

### Postup přípravy:

1. Před použitím umyj a desinfikuj veškeré zařízení
2. Obsah sáčku s kvasnicemi vysyp do 100ml převařené vody schlazené na 20-25°C, (na 30min)
3. Zavřenou plechovku vlož do horké vody
4. Rozpusť 1kg cukru (Maltózy) ve 2l horké vody, přidej obsah plechovky a důkladně promíchej.
5. Nalij do fermentační nádoby a doplň studenou vodou na 23l. Teplota musí být 18-20°C.
6. Přidej do ferm. nádoby rozpuštěné kvasnice, důkladně promíchej (min 2 min), aby došlo k řádnému provzdušnění mladiny.
7. Zavři ferm. nádobu, vlož kvasnou zátku a naplň ji převařenou vodou do poloviny
8. Po 24/36 hod. pozvolna ochlazuj na 14-18°C (př. chladná místnost)

Fermentace trvá 5-8 dní. Jakmile z kvasné zátky přestanou unikat bublinky CO<sub>2</sub>, považuje se fermentace za ukončenou.

Po skončení fermentace pivo stoč do vymytých sterilních láhví a dodej cca 4 g cukru na 0,5l (jeden ferm. drops). Láhev zazátkuj a několikrát převrat', cukr se rozpustí a zároveň se kontroluje správné zátkování. Potom postav láhve na 3-5 dní v pokojové teplotě, potom láhve ulož na temné místo nejméně na 21 dní. Trvanlivost takto vyrobeného piva je 2-3 roky v uzavřené skleněné láhvi.