

VARJENJE PIVA

Navodila za varjenje piva s celovitim ekstraktom

Metode varjenja za domače pivovarje

Poznamo dve metodi varjenja piva, ki se najpogosteje



uporabljata v domačem pivovarstvu. Mednje sodita metoda s celovitim ekstraktom in AllGrain metoda.

Kar nekaj tisočletij je minilo odkar so naši predniki prvič "zvarili" pijačo, podobno pivu. Na babilonskih glinenih ploščah, več kot 6000 let pred našim štetjem, že najdemo prve zapise o pivovarstvu in prve recepte. Stari Egipčani so verjeli, da je pivo pijača bogov.

1

PREPROSTO

Varjenje piva je precej enostaven postopek, poznati morate le nekaj zakonitosti.

2

UGODNO

Ste vedeli, da 0,5L doma zvarjenega piva stane le 0,40 €.

3

PRILJUBLJENO

Domače pivovarstvo je zelo priljubljeno, kar dokazuje tudi število mikropivovarn.



4. Popravljen in dopolnjen izdaja

Skrbimo, da ste na "tekočem" z najnovejšimi pristopi.



Postani Mojster Piva tudi ti!

Redno spremljaj naše objave na spletni strani, Facebooku in Instagramu.



Minister za zdravje opozarja:

Prekomerno uživanje alkohola škoduje zdravju.

Z razvojem znanosti se je posodabljala tudi tehnologija varjenja piva. Nekdaj naravne postopke so zamenjali moderni industrijski procesi, v katerih se zvari pivo v kratkem času in v velikih količinah. Toda v 21. stoletju je še mogoče, da si pivo zvarimo sami in iz naravnih sestavin.

Metoda s celovitim ekstraktom

Ekstrakte izdelajo v specializiranih pivovarnah. Pivino kondenzirajo in jo zapakirajo v pločevinasto embalažo.

Za začetek izberite primeren stil piva. Začetnikom priporočamo temnejša piva oz. piva jantarne barve, saj boste z njimi lažje prikrili začetniške napake. Celoten postopek varjenja traja 4-6 tednov. Pri metodi s celovitim ekstraktom razdelimo varjenje piva na tri stopnje:

- > KUHANJE
- > FERMENTIRANJE
- > STEKLENIČENJE

OPREMA

Opremo bomo razdelili na nujno opremo, dodatno opremo in priporočljivo opremo.



“Zvarite pivo po svojih željah in okusu!”

NUJNA OPREMA:

- > LONEC (prostornina vsaj 5 litrov)
- > ODPIRAČ ZA KONZERVE (za odpiranje pločevink pivskih sladov)
- > FERMENTOR (25-30 literski sod s pipo v katerem poteka vrenje pivine)
- > VRELNA VEHA

DODATNA OPREMA:

- > KUHALNICA (ne sme biti lesena)
- > STEKLENICE IN KRONSKI ZAMAŠKI
- > ZAPIRAČ ZA STEKLENICE
- > OPREMA ZA ČIŠČENJE (detergent brez vonja, kemijsko čistilo in gobica)

DOMAČE PIVOVARSTVO

Domači pivovarji imamo možnost, da pivo prilagodimo lastnim okusom in željam. Pivo si lahko oplemenitimo z uporabo različnih vrst sladkorja, medom, dodamo zelišča, sadje, različna žita, les, kavo, čokolado,... Raziskujte in se prepustite pijači z bogatim okusom in kompleksnimi aromami.



PRIPOROČLJIVA OPREMA:

- > HIDROMETER (instrument za merjenje specifične gostote pивine)
- > TERMOMETER (do 100°C)
- > TEMPERATURNI LISTIČ (nalepka za fermentor, ki prikazuje temperaturo)
- > TEHTNICA / DOZIRNIK SLADKORJA (za doziranje sladkorja pri stekleničenju)

POSTOPEK VARJENJA

Celoten postopek traja 3-4 tedne. Izjemnega pomena pri varjenju je čistoča. Oprema, ki jo boste uporabljali oz. bo kakorkoli prišla v stik s pivino ali pivom, mora biti čista. Prav nečistoča je največkrat tista, ki pokvari užitek ob prvem pokušanju težko pričakovanega piva. Pri kompletih vrelnikov (Standard Kit in Top Kit) je priloženo ekološko čistilno sredstvo na osnovi aktivnega kisika, ki zagotavlja čiščenje in dezinfekcijo. 4 grame (čajno žličko) dezinfekcijskega sredstva (npr. Chemipro Oxi) raztopimo v litru vroče vode. Z raztopino oblivamo (ali namakamo v njej) površino (predmet), namenjeno čiščenju. Postopek naj traja 2 do 5 minut. Pustimo, da raztopina odteče in se posuši. Izpiranje ni potrebno. Ne pozabimo očistiti tudi steklenice, najbolj enostavno s sterilizatorjem (v kompletu). Vanj vlijemo raztopino čistila in nanj z narobe obrnjeno steklenico pritismo, da tekočina oblije notranjost steklenice. Ne izpiramo z vodo, počakamo, da se posušijo.

KUHANJE:

Pred pričetkom odstranite priloženo pakiranje kvasovk iz pločevinke. Zaprto pločevinko/vrečo celovitega ekstrakta segrejte v topli vodi na 45-50°C. Na ta način bo ekstrakt postal tekoč. V večji lonci dodajte 2-5 L vode (količina je odvisna od ekstrakta) in v njem raztopite

pivovarski sladkor, če tako zahtevajo navodila na embalaži. Pripravek naj zavre. V pripravek dodajte ekstrakt ter kuhajte na zmernem ognju cca. 10 min. Nato pivino ohladite na 45°C. V tem času rehidrirajte kvas tako, da v 2 del vode (prej jo prevrte) pri 25°C dodajte zavoj kvasa in žličko sladkorja. Kvasni pripravek boste primešali pivini na koncu. V fermentor vlijte 10-15 litrov hladne vode (odvisno od ekstrakta) in dodajte ohlajeno pivino ter preostanek vode, kot jo zahtevajo navodila. Vmešajte še kvasni



pripravek. Fermentor zaprite in namestite vrelni voh, v katero ste natočili prevreto vodo. Pivina naj ima na koncu 24-28°C.

FERMENTACIJA:

Celoten postopek traja 2 tedna. V tem času pivo fermentira, se stabilizira in zori. Po 10-40 urah v vrelni vehi opazimo mehurčke. To je znak, da kvasovke dobro opravljajo pretvorbo sladkorjev v alkohol in ogljikov dioksid. Fermentacija mora potekati pri optimalni temperaturi brez večjih temperaturnih nihanj. Naj vas neprijetne vonjave v tej fazi ne presenetijo. Po približno 14 dneh je prva fermentacija zaključena (ko pivina doseže končno specifično gostoto) in lahko pričnete s stekleničenjem.

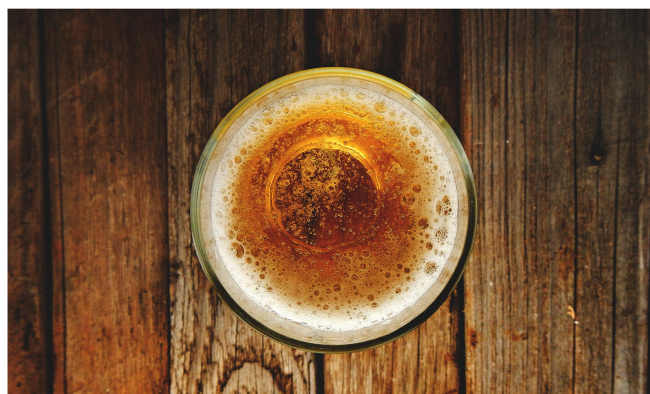
STEKLENIČENJE:

Celoten postopek vam bo vzel dobro uro. Najbolj pomembna v tej fazi je čistoča. Potrebujete steklenice, zamaške, zapirač, polnilno palico, tehtnico in pivovarski sladkor/karbonacijske tablete. Sladkor lahko dodate direktno v steklenice (5g/L). Pri pretiranem dodajanju sladkorja se lahko zgodi, da bo nastalo preveč pene oziroma bo pivo ob odprtju steklenice začelo iztekati. Za dodajanje pravilne količine sladkorja uporabite dozirnik. Namesto pivovarskega sladkorja lahko uporabite tudi karbonizacijske tablete. Steklenico nastavite na pipo fermentorja tako, da teče pivina po steklu in ne dela pene. Lahko si pomagata s polnilno cevjo. Predhodno odvijete pokrov fermentorja, sicer pivina ne bo iztekala. Steklenice napolnite do 3 cm pod robom, zaprite z zamaški in pretresite, da se raztopi sladkor. Ko gre vsebina fermentorja proti koncu, posodo nagnemo, da izteče vsa bistra tekočina do usedline. Steklenice zaprite in shranite pri sobni temperaturi še vsaj 10 dni, da poteče druga fermentacija. V steklenicah bo ob dodatku sladkorja potekala druga fermentacija, v kateri bo nastala značilna in zaželjena pivska pena. Pivo je sedaj še motno, mora se očisti oziroma zbistri. Nekaj usedline na dnu steklenice naj vas ne preseneti, saj je pri naravno zvarjenem pivu to neizogibno in je njegov zaščitni znak.

SHRANJEVANJE:

Po tednu ali desetih dneh, odvisno od toplote prostora, steklenice prenesemo in shranimo v temen in hladen prostor (10°C), kjer bo pivo zorelo. Med zorenjem bo pivo pridobivalo na kvaliteti. Pivo je najbolj primerno za uživanje po 2 do 6 mesecih zorenja, odvisno od stila piva.

Ob ustreznih pogojih se rok trajanja lahko podaljša tudi do dveh let.



Jodito-f d.o.o.
Graščinska 4,
3312 Prebold

Spletna stran: www.mojster-piva.si
E-mail: info@mojster-piva.si
Telefon: 041-288-402 / 070-866-104

Publikacija lahko vsebuje tudi cenik.
Slike so simbolne.
Za morebitne napake v tekstu se izdajatelj opravičuje.

ČESTITAMO!

Sedaj poznate vse glavne skrivnosti Mojstra Piva.