umĚjĚni vĚleĚkem a kaĚdĚ soud vaĚi ĚĚnu osvobodĚ- do pĚti minut.

Tak tedy, mĚme dostateĚnĚ velkĚ a ĚistĚ prostor, poĚdnĚ baĚky nebo hrnce s objemem nad 30 litrĚ, hoĚĚ s vĚkonem aspoĚ 3 kW, troubu s regulacĚ-, dostatek vody a teĚ- to hlavnĚ-: prostor s teplotou 5 -8ĚC?

Aby dĚlo bylo zavrĚeno tĚeba jen malĚm ĚspĚchem, rovnou si ĚĚkeme, naĚje pivo bude Ějako tenkrĚtĚ, ted pouze ze tĚ- surovin a to jeĚmene, chmele a vody. PivovarskĚ kvasnice nĚjm zbyly z pĚedchozĚ- vĚrky, ale protoĚe ĚĚdnĚ pĚedchozĚ- nebyla, musĚme je sehnat. ĚĚerstvĚ, prosĚm.

JeĚmen mĚj bĚt pouze dvouĚdĚ, proĚ, to se mĚ neptejte. ZakoupĚme v hospodĚskĚch prodejnĚch nebo u farmĚĚme.

Pozor! FarmĚĚ- farmĚskĚ trh!

Pro zaĚĚtek vezmeme takovĚch deset kil, propereme a namoĚme do pitnĚ vody, nejĚpe studniĚnĚ-, nepĚliĚj tvrdĚ. Vodu dennĚ vymĚnĚme, tĚetĚ- den obilĚ- vyjmeme a na ĚistĚ podklad navrĚĚme ĚĚmokrou hromĚdkuĚ. DennĚ dvakrĚt pĚehodĚme, aby se mokrĚj zrna dostala nahoru a za dva aĚ tĚmi dny zĚrĚme na Ěsuchou hromĚdkuĚ. Pokud je teplota mezi 15-18ĚC, zaĚne po dvou dnech zrnĚ- klĚĚit. HromĚdku opatrnĚ rozhrneme a sledujeme klĚĚek. Když dosĚhne poloviny dĚlky zrna, vznikĚ slad usuĚĚme. VyuĚijeme nĚkolik plechĚ v troubĚ a teplotu suĚenĚ- seĚdĚme na 60-80ĚC, pochopitelnĚ za ĚastĚho pĚehazovĚnĚ-. SuĚenĚ klĚĚky a koĚnky (sladovĚ kvĚt) se musĚ odstranit, neb dodĚvajĚ- pivo nepatĚnou pĚĚchuĚ. Provedeme na sĚtu.

Slad se mÅ¡i nechat odleÅ¾et aspoÅˆ pÅ™ roku. Jakoby se stalo...

PÅ™ed vystÅ™nÅ™m se mÅ¡i rozemlÅ™t, coÅ¾ nenÅ™, vzhledem k tvrdosti zrn, nijak snadnÅ™. PomÅ™Å¾eme si lstÅ™, slad namoÅ™me aspoÅˆ na den, aby zmÅ™kl a proÅ¾eneme elektrickÅ™m mlÅ™nkem na maso. NamÅ™ecÅ™ vodu jsme nevylili, ale pouÅ¾ijeme ji ke zcukÅ™menÅ™. Vody by mÅ™lo bÅ™t asi trojnÅ™sobek vÅ™hy sladu. Tuto smÅ™s vlijeme do hrnce a pilnÅ™ mÅ™chajÅ™ce, pomalu ji zahÅ™vÅ™me na 58-65Å°C, na teplotÅ™ vydrÅ¾Å™me asi hodinu, Å™mÅ¾ se ze zbylÅ™ho Å™krobu stane maltÅ¾a a Å™steÅ™nÅ™ dextrin.

Tento postup mÅ¡i zcela zÅ™sadnÅ™ vliv na chuÅ™ piva.

â€œMladinuâ€ nechÅ™me trochu vystydnout a plastovou hadicÅ™ ji stÅ™hneme do Å™istÅ™ nÅ™idly. Zbytek na dnÅ™, jmenuje se to mlÅ™to - proplÅ™chneme asi stejnÅ™m mnoÅ¾stvÅ™m vody, a tuto pÅ™idÅ™me k mladinÅ™.

VÅ™roba bez kontroly nevede k niÅ™emu - teÅ™ bychom mÅ™li zmÅ™it, pÅ™padnÅ™ upravit koncentraci cukru. Na jednu vÅ™rku piva si nebudeme kupovat refraktometr, spokojÅ™me se s ochutnÅ™vkou. Sladkost by mÅ™la odpovÅ™dat bÅ™Å¾nÅ™ limonÅ™dÅ™, slazenÅ™ cukrem a ve vÅ™sledku dostaneme obvyklou â€œedesÅ™tkuâ€.

ChmelnÅ™.

MusÅ™me sehnat suÅ™enÅ™, lisovanÅ™ chmel, nejmÅ™je rok starÅ™. PoznÅ™me jej snadno - mÅ¡i svÅ™tlou, Å™jedozelenou barvu, Å¾Å™dnÅ™ flÅ™ky, silnÅ™ vonÅ™ jako seno s pÅ™dÅ™kem tÅ™nu po lupulinu a chrastÅ™. PÅ™mi rozÅ¾vÅ™kÅ™nÅ™ se v celÅ™ puse objevÅ™ pronikavÅ™ hoÅ™kÅ™ chuÅ™ s dlouhÅ™m ocasem. V pivovaru se Å™kalo o dÅ™vkovÅ™nÅ™ dvou Å™iÅ™tic na kaÅ¾dou lÅ™hev piva.

No jo, ale jsou malÅ™, Å™dkÅ™ nebo velkÅ™ a tÅ¾kÅ™, tak z Å™eho vybrat? Pro plzeÅ™skÅ™ pivo mÅ¡i bÅ™t pÅ™dÅ™vek asi 500-600g/hl mladiny, pro piva bavorskÅ™ jen 200-300g. TÅ¾Å¾ chuÅ™ovÅ™i mohutnost chmele je promÅ™nnÅ™, pÅ™iklonÅ™me se k hodnotÅ™ 4g/litr mladiny.

Chmel rozdrÅ™me a smÅ™s pomalu vaÅ™me aspoÅˆ pÅ™ hodiny. ZkouÅ™ka je jednoduchÅ™ - smÅ™s se nalije do zkumavky, vysrÅ¾enÅ™ bÅ™lkoviny se rychle usazujÅ™ na dnÅ™ a vzniklÅ™ kapalina mÅ¡i mÅ™t jiskru. Pokud nemÅ™i, jeÅ™tÅ™ vaÅ™me. HraniÅ™nÅ™ doba jsou 2 hodiny.

Pro nÅ™sledujÅ™cÅ™ postup bychom mÅ™li mÅ™t kvasnou kÅ™, jÅ¾Å¾ dobÅ™me nahradÅ™ kvalitnÅ™ smaltovanÅ™ hrnec. NapadÅ™ mÅ™ vana, ale nevÅ™m, kde se v Å¾enÅ™ch bere to pramÅ™lo pochopenÅ™ pro vÅ™du.

Do vybranÅ™ nÅ™idly stÅ™hneme mladinu hadicÅ™, zbytky ze dna pÅ™ecedÅ™me. Kvasnice jsme rozmÅ™chali s trochou vody, nechali usadit, vodu stÅ™hli a vzniklou hustÅ™ tekutinu zamÅ™chÅ™me do ochlazenÅ™ mladiny. OchlazenÅ™, znamenÅ™i pod 10Å°C.

Za necelÅ™ den se na hladinÅ™ objevÅ™ smetanovÅ™ bÅ™lÅ™ pÅ™na, pozdÅ™ji zhnÅ™ dne, coÅ¾ je znÅ™mka dobrÅ™ho kvaÅ™enÅ™. Pokud jsme v tomto stÅ™diu zachovali elementÅ™nÅ™ Å™istotu, kvas mÅ¡ime uloÅ¾en v chladnÅ™m sklepÅ™ a nenÅ™ prÅ™ivÅ™ parnÅ™ lÅ™to, mÅ™Å¾eme tekutinu po nÅ™kolika dnech pÅ™meÅ™pat do sudu. Nerez ocel je modernÅ™ vÅ™dobytek, co k pivu nepatÅ™, ale tady udÅ™lÅ™me vÅ™jimku, originÅ™l sud koupÅ™me. PÅ™lhekÅ™Å¾ik seÅ¾eneme do tisÅ™covky. Za dva tÅ™dny bude leÅ¾Å¾k k pitÅ™, pokud disponujeme nÅ™zkou teplotou (5Å°C), vydrÅ¾Å™ i tÅ™mi mÅ™sÅ™ce.

Neberte k ruce Å¾Å™dnou kalkulaÅ™ku, nesledujte hodiny, Å™tenky zahÅ™te jeÅ™tÅ™ na ulici, prostÅ™ nic nepoÅ™tejte,

jinak dopadnete stejně, jako když jsem postavil sklenku z hliníku a nerez a první květky mi vyšly na šest stovek za kus.

Z uvedeného vyplývá nutnost vyřadit celou rybníky piva, aby postup měl ekonomickou návratnost, ale právě existuje na zemi, já se finančník pachtí po nedovolené výrobě v jeho stavu, aby vám ji zdanil!

Tak, jste tím návodem už dostatečně otráveni? Skoťte si tedy raději pro pivo do krámu.

Jo, ale hodně štěstí, pokud byste to riskli!

Wolfg