

ČESKÝ LEŽÁK PLZEŇSKÉHO STYLU

12°Blg, 20litrů, spodní fermentace

Suroviny:

| | |
|--------------------------|--------------------|
| slad Plzeňský (sáček 1) | ... 4,0kg |
| slad Carapils® (sáček 2) | ... 0,3kg |
| chmel ŽPČ | ... 30g |
| chmel Premiant | ... 60g |
| kvasnice W34/70 | ... 10g (sušených) |
| fermentační drops MS | ... 1balení |

Rmutování:

Zešrotovaný slad (sáček 1+2) vysypete do 14l vody o teplotě 52°C, sladový šrot důkladně rozmícháme, čímž vytvoříme řídkou kaši, tzv. dílo.

Polovinu díla ponecháme v nádobě (této části se říká rmut) a druhou polovinu přelijeme do druhé nádoby, kde ji necháme odpočívat. Rmut v nádobě zahříváme pozvolna za stálého míchání na 73 - 75°C a ponecháme 20 minut zcukřit. Po zcukření opět zahříváme až do varu a 20 minut vaříme. Povařený rmut opatrně přelijeme (pozor je to vařící !!!) do druhé nádoby k odpočívajícímu podílu. Zde se musí intenzivně míchat, aby se nezničily enzymy a dílo dále mohlo zcukřovat (Uvedený postup je jednormutový, lze vařit dvourmutově i třirmutově), dílo udržujeme při teplotě 70-72°C, až do negativní jodové zkoušky. Pokud je zkouška negativní počkáme ještě 10min. zahřejeme rmut na 75°C a zcezuje.

Vyslazení:

vyslazujeme 14l vody o teplotě 75°C.

Chmelovar:

Doba trvání 90 minut.

Chmelovar provádíme ve třech dávkách, první část 30g Premiant na začátku varu, druhá část 30g Premiant + 10g ŽPČ uprostřed varu a poslední část 20g ŽPČ těsně před koncem varu. V průběhu chmelovaru by se mělo odpařit 10 - 15% objemu mladiny a výsledná mladina by měla obsahovat cca 12 % extraktu (měřeno pivovarským sacharometrem). Po ukončení chmelovaru celý obsah co nejrychleji ochladíme na 15-18°C, dojde také k usazení vysrážených kalů na dně nádoby.

Fermentace:

Mladinu schladíme na teplotu 12-15°C a vložíme předem rehydrované kvasnice.

Doba kvašení 6-10 dní, neměla přesáhnout 10 dnů, pak hrozí nebezpečí zkysnutí, ani méně než 5 dnů. Na konci kvašení je hladina mladého piva pokryta tmavě hnědou 1-2 mm vysokou vrstvičkou kvasné deky, tuto vrstvu je třeba opatrně odebrat, když zapomeneme a tato vrstvička se propadne do piva, zvyšuje se riziko zkysnutí piva v průběhu ležení.

Sekundární fermentace trvá cca 10 dní při teplotě do 12°C

Stáčení:

Před stáčením a sekundární fermentací přidáme fermentační drops 1ks/0,5l.

Ležení:

Doba ležení minimálně 6-8 měsíců, při teplotě 0-4°C, bez přístupu světla.