

Postup přípravy:

1. Před použitím umyj a desinfikuj veškeré zařízení
2. Obsah sáčku s kvasnicemi vysyp do 100ml převařené vody schlazené na 25-27°C, (na 30 min)
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 20-24°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

Fermentace trvá 5-8 dní. Jakmile z kvasné zátky přestanou unikat bublinky CO_2 , 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 převrať, 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.