

# UVÁĚTE SI VLASTNĚ PIVO!

PondĚlĚk, 07 listopad 2022

Když už jsem zkoušel vyrobit leccos a jsem obdařen pánedvle nou literaturou pojednávající o výrobě - ehokoli a pánel in nĚ - kĚ - Ě - , vulkanizaci gumy Ěi vĚelijakch politur na vzĚicnĚ dĚeviny, zaslal jsem se i nad pivem, zmĚnĚmu moku neholduji. Když mĚjte Ěas a trochu vybavenĚ, pĚhrĚle 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 nĚm pĚedloĚena tekutina vĚraznĚ ĚlutĚ barvy se sprĚjvnĚm ĚĚzem, silnou chuĚ - po pouĚitĚch surovinĚ dojem snad kazil jen mlĚnĚ zĚjvoj. 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 zmĚnĚ 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 uĚ vĚbec si nevybĚrejte takovĚ Ěas, kdy se prĚvĚ peĚe vĚnoĚnĚ - cukrovĚ. Po prĚjvu 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 teĚto hlavnĚ: prostor s teplotou 5 -8ĚC?

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

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

Pozor! FarmĚĚ nenĚ - farmĚskĚ trh!

Pro zaĚĚtek vezmeme takovĚch deset kil, propereme a namoĚme do pitnĚ vody, nejĚpe studniĚnĚ, nepĚliĚ tvrdĚ. Vodu dennĚ vymĚnĚme, tĚetĚ - den obilĚ - vyjmeme a na ĚistĚ podklad navrĚĚme ĚĚmokrout 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, vzniklĚ 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 dodĚvĚjĚ - pivo nepatĚnou pĚĚchuĚ. Provedeme na sĚtu.

Slad se má; nechat odleÅ¾et aspoÅ^ pÅ¹ roku. Jakoby se stalo...

PÅ™ed vystÅ-rÅ;nÅ-m se má; rozemlÅ-t, coÅ¾ nenÅ-, vzhledem k tvrdosti zrn, nijak snadnÅ©. PomÅ-Å¾eme si lstÅ-, slad namoÅ-me aspoÅ na den, aby zmÅkl a proÅ¾eneme elektrickÅ½m mlÅ½nkem na maso. NamÅjÅecÅ- vodu jsme nevylili, ale pouÅ¾ijeme ji ke zcukÅ™menÅ-. Vody by mÅlo bÅ½t asi trojnÅsobek vÅjhy sladu. Tuto smÅs vlijeme do hrnce a pilnÅ mÅ-chajÅ-ce, pomalu ji zahÅ™mÅ-vÅjme na 58-65Å°C, na teplotÅ vydrÅ¾Å-me asi hodinu, Å-mÅ¾ se ze zbylÅho Åj krobu stane maltÅza a ÅjsteÅnÅ dextrin.

Tento postup má; zcela zÅsadnÅ- vliv na chuÅ¥ piva.

â€œMladinuâ€ nechÅjme trochu vystydnout a plastovou hadicÅ- ji stÅjhne do ÅistÅ© nÅj doby. Zbytek na dnÅ, jmenuje se to mlÅjto - proplÅchneme asi stejnÅ½m mnoÅstvÅ-m vody, a tuto pÅ™idÅjme k mladinÅ.

VÅ½roba bez kontroly nevede k niÅemu - teÅ bychom mÅli zmÅÅ™it, pÅ™mÅ-padnÅ upravit koncentraci cukru. Na jednu vÅjruku piva si nebudeme kupovat refraktometr, spokojÅ-me se s ochutnÅjkou. Sladkost by mÅla odpovÅ-dat bÅ¾nÅ© limonÅjdÅ, slazenÅ© cukrem a ve vÅ½sledku dostaneme obvyklou â€œedesÅ-tkuâ€.

ChmelÅ-.

MusÅ-me sehnat suÅjenÅ½, lisovanÅ½ chmel, nejmÅ½ je rok starÅ½. PoznÅjme jej snadno - má; svÅtlou, Åjedozelenou barvu, Å¾ÅdnÅ© flÅ-Åky, silnÅ vonÅ- jako seno s pÅ™mÅ-davkem tÅnu po lupulinu a chrastÅ-. PÅ™m rozÅ¾vÅ½kÅjnÅ- se v celÅ© puse objevÅ- pronikavÅ hoÅ™kÅj chuÅ¥ s dlouhÅ½m ocasem. V pivovaru se Å™mÅ-kalo o dÅjvkovÅjnÅ- dvou ÅjÅjtic na kaÅ¾dou lÅjhev piva.

No jo, ale jsou malÅ©, Å™mÅ-dkÅ© nebo velkÅ© a tÅ¾kÅ©, tak z Åeho vybrat? Pro plzeÅskÅ© pivo má; bÅ½t pÅ™mÅ-davek asi 500-600g/hl mladiny, pro piva bavorskÅj jen 200-300g. TÅ¾¾ chuÅ¥ovÅj mohutnost chmele je promÅnnÅj, pÅ™miklonÅ-me se k hodnotÅ 4g/litr mladiny.

Chmel rozdrÅ-me a smÅs pomalu vaÅ™mÅ-me aspoÅ pÅ¹ hodiny. ZkouÅjka je jednoduchÅj - smÅs se nalije do zkumavky, vysrÅjÅ¾enÅ© bÅ-lkoviny se rychle usazujÅ- na dnÅ, a vzniklÅj kapalina má; mÅ-t jiskru. Pokud nemÅj, jeÅjtÅ vaÅ™mÅ-me. HraniÅnÅ- doba jsou 2 hodiny.

Pro nÅjsledujÅ-cÅ- postup bychom mÅli mÅ-t kvasnou kÅjÅ, jÅ-Å¾ dobÅ™me nahradÅ- kvalitnÅ- smaltovanÅ½ hrnec. NapadÅj mÅ vana, ale nevÅ-m, kde se v Å¾enÅjch bere to pramÅjlo pochopenÅ- pro vÅdu.

Do vybranÅ© nÅj doby stÅjhne mladinu hadicÅ-, zbytky ze dna pÅ™mÅ-Å-me. Kvasnice jsme rozmÅ-chali s trochou vody, nechali usadit, vodu stÅjhli a vzniklou hustÅjÅ- tekutinu zamÅ-chÅjme do ochlazenÅ© mladiny. OchlazenÅ©, znamenÅj pod 10Å°C.

Za necelÅ½ den se na hladinÅ objevÅ- smetanovÅ bÅ-lÅj pÅna, pozdÅjji zhnÅdne, coÅ¾ je znÅjмка dobrÅ©ho kvaÅjenÅ-. Pokud jsme v tomto stÅjdiu zachovali elementÅjnÅ- Åistotu, kvas májme uloÅ¾en v chladnÅ©m sklepÅ a nenÅ- prÅjvÅ, parnÅ© lÅto, mÅ-Å¾eme tekutinu po nÅkolika dnech pÅ™meÅ-erpat do sudu. Nerez ocel je modernÅ- vÅ½dobytek, co k pivu nepatÅ™mÅ-, ale tady udÅlÅjme vÅ½jimku, originÅj sud koupÅ-me. PÅlhekÅ¾Åj seÅ¾eneme do tisÅ-covky. Za dva tÅ½dny bude leÅ¾Åjk k pitÅ-, pokud disponujeme nÅ-zkou teplotou (5Å°C), vydrÅ¾Å- i tÅ™m mÅsÅ-ce.

Neberte k ruce Å¾Åjdnou kalkulaÅku, nesledujte hodiny, Åotenky zahÅte jeÅjtÅ na ulici, prostÅ, nic nepoÅ-Å-tejte,

jinak dopadnete stejně, jako kdyby 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 přitom existuje možnost, že se finanční pacht po nedovolení v rámci stavu, aby vám ji zdanil!

Tak, jste tímto návrhem ušetříte dostatečně? Skoňte si tedy raději pro pivo do krámu.

Jo, ale hodně štěstí, pokud byste to riskli!

Wolfg