

## NÁVOD NA PŘÍPRAVU:

1. Odstraňte plastové víčko a vyjměte sáček s kvasinkami.
2. Postavte plechovku do horké vody na 5 minut (obsah po zahřátí lépe vyprázdníte). Obsah plechovky přelijete do sterilizované fermentační nádoby. Přidejte 3,5 litry horké vody a 1 kg maltózy Mistr Sládek, nebo Sladový výtažek tekutý - světlý (kanditní) 1,7 kg a vše důkladně promíchejte. Doplňte studenou vodou na 20 - 23 litrů. Důkladně míchejte, dokud si nejste jisti, že celý obsah je dokonale rozpuštěný.
3. Pokud je teplota mladiny v rozsahu 17-22°C, přidejte kvasinky a řádně promíchejte. Kvasinky před nasazením doporučujeme rozkvasit dle následujícího postupu: v 10násobném množství sterilní vody při teplotě 26°C+/-3°C kvasinky nejprve rehydratujeme, což trvá asi 30 min. a následně se aplikují do mladiny. Uzavřete fermentační nádobu a kvasnou zátku naplňte vodou. Fermentace trvá 5-7 dnů při teplotě 12-22°C (optimálně 14-17°C), v okamžiku kdy začne pěna (deka) ve fermentační nádobě klesat a objeví se na ní hnědé fleky (lamely) je potřeba pěnu odstranit. Fermentace bude ukončena, když v kvasné zátce ustanou bubliny (jestliže máte hustoměr, když hustota klesne pod 1010°).
4. Stočte pivo do láhví nebo soudku. Před stáčením vložte do láhve fermentační drops (1 ks na 0,5l, nebo lžičku maltózy). Uložte láhve, nebo soudek na místo s teplotou 18-25°C na 10 dní, kdy probíhá sekundární fermentace.
5. Přesuňte láhve na chladné místo po nejméně 21 dnů, nebo do okamžiku než pivo je čisté a kvasnice usazené na dně. Pokud pivo necháte zrát na tmavém a chladném místě, zvýrazní se jeho chuťové charakteristiky a docílíte špičkové kvality vašeho piva.