

## Návod k použití: VARNÝ SÁČEK NA SLAD



**Krok 1:** Přidejte vyslazovací vodu, její objem vypočtete tak, že vezmete 80 % maximálního objemu varné nádoby. Zahřejte vodu na 70 °C.

**Krok 2:** Vložte varný sáček

Vypněte zdroj tepla a konvici izolujte, aby jste zamezili tepelným ztrátám.

Varný sáček vložte do varné nádoby tak, aby jste zabránili jeho sklouznutí do varné nádoby..

**Krok 3:** Přidání sladu

Potřebné množství šrotovaného sladu dle receptury vložte do varného sáčku, přičemž slad a voda by měli být v poměru 1:4.

Dobře promíchejte. Teplota rmutu bude nyní 67°C.

**Krok 4:** Vyslazování

Na varnou nádobu nasadte víko a počkejte 30 minut. Pak promíchejte a počkejte dalších 30 minut.

**Krok 5:** Vyjmutí varného sáčku.

Varný sáček opatrně vyjměte z varné konvice. Stiskem vytlačte sladinu ze sáčku do varné nádoby.

**Krok 6:** Chmelovar

Odstraňte izolaci a zapněte zdroj tepla. Postupujte podle receptury chmelovarem. Mladina by měla mít objem cca 50% objemu varné nádoby a hustotu přibližně 1,060.

### Čištění:

Sáček na vaření ručně omyjte teplou vodou a mýdlem na mytí nádobí. Tříkrát opláchněte čistou vodou a poté pověste k sušení (pouze na vzduchu, bez sušičky prádla). Sáček bude po zavěšení velmi rychle schnou. Není třeba vymačkávat.