



KATALÓG 2013

MISTR SLÁDEK - Vaše vlastné pivo!

Domáce varenie piva - Home Brewing	str. 3
Domáce mikropivovary MISTR SLÁDEK	str. 4
Príprava piva z mladínových koncentrátov	
Mladínové koncentráty MUNTONS	
- trieda Premium	str. 6
- trieda Connoisseurs	str. 7
- trieda Gold	str. 8
- trieda Premium Gold	str. 9
Mladínové koncentráty WOODFORDES	str. 10
Mladínové koncentráty BREWMAKER	str. 11
Mladínové koncentráty MILESTONE	str. 12
Mladínové koncentráty BREWFERM	str. 14
Mladínové koncentráty BLACK ROCK	str. 15
Mladínové koncentráty COOPERS	str. 16
Mladínové koncentráty MISTR SLÁDEK	str. 18
Návod na prípravu piva z mladínových koncentrátov	str. 19
Sladové výťažky k surogácii mladínových koncentrátov	
- sušené	str. 20
- tekuté	str. 21
Varenie piva zo sladových výťažkov	str. 22
Návod na výrobu českého svetlého ležiaku	
- zo sladového výťažku	str. 22
- zo sladu	str. 22
Varenie piva zo základných surovín	
- slady	
- svetlé	str. 23
- pšeničné	str. 24
- karamelové	str. 25
- pražené	str. 26
- špeciálne	str. 28
- Belgické	str. 29
- nesladované zrnó	str. 29
- chmele	str. 31
- kvasinky	
- pre vrchne kvasené pívá	str. 35
- pre spodne kvasené pívá	str. 36
Príslušenstvo	
- fermentačné nádoby a ich príslušenstvo	str. 37
- varenie zo sladov a sladových výťažkov	str. 38
- stáčanie a fľaškovanie piva	str. 39
- čistenie a dezinfekcia	str. 42
- šrotovanie sladu	str. 44
- chladenie mladiny	str. 44
- úprava vody	str. 44
- laboratórium	str. 45
- domáci výčap	
- pípy	str. 46
- narážače	str. 46
- hadice a rýchlospojky	str. 47

Vítame priaznivcov dobrého piva, ktorým nechýba odvaha a chuť pustiť sa do tejto tvorivej zábavy a pozdvihnúť slovenský národ z úrovne veľkých konzumentov na úroveň veľkých gurmánov.

Podte s nami prekonať pivný fundamentalizmus na Slovensku a zoznámiť sa s umením sládkov aj mimo slovenskú krajinu. Koľko našich „pivárov“ vie, ako sa ich obľúbený nápoj vyrába, ako sa hodnotí (objektívne) jeho kvalita, či vie, že pivo je veľmi významným zdrojom mnohých dôležitých nutričných látok ako sú vitamíny, aminokyseliny, minerálne látky, vláknina a ďalšie. Ponúkame vám možnosť nielen sa o tomto nápoji, ktorý ľudstvo vyrába už po veľa stáročí, niečo dozvedieť, ale tiež si vyskúšať jeho výrobu.

V domácich podmienkach môžeme vyrábať pivo niekoľkými spôsobmi:

1. Príprava piva z mladínových koncentrátov

Príprava piva z mladínových koncentrátov je najjednoduchší a najrýchlejší spôsob výroby piva v domácich podmienkach. Mladínový koncentrát je mladina uvarená v profesionálnom pivovare zbavená vody. Výhodou je istota nemeňnej receptúry a zaručená kvalita mladiny. Princíp výroby piva z týchto koncentrátov je veľmi jednoduchý a spočíva v tom, že do mladiny vrátime vodu, prípadne doplníme kvasný cukor a necháme prekvasiť.

2. Varenie piva zo sladových výťažkov

Sladový výťažok vzniká vareným sladu a vody s následným zahustením v odparovačke; popri prípade sušením v sušiarňi. Varenie piva zo sladových výťažkov je o niečo zložitejší postup, kedy sa do sladového výťažku vráti voda, urobí sa chmeľovar, potom sa mladina vychladí a nechá sa prekvasiť.

3. Varenie piva zo základných surovín

Základne suroviny pre varenie piva sú slad, chmeľ a voda. Tento postup je najzložitejší a technologicky najnáročnejší. Vyžaduje aj kvalitnú teoretickú prípravu, ovšem výsledný produkt je tiež najkvalitnejší.

Naším cieľom je poskytnúť vám všetok materiál, suroviny aj vedomosti potrebné k dosiahnutiu vytúženého cieľa, tj. vyrobiť si vlastné pivo. V tomto katalógu nájdete aj podrobné návody na výrobu piva.

DOMÁCE MIKROPIVOVARY MISTR SLÁDEK



- EKONOMY** - sada obsahuje:
- fermentačná nádoba 28l s vekom a tesnením
 - vypúšťací ventil s tesnením
 - odkaľovač
 - stáčač
 - samolepiaci teplomer
 - kvasná zátka
 - tesnenie kvasnej zátky
 - plastové miešadlo
 - korunkové uzávery 100ks
 - zátkovač „EKONOMY“
 - dextróza 1kg
 - fermentačný drops 50ks
 - inštruktážna príručka
 - inštruktážne DVD

kat. číslo: 110000



- EXCLUSIVE** - sada obsahuje:
- fermentačná nádoba 28l s vekom a tesnením
 - vypúšťací ventil s tesnením
 - odkaľovač
 - stáčač
 - samolepiaci teplomer
 - kvasná zátka
 - tesnenie kvasnej zátky
 - plastové miešadlo
 - hustomer
 - odmerný valec
 - PET fľaše 0,5l - 46ks
 - skrutkovacie uzávery na PET fľaše
 - maltóza 1kg
 - fermentačný drops 50ks
 - inštruktážna príručka
 - inštruktážne DVD

kat. číslo: 110010



- TOP** - sada obsahuje:
- fermentačná nádoba 28l s vekom a tesnením
 - vypúšťací ventil s tesnením
 - odkaľovač
 - stáčač
 - samolepiaci teplomer
 - kvasná zátka
 - tesnenie kvasnej zátky
 - plastové miešadlo
 - hustomer
 - odmerný valec
 - korunkové uzávery 100ks
 - zátkovač D26
 - sterilizátor fliaš
 - fermentačný drops 50ks
 - maltóza
 - inštruktážna príručka
 - inštruktážne DVD

kat. číslo: 110020

DOMÁCE MIKROPIVOVARY COOPERS



- EKONOMY** - sada obsahuje:
- fermentačná nádoba 32l s vekom
 - vypúšťací ventil s tesnením
 - odkaľovač
 - stáčač
 - samolepiaci teplomer
 - kvasná zátka
 - tesnenie kvasnej zátky
 - plastové miešadlo
 - inštruktážna príručka
 - inštruktážne DVD

kat. číslo: 110000



- STANDARD** - sada obsahuje:
- fermentačná nádoba 32l s vekom
 - vypúšťací ventil s tesnením
 - odkaľovač
 - stáčač
 - samolepiaci teplomer
 - kvasná zátka
 - tesnenie kvasnej zátky
 - plastové miešadlo
 - hustomer
 - odmerný valec
 - korunkové uzávery 100ks
 - zátkovač standard
 - fermentačný drops 50ks
 - dextróza
 - inštruktážna príručka
 - inštruktážne DVD

kat. číslo: 110010



- TOP** - sada obsahuje:
- fermentačná nádoba 32l s vekom
 - vypúšťací ventil s tesnením
 - odkaľovač
 - stáčač
 - samolepiaci teplomer
 - kvasná zátka
 - tesnenie kvasnej zátky
 - plastové miešadlo
 - hustomer
 - odmerný valec
 - korunkové uzávery 100ks
 - zátkovač D26
 - fermentačný drops 50ks
 - maltóza
 - PET fľaše 0,5l - 46ks
 - skrutkovacie uzávery na PET fľaše
 - inštruktážna príručka
 - inštruktážne DVD

kat. číslo: 110020

1. PRÍPRAVA PIVA Z MLADINOVÝCH KONCENTRÁTOV

Mladinové koncentráty MUNTONS

Trieda „PREMIUM“



Premium Bitter

Klasický anglický výčapný bitter, veľmi dobre vyvážený a plnej chuti. Veľmi obľúbené anglické pivo.

kat. číslo: 201-80191



American Style Light Beer

Jemný, ľahký a delikátny ležiak, príjemne ochutený a plne osviežujúci.

kat. číslo: 201-81861



Premium Pilsner

Je to ľahké, jemné a pritom rezné pivo, typu „pilsner“. Uhasí aj veľký smäd a svojou chuťou nikdy nesklame!

kat. číslo: 205-80193



Premium Lager

Svetlé pivo zlatej farby populárne v severnej Európe. Ak je dobre vychladené, je veľmi rezné a osviežujúce.

kat. číslo: 207-80192



Mexican Cerveza

Jemný, exotický, delikátny a ľahký ležiak, dôvtipne ochutený, s veľmi osviežujúcou chuťou.

kat. číslo: 209-81710



Scottish Style Heavy Ale

Stredne tmavé a dobre chmelené, chuťovo bohaté pivo skvelého charakteru.

kat. číslo: 202-80194



Irish Style Stout

Veľmi tmavé a viac chmelené, chuťovo bohaté pivo skvelého charakteru. Podávajúte dobre vychladené.

kat. číslo: 204-80176



Old Ale

Pivo bohatej chuti, varené podľa tradičnej receptúry. Toto pivo by sa malo podávať dobre vychladené.

kat. číslo: 206-80186



Barley Wine

„Jačmenné víno“ je vlastne zvláštne a veľmi silné pivo, bohatej a telnatej chuti pre vynimočné príležitosti.

kat. číslo: 208-80140



Midland Mild Ale

Midland Mild Ale je výnimočné tmavé sladké pivo, schopné uhasiť smäd aj zahnať hlad.

kat. číslo: 211-80183

Typická analýza:

Kat. číslo	Názov koncentrátu	Hmotnosť koncentrátu	Objem várky	Pridaný cukor	Obsah alkoholu	Finálna hustota	Horkosť EBU	Farba EBC
201-80191	Premium Bitter	1,5 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1008	27-33	45-55
202-80194	Scottish Style Heavy Ale	1,5 kg	17 l	1,0 kg	5,1 %	1010	45-55	50-60
203-81861	American Style Light Beer	1,5 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1008	18-27	4-8
204-80176	Irish Style Stout	1,5 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1008	50-60	225-275
205-80193	Premium Pilsner	1,5 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1008	25-35	4-7
206-80186	Old Ale	1,5 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1008	45-55	27-33
207-80192	Premium Lager	1,5 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1008	25-35	8-12
208-80140	Barley Wine	1,5 kg	13 l	1,0 kg	7,0 %	1010	27-33	45-55
209-81710	Mexican Cerveza	1,5 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1008	45-55	8-12
211-80183	Midland Mild Ale	1,5 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1008	17-23	85-105

Farby riadkov zodpovedajú farbe piva podľa EBC.

Trieda „CONNOISSEURS“



Export Stout

Silné a telnaté pivo, veľmi tmavé a veľmi chmelené. Nemusíte byť odborníci, aby ste si toto pivo užili.

kat. číslo: 301-80164



Continental Lager

Je ľahký, jantárový, chmeľový, telnatý ležiak. Jeho chuťová bohatosť je najlepšia, keď je dobre vychladený.

kat. číslo: 303-80157



Yorkshire Bitter

Typické, hladké, ľahké pivo pochádzajúce z yorkshirskej oblasti. Ale pozor, jeden pohár si žiada ďalší!

kat. číslo: 305-80202



Nut Brown Ale

Tmavé a hladké, hnedé pivo s mierne „orechovým“ charakterom. Najlepšie chutí pri pivničných teplotách.

kat. číslo: 307-80185



Export Pilsner

Tradičné české pivo. Telnatý ležiak pre náročnejšie podnebie. Podávajúte dobre vychladený.

kat. číslo: 309-80162



Traditional Bitter

Klasické anglické pivo, dobre chmelené s bohatou sladovou príchuťou. Podávajúte pri pivničných teplotách.

kat. číslo: 302-80196



Bock Beer

Tmavý ležiak bavorského typu. Toto pivo je typický ležiak skupiny čiernych pív. Podávajúte ľadovo studený.

kat. číslo: 304-80143



Pilsner

Svetlé, osviežujúce, populárne a tradičné európske pivo. Dobre vychladené skvele zaháňa smäd.

kat. číslo: 306-80189



IPA Bitter

IPA Bitter je svetlé, jemne vyvážené pivo, pôvodne varené pre spotrebu v Indii. Je ideálne k uhaseniu smädu.

kat. číslo: 308-80174



Wheat Beer

Pšenično-jačmenné pivo je príjemne rezné a výrazné. Obľúbené je zvlášť v Belgicku. Vychladené je najlepšie.

kat. číslo: 310-80199

Typická analýza:

Kat. číslo	Názov koncentrátu	Hmotnosť koncentrátu	Objem várky	Pridaný cukor	Obsah alkoholu	Finálna hustota	Horkosť EBU	Farba EBC
301-80164	Export Stout	1,8 kg	23 l	1,0 kg	4,5 %	1008	50-60	225-275
302-80196	Traditional Bitter	1,8 kg	23 l	1,0 kg	4,5 %	1008	45-55	27-33
303-80157	Continental Lager	1,8 kg	23 l	1,0 kg	4,5 %	1008	45-55	16-20
304-80143	Boc Beer	1,8 kg	23 l	1,0 kg	4,5 %	1008	17-23	90-100
305-80202	Yorkshire Bitter	1,8 kg	23 l	1,0 kg	4,5 %	1008	17-23	32-40
306-80189	Pilsner	1,8 kg	23 l	1,0 kg	4,5 %	1008	25-35	4-7
307-80185	Nut Brown Ale	1,8 kg	23 l	1,0 kg	4,5 %	1008	17-23	90-100
308-80174	IPA Bitter	1,8 kg	23 l	1,0 kg	4,5 %	1008	17-23	22-28
309-80162	Export Pilsner	1,8 kg	23 l	1,0 kg	4,5 %	1008	25-35	8-12
310-80199	Wheat Beer	1,8 kg	23 l	1,0 kg	4,5 %	1008	25-35	<10

Farby riadkov zodpovedajú farbe piva podľa EBC.

Trieda „GOLD“



Old English Bitter

Z dôb Viktoriánskej Británie sa k nám vracia jemné staré anglické pivo, tel-
natej a plnej chuti. Najlepšie chutí vychladené na pivničnú teplotu (13°C).
Toto kvalitné pivo sa varí v duchu storočia starej tradície varenia anglických
pív. Teraz máte aj vy možnosť uvariť si toto tradičné pivo a vychutnať si jeho
vynikajúcu horkú chuť, ktorá sa zlepšuje a zreje s vekom. Ak môžete, uložte
si niekoľko fliaš aspoň na šesť mesiacov!

kat. číslo: 401-80187



Highland Heavy Ale

Pred niekoľkými storočiami začali na škótskej vysočine malé pivovary vyrá-
bať syté, tmavé, chmeľové pivo, miestne známe ako „Heavy“ - bohatý, hoj-
ný. Pivá typu „Light“ - ľahké a svetlé, boli vyrábané na juh od hranice známej
ako „Milds“ - jemný. Ale bol a je to polliter piva „Heavy“, ktorý je typický pre
chuť horalov. Teraz môžete aj vy získať výraznú, bohatú, horkú chuť tohto
tmavého a vyváženého nápoja. Podávajte vychladené na pivničnú teplotu.

kat. číslo: 402-80166



Imperial Stout

Keď ruská ríša rozšírila svoje územie na Baltik, v priebehu počiatku rokov
1780, tak si Katarína Veľká zamilovala silný British Stout (britský čierny).
Imperial Stout zachytáva základ tohto ozajstného klasického piva s celou
jeho podstatou: bohatá čierna farba a výrazná suchá horkosť završená hlad-
kou a smotanovou chuťou na záver. Toto pivo je uvarené pre ochutnanie a
potešenie. Podávajte vychladené na teplotu 5°C.

kat. číslo: 403-80171



India Pale Ale

V 19. storočí vznikol problém ako zásobovať čerstvým pivom britských voja-
kov na území vtedajšej Britskej Východnej Indie. Behom cesty sa pivo kazilo,
a tak sa začalo variť špeciálne pivo s vysokým obsahom alkoholu, ktorý ho
ochránil v priebehu cesty. Po príjazde sa pivo riedilo na normálny obsah al-
koholu a podávalo sa vojakom. Dôstojníci mohli piť aj neriedené pivo a my
vám ponúkame možnosť uvariť si pivo pre vojakov alebo pre dôstojníkov.

kat. číslo: 404-80172



Docklands Porter

Na konci 19. storočia sa varilo špeciálne pivo pre lodiarskych prístavných
robotníkov. Docklands Porter bol pomenovaný po týchto silných mužoch,
ktorí vykladali náklad zo škunerov a plachetníc na mnohých miestach pozdĺž
Temže. Porter má unikátnu bohatú a uspokojujúcu chuť. Aj vy môžete získať
recept na túto unikátnu chuť tradičného Victorian Porters.

kat. číslo: 405-80161



Continental Pilsner

Je to typický zástupca európskych svetlých ležiakov delikátnej a zamatovo
bohatej chuti. Predstavuje vyváženú rovnováhu medzi prírodnou horkosťou
chmeľu a sladkosťou sladú. Najlepšie je vychladený na 5°C. Pri dodržaní na-
šich inštrukcií uvaríte pivo tej najlepšej kvality - kvality, ktorá vyhovovala v
15. storočí aj nemeckému varnému právu „Reinheitsgebot“.

kat. číslo: 406-80158

typická analýza:

Kat. číslo	Názov koncentrátu	Hmotnosť koncentrátu	Objem váricky	Pridaný cukor	Obsah alkoholu	Finálna hustota	Horkosť EBU	Farba EBC
401-80187	Old English Bitter	3,0 kg	23 l	0 kg	4,2 %	1014	45-55	27-33
402-80166	Highland Heavy Ale	3,0 kg	23 l	0 kg	4,2 %	1014	45-55	50-60
403-80171	Imperial Stout	3,0 kg	23 l	0 kg	4,2 %	1014	50-60	225-275
404-80172	India Pale Ale	3,0 kg	23 l	0/1,0 kg	4,2/6,0 %	1014	17-23	22-28
405-80161	Docklands Porter	3,0 kg	23 l	0 kg	4,2 %	1014	17-23	90-100
406-80158	Continental Pilsner	3,0 kg	23 l	0 kg	4,2 %	1014	27-33	5-7

Farby riadkov zodpovedajú farbe piva podľa EBC.

Trieda „PREMIUM GOLD“



Midas Touch Golden Ale

Midas Touch Golden Ale je osviežujúce, svetlé pivo s bohatou zlatavou farbou
a výraznou chmeľovou chuťou. Ponúka jemné pozvanie pre konzumentov
ležiakov, aby vstúpili do „sveta“ chuti v štýle anglického horkého piva.

kat. číslo: 501-80132



Smugglers Special Premium Ale

Smugglers Special Premium Ale je svetlé, sladové pivo so znamenitou rovno-
váhou dosiahnutou výberom aromatického a horkého chmeľu pri použití toho
najlepšieho anglického sladú.

kat. číslo: 502-80224



Old Conkerwood Black Ale

„Old Conkerwood“ je výrazné pivo čiernej farby s aromatickým chmeľovým
charakterom. Nie je ako „Porter“ a nie je ani ako „Stout“. „Old Conkerwood“
so zatvorenými očami chutí ako svetlé pivo. Základ tvorí suchá horkosť, kto-
rá je daná použitým špeciálne vybraného sladú. Poteší podnebie a povzbudí
pijúceho k ďalšiemu poháru tohto gaštanovo zafarbeného piva.

kat. číslo: 503-80203



Santas Winter Warner

Santas Winter Warner je tmavé, špeciálne pivo, určené k tichému rozjímaniu
pri praskajúcom krbe.

kat. číslo: 504-83102



Autumn Blush Cider

Cider tradičného západného štýlu, zodpovedajúci kvalitou triede Premium
Gold. Je vyrobený z najlepších prírodných surovín s know how Muntons.
Skelá osviežujúca chuť je dôkazom toho, že lepší Cider ste si uvariť nemohli.

kat. číslo: 505-83814

Typická analýza:

Kat. číslo	Názov koncentrátu	Hmotnosť koncentrátu	Objem váricky	Pridaný cukor	Obsah alkoholu	Finálna hustota	Horkosť EBU	Farba EBC
501-80132	Midas Touch Golden Ale	3,6 kg	23 l	0 kg	4,5 %	1015	35-45	10-15
502-80224	Smugglers Sp. Prem. Ale	3,6 kg	23 l	0 kg	4,5 %	1015	35-45	15-20
503-80203	Old Conkenwood Black Ale	3,6 kg	23 l	0 kg	4,5 %	1015	35-45	85-95
504-83102	Santas Winter Warner	3,6 kg	23 l	0 kg	5,7 %	1015	35-45	15-20
505-83814	Autumn Blush Cider	3,5 kg	23 l	0 kg	5,0 %	1015	-	<12

Farby riadkov zodpovedajú farbe piva podľa EBC.

Mladinové koncentráty WOODFORDES



Great Eastern Ale

Great Eastern je lahodné pivo, plnej chuti a zlatej farby. Varené zo zmesi kvalitných sladov „pale“ a „lager“. Pôvodne varené pri príležitosti výročia 150-tich rokov Veľkej Východnej Železnice v Norfolku. Pivo je ocenené pivnými expertami pre svoju schopnosť udržať plnú sladovú chuť a príjemnú horkosť chmeľu, ktorá sa prejaví na konci po napití.

kat. číslo: 701-80232



Headcracker

Headcracker - zlaté jačmenné víno. Silné, telnaté pivo s kombináciou chutí sliviek a slív, s citrusovou horkosťou.

Headcracker - hlavná súťaž Zimné Britské Pivo (Bronz) 2005, Hlavný víťaz Britské Pivo (Highly Commended) 1994 a 1993, a častý víťaz cien Barley Wine of Britain.

kat. číslo: 702-80233



Nelson's Revenge

Nelson's Revenge má bohatú a kvetinovú arómu. Sladké Norfolkské slady a citrusová horkosť sú charakteristické pre toto lákavé príplatkové pivo.

Nelson's Revenge (Nelsonova Pomsta) – Cena Pivovarníckeho Priemyslu Medzinárodné Ocenenie Cask-conditioned Best Bitter (Striebro) 2005, Champion Best Bitter of Britain (Bronz) 2004.

kat. číslo: 703-80234



Nog

Norfolk Nog je hladký, bohatý a zagulatený „Old Ale“ so zamatovou štruktúrou a špetkami čokolády, melasy a sladkého drierka (pelendrek).

Norfolk Nog - Víťaz súťaže Britské Pivo (Zlato) 1992, Súťaž Zimné Britské Pivo (Striebro) 1999, Súťaž Old Ale of Britain (Bronz) 2003.

kat. číslo: 704-80235



Wherry

Wherry Bitter je čerstvý a rezný s kvetinovými príchutami. Pozadie sladkého sladu a horkosť grapefruitu charakterizuje tento víťazný Bitter.

Wherry Best Bitter - Hlavná cena Britské Pivo (Bronz) 2005, Víťaz Britské Pivo (Zlato) 1996, a častý víťaz Bitter of Britain.

kat. číslo: 705-80236

Typická analýza:

Kat. číslo	Názov koncentrátu	Hmotnosť koncentrátu	Objem várky	Pridaný cukor	Obsah alkoholu	Finálna hustota	Horkosť EBU	Farba EBC
701-80232	Great Eastern	3 kg	23 l	0 kg	4,5 %	1014	25-35	8-12
702-80233	Headcracker	3 kg	13,5 l	0 kg	7,0 %	1016	45-55	16-20
703-80235	Nelson's Revenge	3 kg	20,5 l	0 kg	4,5 %	1014	25-35	20-25
704-80235	Norfolk Nog	3 kg	23 l	0 kg	4,6 %	1014	16-20	45-55
705-80236	Wherry Bitter	3 kg	23 l	0 kg	3,8 %	1014	25-35	16-20

Farby riadkov zodpovedajú farbe piva podľa EBC.

Mladinové koncentráty BREWMAKER



Old English Ale

Pivo tmavo jantárovej farby so stredne plným telom. Klasické anglické pivo, dobre chmelené, s bohatou sladovou chuťou. Pivo s vyváženou chuťou sladu a chmeľu. Podávajúte pri 14°C.

kat. číslo: 1319-83692



Old London Porter

Pochádza z Londýna z roku 1720; vyrobený podľa jedného z najstarších receptov. Pôvodne určený pre londýnskych prístavných robotníkov a nosičov. Ide o bohaté a plné, výborne ochutené pivo s nádychom sladkého drierka (pelendrek) a lieskových orieškov. Pražený slad dodáva pivu krásny hladký povrch.

kat. číslo: 1320-83695



Irish Velvet Stout

Írsky Velvet Temný Stout je veľmi zvláštny svojou výnimočnou kvalitou, silou a chuťou. Vyrobený z najlepších surovín podľa pôvodnej receptúry.

kat. číslo: 1308-83705



Scottish Heavy

Pivo tmavo jantárovej farby, príjemnej horkosti s jemným nadymovaným koncom.

kat. číslo: 1313-83700



Strong Export Bitter

Jantárové pivo s keve chmelené, výraznejšej horkosti, plnej chuti a výraznej vône.

kat. číslo: 1315-83701



Cider De Luxe

Toto je veľmi zvláštny produkt pre home brewing, ide o koncentrát z kvalitných európskych jablčných muštov. Surogujte dextrózou: 1-1,5 kg na 23l.

kat. číslo: 1312-83810



Northumberland Brown Ale

Stará osvedčená Anglická receptúra. Tmavé, výborne chmelené pivo s miernym orechovým koncom.

kat. číslo: 1310-83703



Shire Mild

Pivo tmavej farby v štýle tradičných „ALE“, výraznej sladovej chuti s príjemným chmelením.

kat. číslo: 1314-83704



Victorian Bitter

Tradičný bitter s výrazným obsahom horkého i aromatického chmeľu. Temne jantárovej farby a plnej chuti.

kat. číslo: 1316-83702

Typická analýza:

Kat. číslo	Názov koncentrátu	Hmotnosť koncentrátu	Objem várky	Pridaný cukor	Obsah alkoholu	Finálna hustota	Horkosť EBU	Farba EBC
1319-83692	Old English Ale	3 kg	23 l	0 kg	4,5 %	1010-12	45-55	27-33
1320-83695	Old London Porter	3 kg	23 l	0 kg	4,5 %	1010-12	17-23	90-100
1308-83705	Irish Velvet Stout	1,8 kg	23 l	1 kg	4,8 %	1008-10	50-60	225-275
1310-83703	Northumberland Brown Ale	1,8 kg	23 l	1 kg	4,8 %	1008-10	18-24	90-100
1313-83700	Scottish Heavy	1,8 kg	23 l	1 kg	4,8 %	1008-10	45-55	50-60
1314-83704	Shire Mild	1,8 kg	23 l	1 kg	4,8 %	1008-10	17-23	90-100
1315-83701	Strong Export Bitter	1,8 kg	23 l	1 kg	4,8 %	1008-10	45-55	50-60
1316-83702	Victorian Bitter	1,8 kg	23 l	1 kg	4,8 %	1008-10	45-55	50-60
1312-83810	Cider De Luxe	1,7 kg	23 l	1 kg	6,5 %	1005-8	-	<12

Farby riadkov zodpovedajú farbe piva podľa EBC.

Mladinové koncentráty MILESTONE



Crusader

Premiový Real Ale kit na 20 litrov piva. Rubínovo červené pivo belgického typu s pikantným koncom. Objem alkoholu 4,4% ABV bez surogácie. Veľmi chutné, ideálne k rybám, hydine, šalátom alebo k vegetariánskej strave.

kat. číslo: 911-83686



Lions Pride

Premiový Real Ale kit na 20 litrov piva. Ale medenej farby, dobre vyvážené a osviežujúce. Objem alkoholu 3,8% ABV bez surogácie. Výborné na pitie na záhrade za letného večera alebo kedykoľvek k uhaseniu smädu.

kat. číslo: 912-83687



IPA

Premiový Real Ale kit na 20 litrov piva. Zlatavé pivo, ktoré má jedinečný rez, osviežujúce a dobre chmelené. Objem alkoholu 4,8% ABV bez surogácie. Podávajte so syrom a sušienkami. Alebo len tak.

kat. číslo: 913-83688



Olde Home Wrecker

Premiový Real Ale kit na 20 litrov piva. Má orechovú farbu, je telnaté s plnou arómou pečených gaštanov a s príjemným koncom po vlašskom orechu. Zahreje v studenej zime. Objem alkoholu 4,9% ABV bez surogácie. Hodí sa k duseným mäsám.

kat. číslo: 914-83689



Black Pearl

Premiový Irský Stout kit na 20 litrov piva. Čierne pivo autentické s Írskym Stoutom, s príchutou pečeného toastu a kávy. Tmavé a tajomné. Objem alkoholu 4,3% ABV bez surogácie. Vhodné k tmavým mäsám a zverine.

kat. číslo: 915-83690



Dasher the Flasher

Navrhnuté ako vianočné pivo s plnou sladovou chuťou, temne červenej farby a jemnej ovocnej arómy s jemným horkým koncom. Veľmi hladké a krémové. Objem alkoholu: 4,5%.

kat. číslo: 916-83839



Donner & Blitzed

Ďalšie skvelé vianočné pivo z pivovaru Milestone; ale nie je škoda čakať na Vianoce? Pivo plnej sladovej chuti, s nádychom tmavej melasy a rumu. Dokonale vyvážené chmelenie, tmavo gaštanová farba a chuť naozajstného vianočného pečiva. Objem alkoholu: 4,5%.

kat. číslo: 917-83840



Raspberry Wheat Beer

Fantastické letné pivo, ale rovnako dobre sa môže piť kedykoľvek. Špičkovej kvality sa dosahuje, pokiaľ sa varí 19 litrov piva (približne 5,6% ABV), ale môže sa pripraviť aj na 23 litrov (približne 4,4% ABV). Pivo pravého kontinentálneho ovocného typu. Objem alkoholu: 5,6/4,4%.

kat. číslo: 918-83840

Typická analýza:

Kat. číslo	Názov koncentrátu	Hmotnosť koncentrátu	Objem várky	Pridaný cukor	Obsah alkoholu	Finálna hustota	Horkosť EBU	Farba EBC
911-83686	Crusader	3 kg	20 l	0 kg	4,4 %	1014	50-55	45-50
912-83687	Lions Pride	3 kg	20 l	0 kg	3,8 %	1016	35-45	30-35
913-83688	IPA	3 kg	20 l	0 kg	4,8 %	1014	18-25	25-28
914-83689	Olde Home Wrecker	3 kg	20 l	0 kg	4,9 %	1014	16-20	55-60
915-83690	Black Pearl	3 kg	20 l	0 kg	4,3 %	1014	45-55	220-250
916-83839	Dasher the Flasher	3 kg	23 l	0 kg	4,5 %	1	1	1
917-83840	Donner & Blitzed	3 kg	23 l	0 kg	4,5 %	1	1	1
918-83840	Raspberry Wheat Beer	3 kg	19/23 l	0 kg	5,6/4,4 %	1	1	1

Farby riadkov zodpovedajú farbe piva podľa EBC.

Mladinové koncentráty BREWFERM



Kriek-čerešňové

Mierne kyselé, ale sladké a aromatické. Červená farba piva s krásnou vôňou. Z tých najlepších sladov a chmeľov. kat. číslo: 801-19718



Framboos-malinové

Osviežujúce pivo s jemnou a lahodnou vôňou pre horúce letá. Tiaž ako aperitív! Z vyberaných sladov a chmeľov. kat. číslo: 802-20255



Triple-bylinné

Nádherná zlatá farba, telnaté, ľahké ale silné, mierne bylinná chuť a chmelené. Z najlepších sladov a chmeľov. kat. číslo: 803-20451



Grand Cru-ovsené

Nádherná farba a plné pivo s príjemnou korenistou vôňou a sladovo-ovocnou chuťou. Z top sladov a chmeľov. kat. číslo: 804-21145



Ambiorix

Jantárové letné pivo s medeným odtieňom, na začiatku mierne kyslé a na konci príjemná a sladká chuť. kat. číslo: 805-21490



Diabolo

Diabolské pivo. Svetlé pivo zlatistej farby, s mierne nasládlou chuťou, s vysokým obsahom alkoholu. kat. číslo: 806-22340



Gallia

Známe belgické pivo s načervenalou farbou, chuťovo vyvážené s ušľachtilou horkosťou. Veľmi osviežujúce. kat. číslo: 807-22800



Abdij

Tmavohnedé pivo plného tela, s príchutou sladú. Vynikajúce pivo, ktoré vyžaduje dlhé zrenie. kat. číslo: 808-22800



Oud Vlaams Bruin

Veľmi aromatické, tmavohnedé pivo, s dotykom sladkého drierka a nižším obsahom alkoholu. kat. číslo: 809-22800



Tarwebier

Ľahké, svetlé a mierne zakalené pivo s osviežujúcou chuťou a nádhernou arómou - skutočný „blanchke“. kat. číslo: 810-22800



Christmas

Silné, tmavé pivo s príjemnou sladovou chuťou. Typické dezertné pivo pre dokreslenie pohody. kat. číslo: 811-22800

Typická analýza:

Kat. číslo	Názov koncentrátu	Hmotnosť koncentrátu	Objem várky	Pridaný cukor	Obsah alkoholu	Finálna hustota	Horkosť EBU	Farba EBC
801-19718	Kriek	1,5 kg	12 l	0,5 kg	5,5 %	1010	-	-
802-20255	Framboos	1,5 kg	12 l	0,5 kg	6,0 %	1010	-	-
803-20451	Triple	1,5 kg	9 l	0,5 kg	8,0 %	1010	-	-
804-21145	Grau Cru	1,5 kg	9 l	0,5 kg	8,0 %	1010	-	-
805-21490	Ambiorix	1,5 kg	15 l	0,75 kg	6,5 %	1010	-	-
806-22340	Diabolo	1,5 kg	9 l	0,5 kg	8,0 %	1010	-	-
807-22800	Gallia	1,5 kg	12 l	0,5 kg	5,5 %	1010	-	-
808-22800	Abbey beet	1,5 kg	9 l	0,5 kg	5,5 %	1010	-	-
809-22800	Old Flemish Brown	1,5 kg	12 l	0,5 kg	6,0 %	1010	-	-
810-22800	Tarwebier	1,5 kg	15 l	0,5 kg	5,0 %	1010	-	-
811-22800	Christmas	1,5 kg	7 l	0,5 kg	7,5 %	1010	-	-

Farby riadkov zodpovedajú farbe piva podľa EBC.

Mladinové koncentráty BLACK ROCK



East India Pale Ale

Pivo jantárovej farby, podľa staroanglickej receptúry, výrazne sladová chuť. Silne chmelené! Podávajte vychladené na 12°C. kat. číslo: 9981-21381



New Zealand Draught

Draught je vynikajúce pivo, ktoré uspokojí najnáročnejších milovníkov piva typu Draught. Podávajte vychladené na 12°C. kat. číslo: 9982-21391



Lager

Zmes odrôd chmeľu vytvára charakteristickú horkosť a vôňu tohto svetlého a osviežujúceho ležiaku. kat. číslo: 9983-21411



Colonial Lager

Tento klasický svetlý ležiak znamená chuť z Nového Zélandu je vytvorený k uhaseniu aj toho najväčšieho smädu. kat. číslo: 9984-21421



Dry Lager

Ležiak svetlej farby, osviežujúcej chuti, suchý a rezný s čistým koncom. Ideálny k uhaseniu nielen letného smädu. kat. číslo: 9985-21431



Bock

Aj keď pochádza z Nového Zélandu, je to typické nemecké tmavé pivo, s robustnou plnou chuťou a správnou horkosťou. kat. číslo: 9987-21461



Export Pilsener

Svetlý koncentrát v štýle tradičného českého pilsenského piva. Je to osviežujúci a nenapodobiteľný originál. kat. číslo: 9988-21471



Miner's Stout

Toto typické írske pivo si obľúbili aj baníci na Novom Zélande. Tmavé pivo, hladké, telnaté, s dlhým doznievaním. kat. číslo: 9989-21441



New Zealand Company Bitter

Pôvodne sa varilo v Anglicku, tak, aby vydržalo dlhú cestu na Nový Zéland; má výraznú chuť. kat. číslo: 9990-21451



Whisperring Wheat

Pšeničné pivo zlatistej farby s jemne ovocným nádychom. Veľmi osviežujúce a príjemné v horúcich dňoch. kat. číslo: 9991-21481



Nut Brown Ale

Jantárové, telnaté pivo z Nového Zélandu s čistou sladovou chuťou a vyváženou chmeľovou horkosťou. kat. číslo: 9992-21491

Typická analýza:

Kat. číslo	Názov koncentrátu	Hmotnosť koncentrátu	Objem várky	Pridaný cukor	Obsah alkoholu	Finálna hustota	Horkosť EBU	Farba EBC
9981-21381	East India Pale Ale	1,5 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1002	21-25	22-28
9982-21391	New Zealand Draught	1,5 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1002	20-30	15-25
9983-21411	Lager	1,5 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1002	18-21	<7
9984-21421	Colonial Lager	1,5 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1002	21-25	8-12
9985-21431	Dry Lager	1,5 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1002	16-21	<7
9987-21461	Bock	1,7 kg	23 l	1,0 kg	4,2 %	1006	17-23	80-100
9988-21471	Export Pilsener	1,7 kg	23 l	1,0 kg	4,2 %	1006	25-35	6-10
9989-21441	Miner's Stout	1,7 kg	23 l	1,0 kg	4,2 %	1006	40-50	170-220
9990-21451	New Zealand Company Bitter	1,7 kg	23 l	1,0 kg	4,2 %	1006	30-40	27-33
9991-21481	Whisperring Wheat	1,7 kg	23 l	1,0 kg	4,2 %	1006	17-22	6-10
9992-21491	Nut Brown Ale	1,7 kg	23 l	1,0 kg	4,2 %	1006	17-22	80-100

Farby riadkov zodpovedajú farbe piva podľa EBC.

Mladinové koncentráty COOPERS



Lager

Svetlé pivo z tasvánskeho chmeľu a juhoaustárskeho jačmeňa. Podávajúte dobre vychladené na 8°C.

kat. číslo: 9901-1001



Draught

Svetlé pivo s vynikajúcou arómou, horkej chuti, charakteristickej pre pivo typu bitter. Podávajúte vychladené na 12°C.

kat. číslo: 9902-1002



Real Ale

Pivo svetlej farby, dobrá pena a príjemná ovocná chuť. Bohatý sladový charakter. Podávajúte vychladené na 12°C.

kat. číslo: 9903-1003



Stout

Čierne pivo Írskeho štýlu. Horosť sladú tannis v kombinácii s najkvalitnejším chmeľom vytvára skvelé suché zakončenie.

kat. číslo: 9904-1004



Bitter

Pivo výraznej mosadznej farby s krémovou penou, ovocnou arómou, s horkým zakončením. Podávajúte vychladené na 12°C.

kat. číslo: 9905-1005



Dark Ale

Pivo výraznej mahagónovej farby a krémovej peny. Plná, rovnomerne vyvážená chuť s top horkosťou a suchým koncom.

kat. číslo: 9906-1006



European Lager

Prémiový ležiak od Coopers predstavuje najvyššiu kvalitu európskych pív typu lager. Podávajúte vychladené na 8°C.

kat. číslo: 9907-1007



Canadian Blonde

Pivo slamovej farby, vhodné pre horúce dny. Ľahké, jemne chmelené a aromatické pivo. Podávajúte vychladené na 8°C.

kat. číslo: 9908-1008



Mexican Cerveza

Svetlé pivo s čistou lahodnou chuťou. Doporučujeme podávať vychladené na 8°C. Do pohára môžete pridať plátok limetky.

kat. číslo: 9909-1009



Australian Bitter

Pivo svetlej farby a plnej chuti, s príjemnou arómou a horkým zakončením. Podávajúte vychladené na 12°C.

kat. číslo: 9910-1010



Wheat

Svetlé pšeničné pivo zlatistej farby s typickým miernym zákalom, výraznej chuti a delikátnou hustej peny.

kat. číslo: 9911-1011



Pilsener

Pivo slamovej farby s aromatickým chmeľom Saaz. Z dvojradového, výberového sladú. Podávajúte vychladené na 8°C.

kat. číslo: 9912-1012



Irish Stout

Írsky plný Stout, silne čiernej farby; aróma pelendreku, jemne horké, suché zakončenie. Podávajúte vychladené na 14°C.

kat. číslo: 9913-1013



Traditional Draught

Tradičný Draught je vynikajúce pivo, ktoré uspokojí náročných milovníkov piva Draught. Podávajúte vychladené na 12°C.

kat. číslo: 9914-1014



IPA

Pivo jantárovej farby, podľa staroanglickej receptúry, výrazne sladová chuť. Silne chmelené! Podávajúte vychladené na 12°C.

kat. číslo: 9915-1015



Ginger Beer

Tradičné zázvorové pivo s trochou korenia zaručene uhasí každý smäd. Podávajúte vychladené na 10°C.

kat. číslo: 9918-1018



Heritage Lager

Žlté-zlatý ležiak s bohatou penou, vyváženou chuťou a s výraznou arómou. Podávajúte vychladené na 8°C.

kat. číslo: 9917-1017



Australian Pale Ale

Koncentrát v štýle Coopers Original English Beer, ktorý je ikonou austrálskych pív. Podávajúte vychladené na 12°C.

kat. číslo: 9918-1018



Sparkling Ale

Šumivé Ale sa vyznačuje ovocnými esterami, sladovým podnebí a špičkovým chmeľom. Podávajúte vychladené na 12°C.

kat. číslo: 9919-1019



English Bitter

English Bitter má medenú farbu a krémovú penu. Charakteristické horké doznievanie. Podávajúte vychladené na 12°C.

kat. číslo: 9920-1020

Typická analýza:

Kat. číslo	Názov koncentrátu	Hmotnosť koncentrátu	Objem várky	Pridaný cukor	Obsah alkoholu	Finálna hustota	Horkosť EBU	Farba EBC
9901-1001	Lager	1,7 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1006	20-21	5-7
9902-1002	Draught	1,7 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1006	22-23	7-9
9903-1003	Real Ale	1,7 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1006	30-31	12-13
9904-1004	Stout	1,7 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1006	38-39	98-100
9905-1005	Bitter	1,7 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1006	33-34	22-23
9906-1006	Dark Ale	1,7 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1006	32-33	35-36
9907-1007	European Lager	1,7 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1006	18-19	5-7
9908-1008	Canadian Blonde	1,7 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1006	22-23	3-4
9909-1009	Mexican Cerveza	1,7 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1006	22-23	4-5
9910-1010	Australian Bitter	1,7 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1006	26-27	4-5
9911-1011	Wheat	1,7 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1006	16-17	3-4
9912-1012	Pilsener	1,7 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1006	22-23	4-5
9913-1013	Irish Stout	1,7 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1006	30-31	81-82
9914-1014	Traditional Draught	1,7 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1006	22-23	7-8
9915-1015	IPA	1,7 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1006	38-39	22-23
9916-1016	Sparkling Ale	1,7 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1006	26-27	4-5
9917-1017	English Bitter	1,7 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1006	32-33	22-23
9918-1018	Ginger Beer	0,98 kg	20 l	1,0 kg	3,5 %	1006	-	-
9919-1019	Heritage Lager	1,7 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1006	21-22	5-7
9920-1020	Australian Pale Ale	1,7 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1006	18-19	4-5

Farby riadkov zodpovedajú farbe piva podľa EBC.

Mladinové koncentráty MISTR SLÁDEK

Nižšie uvedené koncentráty Mistr Sládek nie sú vhodné pre začiatočníkov, ani pri zakúpení domáceho mikropivovaru!



Svetlé pivo - sušený konc.

Svetlé pivo je sušený mladinový koncentrát, ktorý zodpovedá ležiaku plzeňského typu. Pivo vyššej horkosti. Bez kvasiniek!

kat. číslo: 110100



Tmavé pivo - sušený konc.

Tmavé pivo je sušený mladinový koncentrát, svetlo hnedej farby a výraznej horkosti. Bez kvasiniek!

kat. číslo: 110101



Slezský tmavý

Pivo je príjemne horké aj pri základnom chmelení a nemá pre české tmavé piva typický vysoký podiel neskvasených cukrov.

kat. číslo: 607-80168



Slezský tmavý - spodné

Skvelý tmavý ležiak, ktorý vyniká bohatým telom aj penou a zachováva si všetky atribúty tmavých pív. Spodné kvasenie.

kat. číslo: 608-80168



Prémiový ležiak

Svetlý ležiak vyrobený na základe tradičných receptúr českého ležiaku. Súčasťou mladinového koncentrátu je i chmeľ.

kat. číslo: 601-80109



Ležiak - spodné

Svetlý ležiak vyrobený na základe tradičných receptúr českého ležiaku. Rovnaký ako Prémiový ležiak, ale pre spodné kvasenie.

kat. číslo: 602-80110



Znalcov ležiak

Svetlý ležiak, ktorý sa vyznačuje plnou chuťou a nádhernou farbou. Súčasťou mladinového koncentrátu je i chmeľ.

kat. číslo: 603-82954



Český ležiak - spodné

Svetlý ležiak, ktorý sa vyznačuje plnou chuťou a nádhernou farbou. Totožný ako Znalcov ležiak, ale pre spodné kvasenie.

kat. číslo: 604-82955



Weizen

Pšeničné pivo - tradičné pivo charakteristické svojou sviežou chuťou a farbou. Podáva sa dobre vychladené s citrónom.

kat. číslo: 605-82956

Typická analýza:

Kat. číslo	Názov koncentrátu	Hmotnosť koncentrátu	Objem várky	Pridaný cukor	Obsah alkoholu	Finálna hustota	Horkosť EBU	Farba EBC
601-80109	Prémiový Ležiak	1,5 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1008	25-35	8-12
602-80110	Ležiak - spodné	1,5 kg	23 l	1,0 kg	3,8 %	1008	35-40	8-12
603-82954	Znalcov Ležiak	1,8 kg	23 l	1,0 kg	4,5 %	1008	45-55	16-20
604-82955	Český Ležiak - spodné	1,8 kg	23 l	1,0 kg	4,5 %	1008	45-55	16-20
605-82956	Weizen	1,8 kg	23 l	1,0 kg	4,5 %	1008	25-35	8-10
607-80168	Slezský tmavý	1,5 kg	23 l	1,0 kg	4,1 %	1008	45-55	50-60
608-80168	Slezský tmavý - spodné	1,5 kg	23 l	1,0 kg	4,1 %	1008	45-55	50-60
110100	Svetlé Pivo	1,0 kg	10l/10° 8l/12°	-	3,9 % 4,7%	1008 1010	30-42	7-12
110101	Tmavé Pivo	1,0 kg	10l/10° 8l/12°	-	3,9 % 4,7%	1008 1010	45-60	44-70

Farby riadkov zodpovedajú farbe piva podľa EBC.

Návod na prípravu piva z mladinových koncentrátov - vrchne kvasené piva

Príprava piva z mladinových koncentrátov je najjednoduchšia a najrýchlejšia cesta výroby piva v domácich podmienkach. Mladinový koncentrát je mladina uvarená v profesionálnom pivovare zbavená vody. Výhodou je istota nemennej receptúry a zaručená kvalita mladiny. Princíp výroby piva z týchto koncentrátov je veľmi jednoduchý a spočíva v tom, že do mladiny vrátime vodu, poprípade doplníme kvasné cukry a necháme prekvásiť. V nasledujúcich riadkoch vám poskytneme návod ako si pripraviť vlastné pivo z mladinového koncentrátu. Jednou z hlavných podmienok úspechu je čistota a sterilita všetkých nádob a náradia, ktoré sa dostanú do styku s vaším pivom. Prípadné napadnutie divokými kvasinkami znehodnotí vaše pivo a vy budete sklamaní výsledkom vášho úsilia.

1. Varenie

Z plechovky s koncentrátom odstránime plastové viečko a vyberieme balíček s pivnými kvasnicami a plechovku ponoríme do nádoby s horúcou vodou asi na päť minút, potom plechovku otvoríme. Po zahriatí sa hustý koncentrát lepšie vyprázdni do fermentačnej nádoby. Pozor! Plechovka bude horúca. Obsah plechovky vylejeme do fermentačnej nádoby. Potom prilejeme cca 2 l horúcej vody a miešame tak dlho, dokiaľ koncentrát nie je dokonale rozpustený. Následne pridáme kvasný cukor a opäť dôkladne premiešame. Kvasné cukry ovplyvňujú budúci obsah alkoholu, preto zmenou ich množstva spôsobíme aj zmenu obsahu alkoholu. Základná receptúra uvádza 1kg kvasného cukru, zvýšenie tohto množstva nedoporučujeme, pretože neprinesie zlepšenie, skôr naopak. Pokiaľ chcete získať pivo ľahšie, môžete obsah cukrov znížiť. Zlepšenie výslednej kvality piva dosiahnete použitím sladového výťažku sušeného (maltóza), tekutého alebo dextrózy. Rozhodne doporučujeme vyhnúť sa sacharóze (repné cukry). Potom dolejeme studenou vodou do celkového obsahu uvedeného u konkrétneho koncentrátu a znovu dôkladne premiešame.

2. Primárne kvasenie (hlavná fermentácia)

Pri dolievaní vody do celkového doporučeného objemu sledujeme na teplomere teplotu a dolievame studenú alebo prevarenú vodu tak, aby výsledná teplota bola 18-22°C. Potom otvoríme balíček s kvasinkami, prispeme ich do nádoby a riadne zamiešame. Po uplynutí troch minút zopakujeme miešanie a dôkladne uzavrieme veko fermentačnej nádoby a nasadíme kvasnú zátku s tesnením. Do polovice kvasnej zátky nalejeme prevarenú, ale studenú vodu. Potom fermentačnú nádobu umiestnime na tmavom mieste s pokiaľ možno stálou teplotou v rozmedzí 18-22°C. Teplota hrá významnú úlohu pri fermentácii a výrazným spôsobom ovplyvní kvalitu piva, preto pozorne sledujte či sa teplota udržuje v stanovenom rozmedzí (18-22°C). Primárna fermentácia trvá asi 5-10 dní, v závislosti na druhu koncentrátu a teploty. Primárna fermentácia je ukončená, keď sa prestanú tvoriť bubliny v kvasnej zátke a hladiny v oboch poloviciach kvasnej zátky sa vyrovnajú.

3. Sekundárne kvasenie (druhotné dokvasovanie)

Ak máme istotu, že hlavné kvasenie je ukončené a kvasná zátka má vyrovnané hladiny, pristúpime k stáčeniu. Môžeme použiť sklenené fľaše, PET fľaše alebo môžeme pivo stočiť do súdkov. UPOZORNENIE! PET fľaše musia byť určené pre dokvasovanie piva a sklenené fľaše nesmú byť na jedno použitie (nevratné fľaše neodolávajú tlaku). Pivo stáčať za pomoci plniacej tyčinky „stáčač“, ktorú za pomoci redukcie nasunieme na vypúšťací ventil. Pred stočením doporučujeme asi 2 dl piva odliať. Týmto spôsobom sa zbavíme kalu usadeného vo ventile. Pri plnení nasunieme fľašu na stáčač tak, aby sa ventil stáčača dotkol dna fľaše a tým sa ventil uvoľní. Použitím stáčača zamedzíme peneniu piva pri stáčaní. Stáčač vytiahneme od dna vo chvíli, keď je fľaša úplne plná. Pri vysunutí stáčača vznikne priestor pre nahromadenie oxidu uhličitého. Po naplnení fľaše pridáme fermentačný drops. Fermentačný drops je špeciálne pripravený pre domáce varenie piva a jeho úlohou je vytvoriť oxid uhličitý a napeniť pivo. Na 0,5l vložíme 1 tabletu dropsu alebo môžeme použiť 3g maltózy (nedoporučujeme nahradiť cukrom). Po vložení dropsu fľaše zazátkujeme a niekoľkokrát prevrátame hore dnom, aby sa drops lepšie rozpustil. Uložíme na tmavé miesto s teplotou okolo 20°C a necháme 10 dní odležať, potom uložíme na tmavom a chladnom mieste po dobu aspoň 10 dní. POZOR - fľaše vždy skladujte vo vertikálnej polohe, aby sa kvasinky usadzovali na dne fľaše. Po uplynutí tejto doby je vaše pivo pripravené ku konzumácii, no napriek tomu doporučujeme ponechať pivo zrieť dlhšiu dobu (min. 4 týždne a viac), a tak nechať vyniknúť jeho plnú a bohatú chuť. V sklenených, dôkladne uzavretých fľašiach vaše pivo dozreje v ležiak excelentnej kvality. Pivo môžete nechať zrieť aj viac ako 24 mesiacov.

Návod na prípravu piva z mladinových koncentrátov - spodne kvasené piva

Príprava je podobná ako pri vrchne kvasených pivách:

1. Varenie - postup je rovnaký ako hore.

2. Primárne kvasenie (hlavná fermentácia) - postup rovnaký ako hore, len výsledná teplota a aj teplota kvasenia musí byť v rozmedzí 10-15°C. Doporučujeme kvasinky najskôr najskôr rozmiešať v 300ml prevarenej vody vychladenej na 35°C, nechať ich tak asi 60 minút a potom vyliť do mladiny.

3. Sekundárne kvasenie (druhotné dokvasovanie) - postup rovnaký ako hore, len uložíme na tmavé miesto s teplotou v rozmedzí 10-15°C na dobu 2-3 dní. Potom pivo presuňte na miesto s teplotou v rozmedzí 5-10°C na dobu aspoň 21 dní.

Sladové výťažky k surogácii mladinových koncentrátov - sušené



Dextróza - 0,5kg

Použitím dextrózy docielite rýchlejší štart fermentácie a zároveň zachováte vlastnosti piva. Výrazne lepšia chuť piva ako pri použití sacharózy. kat. číslo: 110108



Dextróza - 1kg

Použitím dextrózy docielite rýchlejší štart fermentácie a zároveň zachováte vlastnosti piva. Výrazne lepšia chuť piva ako pri použití sacharózy. kat. číslo: 110109



Sladový výťažok, svetlý - 0,5kg

Sladový výťažok zachová sladovú chuť vášho piva a dodá pivu farbu a hustú penu. Farba: 10-12 EBC kat. číslo: 110092



Sladový výťažok, svetlý - 1kg

Sladový výťažok zachová sladovú chuť vášho piva a dodá pivu farbu a hustú penu. Farba: 7-12 EBC kat. číslo: 110080



Sladový výťažok, čierny - 0,5kg

Ideálny pre piva typu Stout, Porter, Brown Ale. Dodáva pivu bohaté telo, pridáva sladovú arómu a prirodzenú farbu. Farba: 44-70 EBC kat. číslo: 110094



Sladový výťažok, čierny - 1kg

Ideálny pre piva typu Stout, Porter, Brown Ale. Dodáva pivu bohaté telo, pridáva sladovú arómu a prirodzenú farbu. Farba: 44-70 EBC kat. číslo: 110081



Sladový výťažok, extra čierny - 0,5kg

Ideálny pre piva typu Stout, Porter, Brown Ale. Dodáva pivu bohaté telo a tmavú farbu. Farba: 70-120 EBC kat. číslo: 110095



Sladový výťažok, extra čierny - 1kg

Ideálny pre piva typu Stout, Porter, Brown Ale. Dodáva pivu bohaté telo a tmavú farbu. Farba: 70-120 EBC kat. číslo: 110082



Sladový výťažok, stredný - 0,5kg

Ideálny pre piva typu Bitter a niektoré Ale. Dodáva pivu bohaté telo a zaoblený koniec. Farba: 22-44 EBC kat. číslo: 110093



Sladový výťažok, pšeničný - 0,5kg

Ideálny pre piva typu Wheat a Weizen. Dodáva pivu bohaté telo, zlepšuje stálosť peny. Farba: <12 EBC kat. číslo: 110096



Fermentačný drops - 50ks

Fermentačný drops slúži k druhotnej fermentácii a k napeneniu domáceho piva vo fľašiach. Dávkovanie je 1 drops (3g) na 0,5l piva. kat. číslo: 110110

Sladové výťažky k surogácii mladinových koncentrátov - tekuté



Sladový výťažok, svetlý - 1,5kg

Je určený k surogácii mladinového koncentráta, zachová sladovú chuť vášho piva a dodá pivu farbu a hustú penu. Farba: 18-22 EBC kat. číslo: 612-83009



Sladový výťažok, svetlý - 3kg

Je určený k surogácii mladinového koncentráta, zachová sladovú chuť vášho piva a dodá pivu farbu a hustú penu. Farba: 18-22 EBC kat. číslo: 612-83010



Sladový výťažok, tmavý - 1,5kg

Je určený k surogácii mladinového koncentráta, zachová sladovú chuť vášho piva a dodá pivu farbu a hustú penu. Farba: 90 EBC kat. číslo: 612-83020



Sladový výťažok, extra svetlý - 1,5kg

Vyrobený z najsvetlejších sladov, spracovaný pri nízkych teplotách pre extra pivo. Farba: 4-7 EBC kat. číslo: 616-80165



Sladový výťažok, svetlý - 1,5kg

Vyrobený z vybraných anglických svetlých ležiackych sladov. Dodá pivu správnu sladovú chuť a hustú penu. Farba: 8-12 EBC kat. číslo: 616-80179



Sladový výťažok, jantárový - 1,5kg

Vyrobený zo zmesi svetlých a kryštáľových sladov, ideálny k výrobe pív typ Bitter. Farba: 16-20 EBC kat. číslo: 616-80134



Sladový výťažok, tmavý - 1,5kg

Čokoládový slad a kryštáľový svetlý slad sa používa pri výrobe tohto výťažku. K vareniu pív typu Milds, Porter a Stout. Farba: 50-60 EBC kat. číslo: 616-80159



Sladový výťažok, pšeničný - 1,5kg

Je určený pre pšeničné piva. Zachová sladovú chuť, svetlú farbu a hustú penu. Farba: <10 EBC kat. číslo: 616-80200



Sladový výťažok, svetlý - 1,5kg

Tekutý sladový výťažok je určený k surogácii mladinového koncentráta. Zachová sladovú chuť piva a dodá pivu farbu a penu. Farba: 5 EBC kat. číslo: 9930-0101



Sladový výťažok, jantárový - 1,5kg

Sladový výťažok zachová sladovú chuť piva a dodá pivu farbu a hustú penu. Farba: 34 EBC kat. číslo: 9930-0102



Sladový výťažok, tmavý - 1,5kg

Tekutý sladový výťažok je určený k surogácii mladinového koncentráta. Zachová sladovú chuť piva a dodá pivu farbu a penu. Farba: 165 EBC kat. číslo: 9930-0103



Sladový výťažok, pšeničný - 1,5kg

Sladový výťažok zachová sladovú chuť piva a dodá pivu farbu a hustú penu. Farba: 6,5 EBC kat. číslo: 9930-0104

2. VARENIE PIVA ZO SLADOVÝCH VÝŤAŽKOV

Sladové výťažky potrebné k vareniu piva sa nachádzajú na dvoch predchádzajúcich stranách. Ďalšie suroviny potrebné k vareniu pozrite v kapitole 3. Varenie piva zo základných surovín.

Návod na domácu výrobu Českého svetlého ležiaku zo sladu

Množstvo piva (l)	10	20	50
Voda na prvý nálev (l)	7	14	35
Slad plzeňský (kg)	2	4	10
Voda pre vysladovanie (l)	7	14	35
Granulovaný chmeľ (g)	35	70	175
Kvasinky pre spodné kvasenie (g)	25-30	56-60	125-135

Technologické zariadenie: mlynček na slad, varný hrniec s objemom cca o 1/3 väčším ako výsledné množstvo mladiny, nádobu na horúcu vodu – 80°C, miešadlo, teplomer 0–100°C, čistú lanovú plachetku na scedenie sladiny, kvasnú nádobu s objemom o 20% väčším ako je várka, fľaše na ležanie, priestor s teplotou 7-10°C pre hlavné kvasenie, priestor s teplotou 1–4°C pre dokvasovanie piva.

Do nádoby si pripravíme určené množstvo vody a ohrejeme ju na teplotu 52°C. Do pripravenej vody rozmiešame príslušné množstvo pomletého sladu. Sladový šrot dôkladne rozmiešame v teplej vode. Vytvorí sa riedka kaša, tzv. dielo, ktoré je základom k ďalšiemu varnému postupu. Najjednoduchší, časovo najmenej náročný a pre začínajúcich domácich varičov najvhodnejší je infúzny spôsob. Skúsenejší sa potom môžu pustiť aj do dekokcie.

Infúzia: Celé dielo postupne a za stáleho miešania ohrievame na 75°C, kde počkáme 20 minút, čo je čas potrebný pre enzýmy štiepiace škrob zo sladu na jednoduché cukry – scukornatenie. Scukornatenie je možné kontrolovať jódovou skúškou (pre naozaj erudovaných varičov, roztokom jódu sa vyššie cukry farbja od sýto hnedej po fialovú farbu – správne zcukornatený rmut je žltý až svetlo hnedý) a potom necháme dielo 10 minút stáť, aby sa usadilo mláto.

Dekokce: Polovicu diela necháme v nádobe (tejto časti sa hovorí rmut) a druhú polovicu prelejeme do druhej nádoby, kde ju necháme stáť. Rmut v nádobe zahrievame pozvoľna za stáleho miešania na 73–75°C a necháme 20 minút scukornatieť. Po scukornatení opäť zahrievame až do varu a 20 minút varíme. Povarený rmut opatrne prelejeme (pozor je vriaci) do druhej nádoby k odpočívajúcemu podielu. Tu sa musí intenzívne miešať, aby sa nezničili enzýmy a dielo ďalej mohlo scukornatievať. Uvedený postup je jednormutový, variť sa dá dvoujrmutovo aj trojrmutovo, ale to je už naozaj pre pokročilých varičov.

Scedovanie: Odrmutované dielo dáme do scedovacej nádoby a ponecháme stáť, kým sa zmes usadí a rozvrství. Potom opatrne zlejeme vrchný čirý roztok do varnej nádoby. Mláto prelejeme do lanovej plachetky a necháme odkvapkať do varnej nádoby. Môžeme stlačením urýchliť odkvapkanie, ale pozor, je to horúce (75°C). Potom mláto rozmiešame v horúcej vode (75–80°C), zlejeme čirý roztok a mláto opäť necháme odkvapkať. Rovnaký postup opakujeme trikrát. Na konci scedovania by objem sladiny vo varnej nádobe mal byť cca o 20% väčší ako je požadované množstvo piva.

Chmeľovar: Chmeľovar znamená varenie sladiny s chmeľom hlávkovým, granulovaným alebo s chmeľovým extraktom. Na jeho konci dostaneme základ pre výrobu piva – mladinu. Varíme od 60-90 minút podľa toho, kto má akú trpezlivosť a skúsenosti. Pre správny český ležiak sa chmeľ väčšinou pridáva v troch dávkach. Prvá časť (30% dávky) na začiatku varu, druhá časť (50% dávky) uprostred varu a posledná časť (20% dávky) tesne pred koncom varu. V priebehu chmeľovaru by sa malo odpariť 10–15% objemu mladiny a výsledná mladina by mala obsahovať cca 12% extraktu (merané pivovarským sacharometrom). Po ukončení varu celý obsah čo najrýchlejšie ochladíme na 15–18°C. V priebehu chladenia sa usadia vyzrážané kaly a zbytky chmeľu na dne nádoby.

Hlavné kvasenie: Zchladenú mladinu opatrne, aby sa nerozmiešali usadené kaly, dáme do kvasnej nádoby a zakvasíme pivovarskými kvasinkami. Kvasinky pred zakvasením rozmiešame v 1l mladiny a niekoľkokrát za sebou z výšky prelejeme z nádoby do nádoby, najlepšie cez čistý cedník. Kvasinky sa pritom prevzdušnia a homogenizujú, takže sa vlastné kvasenie rozbieha rýchlejšie. Správny český ležiak by mal kvasiť pri teplote do 12°C, to znamená na chladnom mieste v chladničke, chladiacom boxe alebo v mimoriadne studenej pivnici. Doba kvasenia sa pohybuje od 6 do 10 dní, v závislosti na koncentrácii mladiny, a tiež na stave kvasiniek, ktoré sú k dispozícii. Kvásiaca mladina sa na začiatku pokrýva bielou penou, ktorá narastá do výšky, postupne hnedne (CO₂ vynáša na povrch vyzrážané horké látky), v druhej polovici kvasenia sa opäť znižuje a na konci kvasenia je hladina mladého piva pokrytá tmavo hnedou až čiernou 1–2 mm vysokou vrstvičkou. Túto vrstvu je potrebné opatrne odobrať. Keď zabudneme a táto vrstvička sa prepadne až do piva, zvyšuje sa riziko skysnutia piva v priebehu ležania. Kvasná deka totiž pôsobí ako prirodzená zábrana proti prenikaniu rôznych mikroorganizmov do piva. Doba kvasenia by nemala presiahnuť 10 dní, potom hrozí nebezpečie skysnutia. Ani menej ako 5 dní by pivo nemalo kvasiť, pri kvasení dochádza k tvorbe tekavých látok, z tohto piva by nás bolela hlava.

Ležanie: Keď mladé pivo prekvasí, dáme ho do ležiackých nádob (sudy, fľaše,...), kvasinky, ktoré zostali na dne kvasnej nádoby, uschováme (max. týždeň pri teplote do 2°C) a môžeme použiť pre ďalšie varenie. Teplota ležania by mala byť čo najbližšie 0°C a u českého piva by nemala presiahnuť 4°C. Pivo uzavrieme a necháme zrieť. Zreje od 14 dní do 2 mesiacov; ďalej sa opäť nedoporučuje (riziko skazenia). Po ukončení dokvasovania môžeme priamo z ležiackej nádoby čapovať.

Návod na domácu výrobu Českého svetlého ležiaku zo sladového výťažku

Jednou z alternatív výroby piva v domácich podmienkach je varenie zo sladového výťažku. Tekutý sladový výťažok vzniká varením sladu a vody s nasledovným zahustením v odparovačke. Varenie prebieha v podstate rovnako ako pri varení piva zo sladu, ale s tým, že začíname vo fáze hotovej sladiny; to znamená, že začíname chmeľovarom.

3. VARENIE PIVA ZO ZÁKLADNÝCH SUROVÍN

Slady svetlé



Slad český, extra svetlý

Originálny český jačmenný slad plzeňského typu, určený k výrobe českých ležia-kov. Vlastnosti: LoB farba 2-3 EBC, Vlhkosť 4,3%, Extract 80%.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 1-82501

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 1-82502

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 1-82504

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 1-82503



Slad plzeňský, svetlý

Prémiový plzeňský jačmenný slad, určený k výrobe českých ležiakov.

Vlastnosti: LoB farba 3-4 EBC, Vlhkosť 4,3%, Extract 80%.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-001112

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 3-001113

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 3-001111

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-001114



Slad Mníchovský I

Farba/EBC: 12-18, Extract: 78%.

Použitie: tmavé pívá, sladové pívá, čierne pívá.

Prídavok: až 100%.

Výsledok: zvýraznenie charakteru piva zvýraznením arómy, dosiahnutie výraznej farby piva.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-003012

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 3-003013

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 3-003011

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-003014



Slad Mníchovský II

Farba/EBC: 20-25, Extract: 78%.

Použitie: tmavé pívá, sladové pívá, čierne pívá.

Prídavok: až 100%.

Výsledok: zvýraznenie charakteru piva zvýraznením arómy, dosiahnutie výraznej farby piva.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-004012

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 3-004013

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 3-004011

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-004014



Slad Viedeňský

Farba/EBC: 6-9, Extract: 79%.

Použitie: exportné pívá, sviatočné pívá, v minipivovaroch, „Märzenbier“.

Prídavok: až 100%.

Výsledok: produkcia pív zlatistej farby a plnosti chuti.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-002012

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 3-002013

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 3-002011

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-002014



**Slad Pale Ale „Pearl Blend“**

Originálny anglický jačmenný slad pre výrobu anglického svetlého piva typu Pale Ale.

Vlastnosti: LoB farba (515ml zmesi) 5,8 EBC, LoB farba (450g zmesi) 7,0 EBC.

Podiel rozpust. dusíku 38, LoB Beta Glucan 91mg/l, vlhkosť 3,0%.

Celkový obsah dusíka 1,65%.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 2-82182

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 2-82183

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 2-82184

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 2-82185

**Slad Mild Ale**

Originálny anglický jačmenný slad pre výrobu anglického svetlého piva typu Mild Ale alebo Brown Ale. Mild Ale je podobný ako Pale Ale, ale má vyšší obsah dextrínu,

čo má za následok sladšie pivo. Pridáva sa k základnému sladú k zvýšeniu cukor-

natosti Mild Ale a Brown Ale. Vlastnosti: LoB farba (515ml zmesi) 5,8 EBC, LoB

farba (450g zmesi) 7,0 EBC. Podiel rozpust. dusíka 41,1, LoB Beta Glucan 93mg/l,

vlhkosť 3,0%. Celkový obsah dusíka 1,65%.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 2-81637

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 2-81638

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 2-81636

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 2-81639

**Slady pšeničné****Slad Pšeničný - svetlý**

Farba/EBC: 3-5, Extract: 81%.

Použitie: pšeničné pívá, pívá typu „Kölsch“, „Altbier“, vrchne kvasené pívá, ľahké, nízkoalkoholické a nealkoholické pívá.

Prídavok: do 80%

Výsledok: tvorba typickej arómy vrchného kvasenia, produkcia sviežich pív s výrazným rezom, podčiarknutie typickej pšeničnej arómy.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-005012

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 3-005013

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 3-005011

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-005014

**Slad Pšeničný - tmavý**

Farba/EBC: 14-18, Extract: 81%.

Použitie: pšeničné pívá, pívá typu „Kölsch“, „Altbier“, vrchne kvasené pívá, ľahké, nízkoalkoholické a nealkoholické pívá.

Prídavok: do 50%

Výsledok: tvorba typickej arómy vrchného kvasenia, produkcia sviežich pív s výrazným rezom, podčiarknutie typickej pšeničnej arómy.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-006012

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 3-006013

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 3-006011

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-006014

**Slad CARAWHEAT - karamelový**

Farba/EBC: 100-130, Extract: 81%.

Použitie: vrchne kvasené pívá.

Prídavok: do 15%.

Výsledok: zvýšenie plnosti chuti, zintenzívnenie arómy pšeničného sladú, tmavšia farba piva.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-007012

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 3-007013

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 3-007011

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-007014

**Slad pšeničný - pražený**

Farba/EBC: 800-1200, Extract: 81%.

Použitie: len pre tmavé pšeničné pívá a vrchne kvasené pívá typu „Altbier“.

Prídavok: 1-5%.

Výsledok: zintenzívnenie arómy typickej pre tmavé vrchne kvasené pívá a zintenzívnenie farby piva.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-008012

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 3-008013

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 3-008011

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-008014

**Slady karamelové****Slad CARAPILS**

Farba/EBC: 3-5, Extract: 75%.

Použitie: ležiaky, ľahké a nealkoholické pívá.

Prídavok: ležiaky 5-10%, ľahké a nealkoholické pívá až 40%.

Výsledok: zlepšenie štruktúry a stability peny, zvýšenie plnosti chuti.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-009012

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 3-009013

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 3-009011

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-009014

**Slad CARAHELL**

Farba/EBC: 20-30, Extract: 74%.

Použitie: svetlé pívá, exportné pívá, sviatočné pívá, pšeničné pívá, výčapné pívá, ľahké a nealkoholické pívá. Prídavok: svetlé, exportné a sviatočné pívá 10-15%,

pšeničné, výčapné, ľahké a nealkoholické pívá až 30%. Výsledok: zvýšenie plnosti chuti, zintenzívnenie sladovej arómy, bohatšia pena, plnšia, gulatejšia chuť, sýtejšia farba, korekcia farby svetlých pív, optimalizácia chuti kvasinkových pív.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-020012

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 3-020013

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 3-020011

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-020014

**Slad CARARED**

Farba/EBC: 40-50, Extract: 74%.

Použitie: pre pívá typu „Braunbier“, „Bockbier“, „Amberbier“, „Red Ale“, „Scottish Ale“.

Prídavok: až 25%.

Výsledok: zvýšenie plnosti chuti, zintenzívnenie sladovej arómy, tmavé farby piva, načervenalé farby piva.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-021012

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 3-021013

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 3-021011

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-021014

**Slad CARAAMBER**

Farba/EBC: 60-80, Extract: 74%.

Použitie: pre tmavé pívá typu „Amber“, „Amber Lager“, „Amber Ale“, „Bock“.

Prídavok: až 20%.

Výsledok: zlepšenie stability plnosti chuti, zaguľatenie farby piva, zintenzívnenie načervenatej farby piva, optimalizácia vystierania.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-022012

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 3-022013

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 3-022011

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-022014



**Slad CARAMÜNCH**

Farba/EBC: 80-100, Extract: 74%.

Použitie: svetlé pívá, exportné, sviatočné pívá, pšeničné pívá, výčapné pívá, ľahké a nealkoholické pívá.

Prídavok: 5-10% u tmavých pív, 1-5% u svetlých pív.

Výsledok: zvýšenie plnosti chuti, zintenzívnenie sladovej arómy, plnšia, gulatejšia chuť, sýtejšia farba, korekcia farby svetlých pív.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-023012

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 3-023013

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 3-023011

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-023014

**Slad CARAAROMA**

Farba/EBC: 350-450, Extract: 74%.

Použitie: pre pívá typu „Braunbier“, „Bockbier“, „Amberbier“, „Red Ale“, „Scottish Ale“.

Prídavok: až 15%.

Výsledok: zvýšenie plnosti chuti, zintenzívnenie sladovej arómy, tmavé farby piva, načervenalé farby piva.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-023512

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 3-023513

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 3-023511

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-023514

**Slad CRYSTAL 150**

Originálny anglický jačmenný slad, veľmi jemne pražený karamelový slad, ktorý sa používa v receptoch, ktorým dáva svoju charakteristickú orechovú chuť a všobecne dodáva pívám telnatosť a sladovú arómu.

Vlastnosti: LoB farba (515ml zmesi) 161 EBC, vlhkosť 3,0%.

Prídavok až 15%.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 2-80529

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 2-80530

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 2-80528

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 2-80531

Slady pražené**Slad CARAFA Typ 1**

Farba/EBC: 800-1000, Extract: 65%

Použitie: tmavé pívá mníchovského a kulmbašského typu, viacstupňové pívá, čierne pívá, piva typu „Bockbier“ a „Altbier“.

Prídavok: 1-5%.

Výsledok: zintenzívnenie typickej arómy a farby tmavého piva.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-024012

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 3-024013

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 3-024011

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-024014

**Slad CARAFA Typ 2**

Farba/EBC: 1100-1200, Extract: 65%.

Použitie: tmavé pívá mníchovského a kulmbašského typu, viacstupňové pívá, čierne pívá, piva typu „Bockbier“ a „Altbier“.

Prídavok: 1-5%.

Výsledok: zintenzívnenie typickej arómy a farby tmavého piva.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-025012

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 3-025013

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 3-025011

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-025014

**Slad CARAFA Typ 3**

Farba/EBC: 1300-1500, Extract: 65%.

Použitie: tmavé pívá mníchovského a kulmbašského typu, viacstupňové pívá, čierne pívá, piva typu „Bockbier“ a „Altbier“.

Prídavok: 1-5%.

Výsledok: zintenzívnenie typickej arómy a farby tmavého piva.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-026012

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 3-026013

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 3-026011

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-026014

**Slad CARAFA odpluchovaný Typ 1**

Farba/EBC: 800-1000, Extract: 65%.

Použitie: tmavé pívá mníchovského a kulmbašského typu, viacstupňové pívá, čierne pívá, piva typu „Bockbier“ a „Altbier“.

Prídavok: 1-5%.

Výsledok: vyrábaný z odpluchovaného jačmeňa, zintenzívnenie typickej arómy a farby tmavého piva, nižší obsah horkých látok.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-027062

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 3-027063

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 3-027061

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-027064

**Slad CARAFA odpluchovaný Typ 2**

Farba/EBC: 1100-1200, Extract: 65%.

Použitie: tmavé pívá mníchovského a kulmbašského typu, viacstupňové pívá, čierne pívá, piva typu „Bockbier“ a „Altbier“.

Prídavok: 1-5%.

Výsledok: vyrábaný z odpluchovaného jačmeňa, zintenzívnenie typickej arómy a farby tmavého piva, nižší obsah horkých látok.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-028012

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 3-028013

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 3-028011

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-028014

**Slad CARAFA odpluchovaný Typ 3**

Farba/EBC: 1300-1500, Extract: 65%.

Použitie: tmavé pívá mníchovského a kulmbašského typu, viacstupňové pívá, čierne pívá, piva typu „Bockbier“ a „Altbier“.

Prídavok: 1-5%.

Výsledok: vyrábaný z odpluchovaného jačmeňa, zintenzívnenie typickej arómy a farby tmavého piva, nižší obsah horkých látok.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-029062

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 3-029063

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 3-029061

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-029064

**Slad Čierny**

Originálny anglický pražený jačmenný slad určený pre výrobu čiernych pív Stout a pív typu Milds.

Vlastnosti: LoB farba 225 EBC (515ml zmesi), vlhkosť 4,3%.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 2-80497

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 2-80498

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 2-80496

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 2-80499





Slad Čokoládový

Originálny anglický pražený jačmenný slad, ktorý sa požíva pri výrobe tradičných anglických pív, ktorým dodáva farbu a chuť.

Vlastnosti: LoB farba (515ml zmesi) 960 EBC, vlhkosť 3,3%.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 2-80511

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 2-80512

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 2-80510

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 2-80513



Slad Žitný pražený

Farba/EBC: 500-800, Extract: 65%.

Použitie: špeciálne vrchné kvasené pívá.

Prídavok: 1-5%.

Výsledok: zintenzívnenie typickej arómy a farby tmavého, vrchné kvaseného piva.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-027012

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 3-027013

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 3-027011

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-027014



Špalda

Farba/EBC: 450-650, Extract: 65%.

Použitie: viacvrstvné pívá, pekárstvo.

Prídavok: až 5%.

Výsledok: tmavá farba piva, typická, jemná príchuť po pražení.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-081017

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 3-081018

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 3-081016

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-081019



Slady špeciálne



Slad Kyselý

Farba/EBC: 3-7, Extract: 75%, pH 3,4 až 3,6

Použitie: ľahké pívá, ležiaky, výčapné pívá.

Prídavok: do 5%.

Výsledok: zníženie pH sladiny, zintenzívnenie kvasenia, zlepšenie stability chuti, zaguľatenie chuti.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-032012

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 3-032013

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 3-032011

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-032014



Slad Melanoidný

Farba/EBC: 60-80, Extract: 75%

Použitie: tmavé pívá, polotmavé pívá, „Bockbier“, „Weissbier“.

Prídavok: do 20%.

Výsledok: zlepšenie stability chuti a plnosti chuti, korekcia farby piva, dosiahnutie polotmavej farby, optimalizácia vystierania.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-033012

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 3-033013

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 3-033011

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-033014



Slad Nadymovaný

Farba/EBC: 4-8, Extract: 77%.

Použitie: dymové pívá - „Rauchbier“, ležiaky, pivné špeciality, pšeničné pívá.

Prídavok: až 100%.

Výsledok: dosiahnutie typickej dymovej arómy a chuti.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-036062

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 3-036063

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 3-036061

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-036064



Slad Krátky

Farba/EBC: 2,5-4,5.

Použitie: ku kompenzácii vysoko rozluštených sladov.

Prídavok: do 15-20%.

Výsledok: zlepšenie stability peny.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-035022

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 3-035023

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 3-035021

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-035024



Slady Belgické



Slad CARABELGE

Farba/EBC: 30-40.

Použitie: Belgian Specialty Beers, Belgian „Blonde“ Beers, Belgian „Bruin“ (Brown) Beers, Belgian Amber Beers, Tripel, Dubbel.

Prídavok: až 30%.

Výsledok: jemné, decentné karamelové tóny, medová farba piva.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-008100

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 3-008101

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 3-008099

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-008102



Slad ABBEY MALT

Farba/EBC: 40-50.

Použitie: Traditional Abbey Ales, Trappist Ales, Belgian Specialty Beers, Belgian „Blonde“ Beers, Belgian „Bruin“ (Brown) Beers, Fest Beers, Belgian Amber Beers, Belgian Ales, Faro, Fruit Beers.

Prídavok: až 50%.

Výsledok: zvýšenie telnatosti piva, zvýraznenie sladovej chuti.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-080097

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 3-080098

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 3-080096

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-080099

Nesladované zrno



Pražený jačmeň

Farba/EBC: 1100-1200.

Použitie: pívá typu „Stout“.

Prídavok: do 5%.

Výsledok: pražený jačmeň sa vyrába z letnej odrody dvojradého jačmeňa. Špeciálnym vedením praženia sa dosahuje veľmi tmavých farieb praženého sladu Weyermann.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-083012

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 3-083013

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 3-083011

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-083014



**Pražné žito**

Farba/EBC: 500-800.

Použitie: špeciálne pívá, žitné pívá.

Prídavok: do 5%.

Výsledok: pražené žito je veľmi tmavý pražený slad, ktorý je vyrábaný zo zdravého, vysoko kvalitného žita.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-085012

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 3-085013

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 3-085011

Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-085014

**Pražná pšenica**

Farba/EBC: 900-1200.

Použitie: špeciálne pívá.

Prídavok: do 5%.

Výsledok: pražená pšenica je veľmi tmavý pražený slad, ktorý je vyrábaný zo zdravého, vysoko kvalitnej pšenice.

Celý, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-084012

Celý, balenie 5kg - katalogové číslo: 3-084013

Celý, balenie 25kg - katalogové číslo: 3-084011

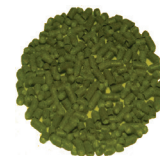
Drvený, balenie 2kg - katalogové číslo: 3-084014

**CHMELE****ŽATECKÝ POLORANNÝ ČERVENĚÁK - sušené hlávky**

Tradičný aromatický chmeľ, zaručujúci vynikajúcu chuť a vôňu piva. Svetovo preslávený štandard kvality chmeľu. Priemerný obsah alfa horkých látok je 3,5%.

Dodáva pivu príjemnú a vyrovnanú chuť a vôňu. Je veľmi bohatý na polyfenoly. Vyrovnaný pomer alfa a beta horkých látok spôsobuje spolu s jedinečným obsahom chmeľových sílic nenapodobiteľný charakter chuti piva.

Balenie 100g - katalogové číslo: 180619

**ŽATECKÝ POLORANNÝ ČERVENĚÁK - granule 90**

Tradičný aromatický chmeľ, zaručujúci vynikajúcu chuť a vôňu piva. Svetovo preslávený štandard kvality chmeľu. Priemerný obsah alfa horkých látok je 3,5%.

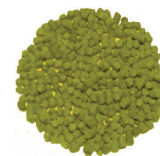
Dodáva pivu príjemnú a vyrovnanú chuť a vôňu. Je veľmi bohatý na polyfenoly. Vyrovnaný pomer alfa a beta horkých látok spôsobuje spolu s jedinečným obsahom chmeľových sílic nenapodobiteľný charakter chuti piva.

Balenie 30g - katalogové číslo: 180615

Balenie 100g - katalogové číslo: 180616

Balenie 300g - katalogové číslo: 180617

Balenie 1000g - katalogové číslo: 180618

**SLÁDEK - granule 90**

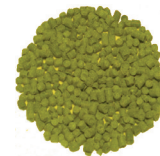
Aromatický chmeľ so znamenitým vplyvom na vyváženú horkosť piva. Priemerný obsah alfa horkých látok je 5%. Pre druhé, niekedy aj posledné chmelenie piva. Aplikácie v strednom chmelení zaisťujú vyššiu úroveň horkosti pri zachovaní príjemnej chmeľovej arómy. Konečná chuť a aróma sú typicky chmeľové. So žateckým červeňákom je vhodný k výrobe kvalitných ležiackých pív. LVC (EBC 7,4) 7,9%.

Balenie 30g - katalogové číslo: 180620

Balenie 100g - katalogové číslo: 180621

Balenie 250g - katalogové číslo: 180622

Balenie 500g - katalogové číslo: 180623

**PREMIANT - granule 90**

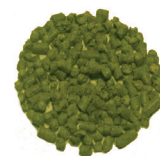
Príjemná chmeľová aróma a vyššia vyvážená horkosť. Priemerný obsah alfa horkých látok je 7,5%. Vzhľadom k vyššiemu obsahu alfa horkých kyselín a neutrálnej aróme patrí do skupiny chmeľov dvojitého použitia. Použitím tejto odrody sa dosahuje neutrálna horkosť, čo znamená, že nezanecháva nepríjemnú ulpievajúcu horkosť v ústach po napití piva, a preto je veľmi obľúbený. LVC (EBC 7,4) 9,49%.

Balenie 30g - katalogové číslo: 180625

Balenie 100g - katalogové číslo: 180626

Balenie 250g - katalogové číslo: 180627

Balenie 500g - katalogové číslo: 180628

**FUGGLE - granule 90**

Tradičná, kedysi dominujúca britská aromatická odroda chmeľa.

Alfa kyseliny: 4,5-5,5%; Beta kyseliny: 2,0-3,0%.

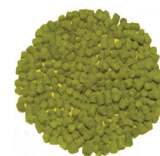
Aróma: jemné chmeľové, ovocný nádych.

Charakteristika: aromatická odroda s dobrým aromatickým profilom.

Použitie: hlavne britské Ale, Ležiaky, Lambic – druhé a tretie chmelenie.

Balenie 100g - katalogové číslo: 180631

Balenie 250g - katalogové číslo: 180632

**TETTNAGER - granule 90**

Tradičná nemecká odroda s veľmi elegantnou arómou, ľahko pikantná, podobná žateckému chmeľu.

Alfa kyseliny: 4,0-7,0%; Beta kyseliny: 3,0-6,0%.

Aróma: jemná, ľahko pikantná.

Charakteristika: aromatický chmeľ s veľmi dobrým aromatickým profilom.

Použitie: hlavne Ležiaky, Weizen a Bock – druhé a tretie chmelenie.

Balenie 100g - katalogové číslo: 180635

Balenie 250g - katalogové číslo: 180636



CHALLENGER - granule 90

Tradičná aromaticko-horká britská odroda chmeľu vyšľachtená z odrody Northern Brewer a samčích rastlín pôvodom z Nemecka.

Alfa kyseliny: 6,5-8,5%; Beta kyseliny: 4,0-5,0%.

Aróma: korenisto-chmeľová.

Charakteristika: aromaticko-horká odroda s dobrým aromatickým profilom.

Použitie: hlavne britské Ale, Stout, Porter – prvé a druhé chmelenie.

Balenie 100g - katalogové číslo: 180641

Balenie 250g - katalogové číslo: 180642



NORTHERN BREWER - granule 90

Odroda s vysokým obsahom alfa kyseliny, pôvodom z Anglicka, sa teraz pestuje v Nemecku, Belgicku, Španielsku a USA.

Alfa kyseliny: 7,0-10,0%; Beta kyseliny: 3,5-5,5%.

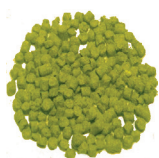
Aróma: stredne korenistá.

Charakteristika: horko-aromatický chmeľ s dobrým obsahom alfa kyselín a zároveň dobrou arómou.

Použitie: Pale Ale, Portery, Ležiaky - prvé a druhé chmelenie.

Balenie 100g - katalogové číslo: 180645

Balenie 250g - katalogové číslo: 180646



TARGET - granule 90

Odroda s veľmi vysokým obsahom alfa kyseliny; typická Anglická odroda vyšľachtená z odrody Goldings.

Alfa kyseliny: 9,5-12,5%; Beta kyseliny: 5-5,5%.

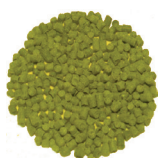
Aróma: príjemne anglická chmeľová aróma, veľmi intenzívna.

Charakteristika: vysoká alfa v kombinácii s prijateľnou arómou.

Použitie: Bitter, Ale, Ležiaky a náhrada za Fuggle a Willamette – prvé a druhé chmelenie.

Balení 100g - katalogové číslo: 180670

Balení 250g - katalogové číslo: 180671



CASCADE - granule 90

Ide o hybrid anglického Fuggle a ruskej Serebrianky. V USA používaný od roku 1972 pre výraznú citrusovú arómu.

Alfa kyseliny: 4,5-7,0%; Beta kyseliny: 4,5-7,0%.

Aróma: kvety a citrusy.

Charakteristika: aromatická odroda s vyváženou horkosťou, kvetinová aróma a citrusmi.

Použitie: hlavne americké Ale, IPA, Porter – druhé a tretie chmelenie.

Balenie 100g - katalogové číslo: 180675

Balenie 250g - katalogové číslo: 180676



SPALT MITTELFRUH - granule 90

Staroveká tradičná odroda Hallertau s elegantnou a príjemnou vôňou kvetov. Ide o tradičnú nemeckú aromatickú odrodu.

Alfa kyseliny: 3,5-6,0%; Beta kyseliny: 3,0-5,0%.

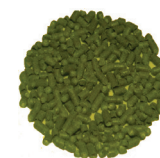
Aróma: príjemne kvetinový nádych.

Charakteristika: klasická aromatická odroda chmeľu s veľmi dobrým aromatickým profilom.

Použitie: hlavne Ležiaky, belgické Ale, Kolsch - druhé a tretie chmelenie.

Balenie 100g - katalogové číslo: 180655

Balenie 250g - katalogové číslo: 180656



HALLERTAU HERBRUCKER - granule 90

Tradičná nemecká aromatická odroda vyšľachtená v oblasti Hersbruck. Z tejto odrody vzišlo veľa amerických odrôd chmeľu.

Alfa kyseliny: 2,5-4,0%; Beta kyseliny: 3,0-6,0%.

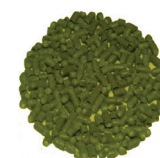
Aróma: chmeľová, mierne korenistá.

Charakteristika: príjemná chmeľová aróma, mierne korenistá, nízky obsah alfa.

Použitie: Ležiaky, Bock, Pšeničné piva Wheatbeer, Waizenbier – tretie chmelenie.

Balenie 100g - katalogové číslo: 180680

Balenie 250g - katalogové číslo: 180681



KENT GOLDING - granule 90

Golding je tradičná britská aromatická odroda chmeľu, označovaná tiež ako East Kent Golding, pokiaľ je pestovaná vo východnom Kente, a tiež ako Kent Golding, pokiaľ je pestovaná v strednom Kente. Odroda s jemne a ľahko pikatnou vôňou.

Alfa kyseliny: 4,0-5,5%; Beta kyseliny: 2,0-3,5%.

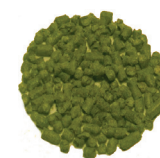
Aróma: jemná, príjemne chmeľová.

Charakteristika: aromatická odroda s dobrým aromatickým profilom.

Použitie: hlavne Bitter, IPA, britské a belgické Ale – tretie chmelenie.

Balenie 100g - katalogové číslo: 180660

Balenie 250g - katalogové číslo: 180661



WILLAMETTE - granule 90

Americká odroda veľmi podobná anglickému Fuggle, s delikátnou arómou chmeľu, príjemná jemne korenistá, s kvetinovou arómou. Svoje meno získala od Willamette Valley v Oregonu, čo je veľmi významná americká chmeliarska oblasť.

Alfa kyseliny: 4,5-5,5%; Beta kyseliny: 2,0-3,0%.

Aróma: mierne chmeľová s ovocnou poznámkou.

Charakteristika: aromatický chmeľ s dobrým aromatickým profilom.

Použitie: anglické Ale, Ležiaky, Lambic – druhé a tretie chmelenie.

Balenie 100g - katalogové číslo: 180665

Balenie 250g - katalogové číslo: 180666



STYRIAN GOLDING - granule 90

Tradičná Štýrská odroda, geneticky vzišla z Fuggle, používa sa podobne ako Fuggle, ale má svoj nezameniteľný charakter. Vyznačuje sa príjemnou kvetinovo-bylinnou arómou.

Alfa kyseliny: 4,0-5,5%; Beta kyseliny: 2,0-3,5%.

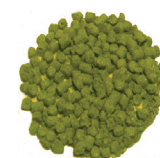
Aróma: jemná, príjemne chmeľová.

Charakteristika: aromatická odroda s dobrým aromatickým profilom.

Použitie: prevažne britské a belgické Ale a európske Ležiaky – tretie chmelenie.

Balenie 100g - katalogové číslo: 180650

Balenie 250g - katalogové číslo: 180651



HALLERTAU MAGNUM - granule 90

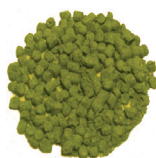
Nemecká odroda s obsahom alfa horkých látok 15,9% (EBC 7,5 KW Mebak). Odroda s vysokým obsahom alfa horkých látok z Huell (Bavorsko), ktorá produkuje dobré výnosy. Podobne ako všetky Huell odrody, Hallertauer Magnum je charakteristický svojou vysokou toleranciou k chorobám. Má veľmi veľké a ťažké hlávky.

Typická analýza:

Maturity	late season	Cohumulone	21 - 29% of alpha acids	Beta-Caryophyllene	8 - 13% of whole oil
Growing Areas	Germany	Colupulone	38 - 48% of beta acids	Aromadendrene	< 0.2% of whole oil
Yield (kilos per hectare)	2000	Total content of Polyphenols	2.0 - 3.0%	Humulene	30 - 45% of whole oil
Yield (lbs per acre)	1785	Xanthohumol	0.4 - 0.5%	Farnesene	< 1% of whole oil
Alpha Acids*	11.0 - 16.0% w/w	Total Oils	1.6 - 2.6 mls/100 grams	Beta-Selinene	0.3 - 0.8% of whole oil
Beta Acids	5.0 - 7.0% w/w	Myrcene	30 - 45% of whole oil	Alpha-Selinene	0.3 - 0.8% of whole oil
Alpha-Beta Ratio	1.6 - 3.2	Linalool	0.2 - 0.7% of whole oil	Storage**	Very good

Balení 100g - katalogové číslo: 180691

Balení 250g - katalogové číslo: 180692



HALLERTAU TAURUS - granule 90

Nemecký chmeľ s obsahom alfa horkých látok 17,3% (EBC 7,5KW Mebak). Veľmi kvalitná, vyšľachtená odroda s veľmi vysokým obsahom alfa a ušľachtitou arómou. Malé a veľmi kompaktné hlávky, ktoré umožňujú čisté mechanické uchopenie a snadné sušenie.

Typická analýza:

Maturity	late season	Cohumulone	20 - 25% of alpha acids	Beta-Caryophyllene	6 - 11% of whole oil
Growing Areas	Germany	Colupulone	38 - 48% of beta acids	Aromadendrene	< 0.2% of whole oil
Yield (kilos per hectare)	1850	Total content of Polyphenols	3.0 - 4.0%	Humulene	23 - 33% of whole oil
Yield (lbs per acre)	1651	Xanthohumol	0.9 - 1.0%	Farnesene	< 1% of whole oil
Alpha Acids*	12.0 - 17.0% w/w	Total Oils	0.9 - 1.4 mls/100 grams	Beta-Selinene	4.0 - 8.0% of whole oil
Beta Acids	4.0 - 6.0% w/w	Myrcene	30 - 50% of whole oil	Alpha-Selinene	4.0 - 8.0% of whole oil
Alpha-Beta Ratio	2.0 - 4.3	Linalool	1.0 - 1.5% of whole oil	Storage**	Very good

Balenie 100g - katalogové číslo: 180696

Balenie 250g - katalogové číslo: 180697



Chmeľový extrakt - ISOHOP 30%

Isohop môže byť použitý k úprave nedostatočne horkého piva alebo k dosiahnutiu až 50% požadovanej horkosti. Isohop môže byť bez predchádzajúceho riedenia pridaný priamo do piva alebo ho môžeme pridať už pred prvou fermentáciou, pričom musíme počítať z 20% stratou v priebehu fermentácie.

Pozor! Je potrebné zabrániť vysokým lokálnym koncentráciám.

Dávkovanie: zvýšenie o 10 BU = 0,042ml isohopu/l piva (jedna kvapka=cca 0,04ml). Skladovanie: skladujte na tmavom a chladnom mieste (najlepšie chladnička), teplota nad 25°C môže výrobok poškodiť.

Balenie: 10ml (možno upraviť až 2500l piva).

Balenie 10ml - katalogové číslo: 180700



Chmeľový extrakt - PHA HERBAL IN PG - čistá chmeľová aróma

Aróma môže byť aplikovaná priamo do hotového piva.

Dávkovanie: 1-2 kvapky PHA/0,5l piva.

Jedno balenie umožní úpravu až 250l piva.

Balenie 10ml - katalogové číslo: 180710



HOP AROMA TABS

HOP AROMA TABS je revolučným produktom amerického spracovateľa chmeľu Yaki-ma Chief. Tableta slúži k chmeleniu za studena a jej použitie je veľmi jednoduché. Tableta sa vloží do fermentačnej nádoby a v priebehu fermentácie sa rozpustí. Tableta je zmesou beta kyselín a chmeľových éterických olejov, preto nezvyšuje horkosť piva, ale zosiluje chmeľovú chuť a vôňu. Tabletú je možné použiť pri všetkých spôsoboch varenia piva zo: sladú, sladových výťažkov, mladínových koncentrátov.

Dávkovanie: 1/3 tablety na 20l piva.

Balenie 5g - katalogové číslo: 180720

KVASINKY

Kvasinky pre vrchné kvasené pívá - sušené



Premium GOLD

Šľachtené sušené pívne kvasinky pre vrchné kvasenie pri teplotách 18-20°C. Po dokvasení vytvárajú usadeninu na dne fermentačnej nádoby, ktorá má želatinovú konzistenciu, v dôsledku čoho nedochádza pri stáčaní k rozvíreniu kvasiniek. Pred použitím kvasinky namočte do prevarenej vody s teplotou asi 35°C a prikryté ponechajte vychladnúť na teplotu kvasenia, potom okamžite preneste do fermentačnej nádoby a zamiešajte. Balenie: 6g (max. 30l piva).

Katalogové číslo: 160211



Safbrew S-33

Sušené kvasinky vrchnej fermentácie, vhodné do širokej škály špeciálov, zvlášť do pív pšeničných (witbier) a do silných kláštorňých pív (Trappist, Chimay).

Kvasinky dobre znášajú vyšší obsah alkoholu, až do 11,5%.

Optimálna teplota fermentácie: 15-24°C.

Dávkovanie: 10-16g na 20l piva.

Balenie: 11,5g.

Katalogové číslo: 160217



Safbrew WB-06

Safbrew WB-06 sú prvé sušené kvasinky pre fermentáciu pšeničných pív bavorského typu ako Hefe-Weizen, Dunkelweizen, Weizenbock.

Optimálna teplota fermentácie: 15-24°C.

Dávkovanie: 10-16g na 20l piva.

Balenie: 11,5g.

Katalogové číslo: 160218



Safale S-04

Známe anglické sušené kvasinky typu Ale, vyznačujú sa vysokou rýchlosťou fermentácie a výbornou schopnosťou tvoriť kompaktný sediment na konci fermentácie, čo značne uľahčuje stáčanie piva.

Kvasinky sú určené k odfermentovaniu širokej škály pív typu Ale, zvlášť tmavých.

Doporučená teplota fermentácie: 15-24°C. Dávkovanie: 11,5g na 20-30l piva.

Balenie: 11,5g.

Katalogové číslo: 160220



Safbrew T-58

Špeciálne kvasinky pre vrchnú fermentáciu sa vyznačujú schopnosťou vytvárať ostrú korenistú arómu v hotovom pive. Majú dobrú toleranciu na vysoký obsah alkoholu (až 11,5% obj.). To z nich vytvára ideálne kvasinky pre silné sviatočné pív zložitých receptúr (rôzne suroviny, slady, cukry, sirupy, bylinky apod.).

Doporučená teplota fermentácie: 15-24°C. Dávkovanie: 11,5g na 20-30l piva.

Balenie: 11,5g.

Katalogové číslo: 160219



Safale US-05

Slávny kmeň kvasiniek vrchnej fermentácie, používaný v stovkách pivovarov v celých USA. Použitie: pre pív typu Ale; dovoľujú prípravu pív čistej a sviežej chuti s nízkym diacetylom.

Optimálna teplota fermentácie: 15-24°C. Dávkovanie: 11,5g na 20-30l piva.

Balenie: 11,5g.

Katalogové číslo: 160222



MAURIBREW ALE 514

Najlepší kmeň kvasiniek (Y514) pre odkvasenie ALE anglického typu.

Teplotný rozsah: 17-30°C. Doporučená teplota fermentácie: 20°C.

Dávkovanie: 12,5g na 20-30l piva. Tolerancia alkoholu: 9,5%.

Balenie: 12,5g.

Katalogové číslo: 160310



MAURIBREW WEISS

Kmeň kvasiniek (Y1433) vynikajúci pre odkvasenie pšeničných pív. Produkujú veľké množstvo aromatických esterov a vyšších alkoholov, ktoré prispievajú k bohatosti chuti a aróme pšeničných pív nemeckého typu.
 Teplotný rozsah: 15-30°C. Doporučená teplota fermentácie: 20°C.
 Dávkovanie: 12,5g na 15-25l piva. Tolerancia alkoholu: 10%.
 Balenie: 12,5g.

Katalogové číslo: 160316



BREWFERM TOP

Univerzálne, vysoko kvalitné pivovarské kvasinky. Nechajte ich rehydratovať v pohári vlažnej vody (25°C) po dobu 10 minút a potom ich pridajte priamo do sladiny.
 Flokulácia: stredná/vysoká. Konečná hustota: nízka.
 Doporučená teplota fermentácie: 18-25°C. Dávkovanie: pre 10l piva.
 Balenie: 6g.

Katalogové číslo: 160300



BREWFERM BLANCHE

Vynikajúce kvasné vlastnosti tohto kmeňa (*Saccharomyces cerevisiae*) pivovarských kvasiniek oceníte zvlášť pri výrobe pšeničných pív, ktorým dávajú typickú vôňu.
 Veľmi vhodné pre výrobu wheatbeers witbeers, ap.
 Flokulácia: nízka. Konečná hustota: nízka.
 Doporučená teplota fermentácie: 18-24°C. Dávkovanie: 5-8g na 10l piva.
 Balenie: 12g.

Katalogové číslo: 160301

Kvasinky pre spodne kvasené pívá - sušené



Saflager S-23

Vysoko kvalitné kvasinky vhodné aj pre domácu výrobu piva. Veľmi vhodné k odkvaseniu ležiakov plzeňského typu.
 Sedimentácia: vysoká. Rozsah teplôt: 11-24°C, ideálna teplota 11-15°C.
 Dávkovanie: 11,5g na 20l piva pri izbovej teplote, pre kvasenie pri 11-15°C nechajte kvasinky namožiť alebo použite na 20l dve balenia po 11,5g.
 Kvasinky možno použiť opakovane, pri správnom zaobchádzaní aj 3x.

Katalogové číslo: 160500



Saflager W 34/70

Ide o známy a veľmi obľúbený kmeň kvasiniek spodnej fermentácie, pochádzajúci z inštitútu Weihenstephan v Nemecku. Vďaka svojim technologickým vlastnostiam sa stali priemyslovým kmeňom a dnes sa používajú na výrobu pív typu Lager na celom svete. Použitie: ležiaky typu Pils, Vienna, Bock, Oktoberfestbier.
 Doporučená teplota fermentácie: 9-15°C (ideálne: 12°C). Dávkovanie: 11-45g na 20l piva (čím hustejšia mladina a nižšia teplota kvasenia, tým vyššia dávka).
 Balenie: 11,5g.

Katalogové číslo: 160501



MAURIBREW LAGER 497

Ležiacke kvasinky (kmeň Y497) pre spodne kvasené pívá, ktoré sa vyznačujú nízkymi nárokmi na kyslík pri fermentácii a dobrou sedimentáciou.
 Teplotný rozsah: 12-14°C. Doporučená teplota fermentácie: 12°C.
 Dávkovanie: 12,5g na 8-15l piva. Tolerancia alkoholu: 9,5%.
 Balenie: 12,5g.

Katalogové číslo: 160313



BREWFERM LAGER

Špeciálne vybraný kmeň (*Saccharomyces uvarum* odst. *Carlsbergensis*). Robustné ležiacke pivovarské kvasinky prinášajú konzistentné, neutrálne kvasenie s malými alebo žiadnymi komponentami síry alebo ďalších nežiadúcich vedľajších produktov.
 Flokulácia: vysoká. Konečná hustota: nízka. Doporučená teplota fermentácie: 12-15°C. Dávkovanie: 3-6g na 10l piva.
 Balenie: 12g.

Katalogové číslo: 160302

4. PRÍSLUŠENSTVO

Fermentačné nádoby a ich príslušenstvo



Fermentačná nádoba - 28l

Fermentačná nádoba - 28l je určená pre primárne kvasenie piva. Je vyrobená zo špeciálneho potravinárskeho plastu. Veko je osadené silikónovým tesnením. Nádoba je vybavená cejchovanou stupnicou a nalepeným teplomerom.

Katalogové číslo: 201002



Fermentačná nádoba - 50l

Fermentačná nádoba - 50l je určená pre primárne kvasenie piva. Je vyrobená zo špeciálneho potravinárskeho plastu. Veko je osadené silikónovým tesnením. Nádoba je vybavená cejchovanou stupnicou a nalepeným teplomerom.

Katalogové číslo: 20-1002/1



Fermentačná nádoba - 100l

Fermentačná nádoba - 100l je určená pre primárne kvasenie piva. Je vyrobená zo špeciálneho potravinárskeho plastu. Veko je osadené silikónovým tesnením. Nádoba je vybavená cejchovanou stupnicou a nalepeným teplomerom.

Katalogové číslo: 20-1002/2



Fermentačná nádoba - 32l

Nádoba je vyrobená z kvalitného potravinárskeho plastu, s narážacím vekom a výpustným ventilom.

Nádobu je možné použiť ako scedovacia kaď alebo fermentačnú nádobu (nutné doplniť o tesnenie a kvasnú zátku).

Katalogové číslo: 45241



Kvasná zátka

Dvojkomorová kvasná zátka (bez tesnenia).

Katalogové číslo: 311014



Tesnenie kvasnej zátky pre nádobu 28l

Tesnenie kvasnej zátky, ktoré sa inštaluje do otvoru veka 28l fermentačnej nádoby.

Katalogové číslo: 201013



Tesnenie kvasnej zátky pre nádobu 32l

Tesnenie kvasnej zátky, ktoré sa inštaluje do otvoru veka 32l fermentačnej nádoby.

Katalogové číslo: 110150



Vypúšťací ventil

Vypúšťací ventil k fermentačnej nádobe pre inštaláciu odkalovača a stáčača.

Katalogové číslo: 401000



Odkalovač

Zariadenie, ktoré sa inštaluje do vypúšťacieho ventilu, a ktoré bráni nasaniu kvasiniek zo dna fermentačnej nádoby.

Katalogové číslo: 311012

**Stáčač**

Zariadenie určené k stáčaniu piva do fliaš. Je vybavený ventilom, ktorý sa otvorí pri zatlačení o dno fľaše. Umožňuje ľahké stočenie piva do fľaše tak, aby by pritom nedošlo k peneniu piva.

Katalogové číslo: 201046

**Stáčač s hadicou a tesnením**

Zariadenie určené k stáčaniu piva do fliaš. Je vybavený ventilom, ktorý sa otvorí pri zatlačení o dno fľaše. Umožňuje ľahké stočenie piva do fľaše tak, aby by pritom nedošlo k peneniu piva. Ďalej obsahuje hadicu s vnútorným priemerom 9mm a dĺžkou 2m. Súčasťou je aj tesnenie na plastovú nádobu - 32l.

Katalogové číslo: 45470

**Plastové miešadlo**

Slúži k zamiešaniu mladiny vo fermentačnej nádobe.

Katalogové číslo: 134200

**Ohrievací pás**

Používa sa ak je teplota prostredia nižšia ako 10°C. Teplota je závislá na výške ohrievacieho pásu odo dňa fermentačnej nádoby:
 - 4cm 5-16°C
 - 10cm 16-20°C
 - uprostred ... 21-24°C
 Výkon: 25W.

Katalogové číslo: 201110

**Teplomer 0-32°C**

Samolepiaci orientačný teplomer na fermentačnú nádobu z rozsahom 0-32°C.

Katalogové číslo: 150913

Varenie zo sladov a sladových výťažkov**Digitálny teplomer -50 +150°C**

Veľmi užitočný výrobok s nerezovou sondou (12cm) a s ostrou špičkou.

Rozsah teplôt: od -50°C do +150°C
 Okamžité čítanie s presnosťou na 0,1°C!
 Pocket-klip v cene.
 Batéria je súčasťou balenia.

Katalogové číslo: 150915

**Digitálny teplomer -50 +300°C s alarmom**

Digitálny teplomer s dlhou samostatnou nerezovou sondou a 135cm káblom. Teplomer je vo vodotesnom púzdre. Rozsah merania: od -50 do +300°C (jednotky °C alebo °F). Signalizácia nízkej aj vysokej teploty s pamäťou. Okamžité čítanie s presnosťou na 0,1°C. Batéria je súčasťou balenia.

Katalogové číslo: 150914

**Rmutovací teplomer -10 +110°C**

Väčší teplomer s plastovým ochranným krytom a integrovaným očkom. Ideálny pre použitie ako rmutovací teplomer. Ľahko rozoberateľný, keď ho je potrebné vyčistiť. S červeným ukazovateľom pre ľahké čítanie. Rozsah: od -10 do +110°C. Dĺžka: 28cm. Pozor! Teplomer úplne ponorte, aby meranie bolo presné!

Katalogové číslo: 150898

**Varné vrečko na slad - veľké**

Do vrečka sa umiestni dávka sladú a potom sa umiestni do varnej nádoby. Po ukončení varenia sa vrečko aj s mätom vyberú, čo značne uľahčí scedenie. Veľkosť vrečka je 30x30x35cm.

Katalogové číslo: 150069

**Varné vrečko na slad - malé**

Do vrečka sa umiestni dávka sladú alebo chmeľu a potom sa umiestni do varnej nádoby. Po ukončení varenia sa vrečko aj s mätom vyberú, čo značne uľahčí scedenie. Veľkosť vrečka je 15x15x35cm.

Katalogové číslo: 150068

**Varné vrečko na chmeľ**

Do vrečka sa umiestni dávka chmeľu a potom sa umiestni do varnej nádoby. Po ukončení varenia sa vrečko aj s mätom vyberú, čo značne uľahčí scedenie. Veľkosť vrečka je 15x15x35cm.

Katalogové číslo: 201052

Stáčanie a fľašovanie piva**Odmerka na cukor**

Slúži k opakovanému odmeriavaniu dávok cukru.

Katalogové číslo: 220500

**Korunkové uzávery**

Pomocou zátkovača s nimi uzatvárame fľaše. Uzávery sú vybavené striekaným tesnením. Päť farebných prevedení. Balenie: 100ks.

Zlaté - katalogové číslo: 110120
 Zelené - katalogové číslo: 110122
 Modré - katalogové číslo: 1101204
 Červené - katalogové číslo: 1101206
 Biele - katalogové číslo: 110128

**Zátkovač EKONOMY**

Zátkovanie sa prevádza pomocou gumovej palice.

Katalogové číslo: 171400

**Zátkovač dvojpákový D26**

Zátkovač z tvrdého, odolného plastu, ktorým sa uzatvárajú pivné eurofľaše. Zátkovanie sa robí pomocou dvojramennej páky.

Katalogové číslo: 405300

**Zátkovač „TOP“ Fix D26**

Komfortný stojanový zátkovač na všetky druhy fliaš. So skrutkovacím mechanizmom na nastavenie veľkosti fľaše.

Katalogové číslo: 404890

**Zátkovač „TOP“ Automat D26**

Komfortný stojanový zátkovač na všetky druhy fliaš. S mechanizmom na automatické nastavenie veľkosti fľaše.

Katalogové číslo: 404790

**Zátkovač „TOP“ Colt D26**

Komfortný stojanový zátkovač na všetky druhy fliaš.

Katalogové číslo: 417210

**Pivné PET fľaše - 0,5l**

Pivné fľaše PET sú špeciálne fľaše na stáčanie piva. (Uzávery nie sú časťou fľaše.) Objem fľaše je 0,5l.

Katalogové číslo: 110139

**Pivné PET fľaše - 1l**

Pivné fľaše PET sú špeciálne fľaše na stáčanie piva. (Uzávery nie sú časťou fľaše.) Objem fľaše je 1l.

Katalogové číslo: 110142

**Uzávery na PET fľaše**

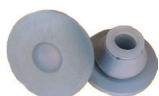
Vďaka závitu hermeticky uzatvárajú PET fľaše. Sú vybavené dokonalým tesnením.

Katalogové číslo: 110130

**Súdok 5l**

Oceľový súdok, ktorý je možné opakovane plniť. Je výborný k dozrievaniu, ležaniu a čapovaniu domáceho piva. Na čapovanie z neho je nutné použiť výčapné zariadenie (napr. PARTY-STAR) alebo adaptér na 5l súdky. Súčasťou súdka nie je zátka. Objem 5l.

Katalogové číslo: 142010

**Zátka na súdok 5l**

Spoľahlivo tesní aj po niekoľkonásobnom použití.

Katalogové číslo: 141011

**Zátka PS na súdok 5l**

Zátka sa vyznačuje vysokou hermetickosťou a ľahšou manipuláciou.

Katalogové číslo: 141012

**Zátka na súdok 5l s pretlakovým ventilom**

Táto zátka je vybavená pretlakovým ventilom nastavením na 2,5 bar.

Katalogové číslo: 141013

**Súdok 5l s vypúšťacím ventilom**

Oceľový súdok, ktorý je možné opakovane plniť. Je výborný k dozrievaniu, ležaniu a čapovaniu domáceho piva. Súčasťou súdka je výčapný ventil, ktorý dovolí vypustiť pípou obsah súdka. K tomuto súdku nie je nutné použiť výčapné zariadenie (napr. PARTY-STAR) alebo adaptér na 5l súdky, ale je možné ich použiť. Súčasťou súdka nie je zátka. Objem 5l.

Katalogové číslo: 142016

**Zátka na súdok 5l s vypúšťacím ventilom**

Pri pootočení sa otvorí ventil a zabráni vzniku prípadného podtlaku, a tak je možné vypustiť pípou obsah súdka. Tiež je ním možné znížiť nadbytočný pretlak v súdku.

Katalogové číslo: 801017

**Chladiaca manžeta na 5l súdok**

Manžeta sa vychladí v mrazničke po dobu 24h. Navlečie sa na vychladený súdok a ten potom vydrží vychladený niekoľko hodín (v závislosti na okolitej teplote).

Katalogové číslo: 141014

**Nosič na 5l súdok**

Jednoduché zariadenie na prenášanie 5l súdkov.

Katalogové číslo: 142015

**Stojan na 5l súdok**

Stojan na 5l súdok je jednoduché, ľahko prenosné skladacie zariadenie, ktoré vám uľahčí čapovanie piva zo súdka s vypúšťacím ventilom.

Katalogové číslo: 142017

**Kľúč na povolenie ihly KEGu bajonetového (KORB)**

Kľúč je vyrobený z nerezovej ocele.

Katalogové číslo: 120001

**Kľúč na povolenie ihly KEGu plochého (FLACH)**

Kľúč je vyrobený z nerezovej ocele.

Katalogové číslo: 120011

**Tesnenie na fľaše s patentným uzáverom**

Náhradné tesnenie na patentný uzáver pivných fliaš.

Katalogové číslo: 50009



Sterilizátor fliaš

Plastové zariadenie k sterilizácii fliaš. Do nádoby nalejeme sterilizačný roztok a fľašu nasadíme na trň. Zatláčime na fľašu smerom dole a tým stlačíme piest, čím dôjde k rozstreknutiu roztoku vo fľaši.

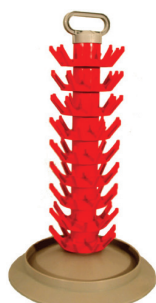
Katalogové číslo: 201027



Sterilizátor fliaš LUX

Sterilizátor fliaš s veľkým objemom nádoby, usporiadený pre umiestnenie na stojan na sušenie fliaš, čím umožňuje komfortnú sterilizáciu.

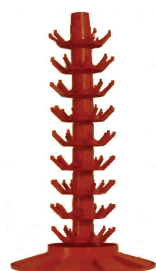
Katalogové číslo: 41171



Stojan na sušenie fliaš - klasik

Zariadenie na sušenie fliaš. Kapacita zariadenia je 81ks.

Katalogové číslo: 152610



Stojan na sušenie fliaš - červený 47 a 81

Zariadenie na sušenie fliaš. Kapacita zariadenia je 47 alebo 81ks.

47ks - katalogové číslo: 415610

81ks - katalogové číslo: 416010



Chemipro OXI

Moderný, k životnému prostrediu šetrný dezinfekčný prostriedok na báze aktívneho kyslíka. Vhodný k záverečnej dezinfekcii umytého pivovaru, fliaš a ďalšieho príslušenstva. Pivovary a fľaše naplníte do 1/10 objemu roztokom a ponechajte roztok pôsobiť 5 min. Priestory nenaplnené roztokom dezinfikujú výpary prípravku. Nakoniec vypláchnite a vylejte roztok. Nie je potrebné oplachovať vodou.

Koncentrácia: 4g (kávová lyžička) prípravku na 1l teplej vody.

Balenie 100g - katalogové číslo: 151014

Balenie 1kg - katalogové číslo: 151015



Chirox - 100g

Širokospektrálny práškový dezinfekčný prípravok na báze peroxozlúčenín k dezinfekcii plôch, povrchov a priestorovej dezinfekcii vzduchu aj v prítomnosti zvierat. Špičkový práškový dezinfekčný prípravok s umývacími účinkami pre jednofázovú dezinfekciu a umývanie plôch vo všetkých oblastiach poľnohospodárskej prvovýroby a dezinfekciu ďalších nástrojov a pomôcok z nerez, skla, porcelánu, gumy, pryže a umelých hmôt.

Návod na použitie: Pracovný roztok sa pripraví rozmiešaním Chiroxu vo vode na príslušnú koncentráciu roztoku. 1%-ný roztok sa pripraví rozmiešaním 10g koncentráty v 1l vody. Silne znečistené predmety, plochy a povrchy sa najskôr mechanicky očistia a potom dezinfikujú. Balenie: 100g.

Katalogové číslo: 801018



Desprej - 500ml

Alkoholový dezinfekčný prostriedok pre rýchlu dezinfekciu malých plôch a predmetov postrekom. Je vhodný k ošetrovaniu ťažko dostupných miest a všade tam, kde je nutné zaistiť rýchly dezinfekčný efekt. Je určený predovšetkým pre zdravotnícke zariadenia, laboratória, kozmetické zariadenia apod. Neobsahuje aldehydy.

Čistenie a dezinfekcia plôch a povrchov: 1 minúta.

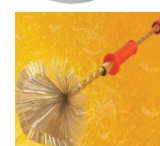
Spektrum účinnosti: baktericidný, fungicidný, (mikroskopické, kvasinkovité a vláknité huby), virucidný, tuberkulocidný.

Doba použiteľnosti: 36 mesiacov.

Balenie: 500ml s mechanickým rozprašovačom.

Pri použití sa riadte návodom výrobcu.

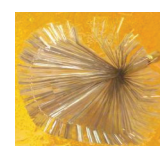
Katalogové číslo: 801016



Rotačný umývač fliaš bez stredového kartáča

Rotačný umývač fliaš má dvojitý efekt pri umývaní fliaš vďaka dvojradovému kartáču. Odstraňuje nečistotu na stenách fľaše. Je teda neoceniteľným pomocníkom pri čistení fliaš.

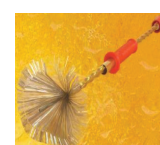
Katalogové číslo: 414600



Náhradný kartáč bez stredového kartáča

Náhradný kartáč pre rotačný umývač fliaš bez stredového kartáča.

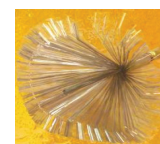
Katalogové číslo: 412200



Rotačný umývač fliaš so stredovým kartáčom

Rotačný umývač fliaš má dvojitý efekt pri umývaní fliaš vďaka dvojradovému kartáču. Odstraňuje nečistotu na stenách fľaše. Je teda neoceniteľným pomocníkom pri čistení fliaš.

Katalogové číslo: 41450



Náhradný kartáč so stredovým kartáčom

Náhradný kartáč pre rotačný umývač fliaš so stredovým kartáčom.

Katalogové číslo: 151500



Hubica na vyplachovanie fliaš

Hubica je špeciálne konštruovaná k umývaniu fliaš a hadíc používaných pre home-brewing. Montuje sa na výstupný ventil. Voda začne prúdiť automaticky po zatlačení hrdla fľaše na hubicu. Koniec hubice sa zužuje, čo umožňuje preplachovanie hadíc s vnútorným priemerom väčším ako 8mm. Hubica má závit s priemerom 3/4". Pre montáž na ostatné ventily je nutné použiť redukciu.

Katalogové číslo: 151032



Hubica na vyplachovanie fliaš - dvojité

Vyplachovanie fliaš za niekoľko málo sekúnd! Je to veľmi ľahké: stačí pripojiť k vodovodnému ventilu, nasadiť fľašu a potlačiť - a je vypláchnuté!

Vlastnosti:

- vyrobené z kvalitného nylonu - dlhá životnosť
- vojde sa na všetky štandardné vodovodné batérie
- možnosť vypláchnuť tiež hadice
- výhodný pomer cena/kvalita
- prídavná tryska pre vyplachovanie demižónov.

Katalogové číslo: 151033

Šrotovanie sladu



Šrotovník MS 150-3

Stolný strojček slúžiaci k šrotovaniu obilovín.

Katalogové číslo: 151041



Plastová naberačka na slad

Plastová naberačka na slad; objem 3l.

Katalogové číslo: 156107

Chladienie mladiny

Doskový chladič

Vysoko účinný kompaktný chladič, ktorý za 10 minút schladí 20l horúcej mladiny na 20°C. Ľahko sa čistí a nie je náročný na úložný priestor. Chladienie prebieha pomocou studenej vody pretekajúcej cez chladič.

Rozmery: 19x8x5cm (bez armatúry), 19x8x8cm (s armatúrou).

Chladič je dodávaný vrátane 4ks armatúry, priemer 12mm pre pripojenie hadice.

Katalogové číslo: 150950



Špirálový chladič

Klasický špirálový chladič, ktorý sa ponorí do mladiny a pripojí na rozvod studenej vody. Chladič je vyrobený z medenej 10mm trubky o dĺžke 8m. Chladienie prebieha prietokom studenej vody cez špirálu chladiča. Chladič ochladí 20l horúcej mladiny na 20°C za 15 minút. Rozmery: špirála 20cm, celkovo 50cm, priemer 20cm.

Chladič sa dodáva vrátane hadíc a spojok pre pripojenie ďalšej hadice.

Katalogové číslo: 150951



Úprava vody



Filter MTC 10

Tento filter znamená koniec nosenia balenej vody na varenie piva, ale aj na iné potreby v domácnosti. Vodné filtre MTC 10 slúžia na dočisťovanie a zvýšenie kvality pitnej vody prostredníctvom aktívneho uhlia a striebra a sú určené pre domáce aj profesionálne použitie.

Vodný filter MTC 10 zlepšuje vlastnosti filtrovanej vody zo zdravotného hľadiska (odstraňuje široký sortiment závadných a karcinogénnych organických látok). Vodné filtre MTC 10 boli laboratórne overované v príslušných poverených hygienických staniciach. Filtre vyhovujú platným hygienickým predpisom, ktoré boli vytvorené vo vzťahu k Európskej únii.

Inštaluje sa priamo na vodovodnú vývodnú trubicu a jeho ovládanie je veľmi ľahké. Zo strany filtra je umiestnený prepínač, kde si môžete zvoliť, či chcete, aby Vám vytekala neupravená voda priamo z vodovodu alebo upravená cez filter. Okrem výmeny filtračnej vložky (cca 1x za 3 mesiace - cca 700l vody) nevyžaduje ďalšiu údržbu. Znižuje sa obsah:

- chlóru o 80–96%, fenolu o 80–86%, toluenu o 80–90%, lindanu (pesticid) o 76–88%, atrazinu (pesticid) o 76–88%, detergentov (saponáty) o 86–96%, organické farbivá o 87–98%)

- zachytáva rozkladné zvyšky rastlinných a biologických materiálov, samozrejme aj hrdzu z vodovodných trubiek

- zvyšuje mechanickú čistotu vody, zlepšuje chuťovú a pachovú kvalitu vody

- zachováva vo vode obsah minerálnych látok, a to bez výrazného zníženia obsahu floridov (ako prevencia proti zubnému kazu)

- je vhodný pre upravenie vody z vodovodu.

Balení: 1ks filtr + 1ks vložka - katalogové číslo: 80001

Balení: 1ks filtr + 2ks vložka - katalogové číslo: 80002

Balení: 1ks vložka - katalogové číslo: 80003

Laboratórium



Hustomer

Slúži k meraniu hustoty mladiny pred fermentáciou a po fermentácii. Hodnota hustoty mladiny je potrebná do vzorca pre výpočet obsahu alkoholu.

Katalogové číslo: 201020



Hustomer univerzálny

Ideálny hustomer pre pivovarníctvo a vinárstvo. Hustomer je vybavený tromi stupnicami:

1. stupnica pre meranie mernej hustoty, rozsah 0,990-1,170 S.G.

2. stupnica pre meranie cukornatosti, rozsah 0-360g/l

3. stupnica pre meranie alkoholu (orientačná), rozsah 0-20° vol. (objemových %)

Dĺžka 26cm, objem potrebného odmerného vála je 250ml.

Katalogové číslo: 150070



Hustomer Pivo&Vino

Hustomer Pivo&Vino slúži k zisťovaniu mernej hustoty roztokov (mladiny, vinného muštu, ap.). Súčasťou balenia je prepočítavacia tabuľka pre stanovenie orientačného objemu alkoholu a stanovenie potrebného množstva pridaných cukrov.

Katalogové číslo: 115200



Odmerný válec 150ml, 200ml, 250ml

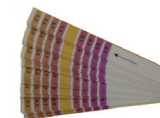
Naplníme ho mladinou a prevádzame meranie hustomerom.

Objem vála: 150ml - katalogové číslo: 201021

Objem vála: 200ml - katalogové číslo: 453300

Objem vála: 250ml - katalogové číslo: 201280

Objem vála cejchovaný: 250ml - katalogové číslo: 112200



Indikačné papieriky - pH

Ak chcete skontrolovať pH muštu, vína, piva, kombuchy, apod., poslúžia vám indikačné papieriky s vstavanými farebnými prúžkami s vyznačenou hodnotou pH.

Rozsah: 5,2-6,8pH; presnosť: 0,1pH.

Návod: Ponorte indikačný papierik na 3 sekundy do roztoku. Porovnajte farbu stredného pásika s farebnou stupnicou. Zodpovedajúca farba je označená hodnotou pH.

Balenie: 20ks.

Katalogové číslo: 150757



Refraktometer 0-32° BRIX + ATC

Optický prístroj pre presné stanovenie cukornatosti v ovocných sirupoch, vínnych muštoch a pivných brečkách. Zariadenie je cejchované v stupňoch Brix, ktoré zodpovedajú stupňom Balling alebo Plato.

Rozsah merania: 0-32°Brix s presnosťou 0,2%.

Refraktometer je vybavený systémom ATC - automatická kompenzácia teploty. Vďaka tomu, po prvej kalibrácii, môžeme zariadenie používať v širokom rozsahu teplôt okolitého prostredia (10-30°C), a to bez obáv o presnosť merania.

Súčasťou balenia je pipeta pre nakapkanie meraného roztoku, skrutkovač ku kalibrácii, kryt, utierka na čistenie a návod na obsluhu.

Katalogové číslo: 154020

Domáci výčap - pípy



Výčapné zariadenie MULTI TAP 2000

Výčapné zariadenie s ručnou pumpou na 5l súdky.

Katalogové číslo: 142001



Výčapné zariadenie PARTY-STAR DE LUXE

Výčapné zariadenie s plnením CO₂ a s regulátorom pre 5l súdky.

Katalogové číslo: 142002



Bombičky s CO₂ 16,5g

Sú určené pre výčapné zariadenie na 5l súdky. Bombičky sú jednorázové a znovu sa už neplnia!
Balenie: 10ks.

Katalogové číslo: 142011



Adaptér na 5l súdky

Pomocou tohto adaptéra môžete chladiť 5l súdky cez nami dodávané chladenie.

Katalogové číslo: 100155



Sada - Párty pípa s ručnou pumpou a narážac BAJONET (KORB)

Určené pre KEGy s ventilom BAJONET.

Katalogové číslo: 100111



Sada - Párty pípa s ručnou pumpou a narážac PLOCHÝ (FLACH)

Určené pre KEGy s ventilom PLOCHÝ.

Katalogové číslo: 100110

Domáci výčap - narážace



Narážac BAJONET (KORB)

Použitie pre pívne sudy s ventilom BAJONET (KORB).

Katalogové číslo: 100150



Narážac PLOCHÝ (FLACH)

Pužitie pre pívne sudy s ventilom PLOCHÝ (FLACH).

Katalogové číslo: 100151



Narážac KOMBI

Pužitie pre pívne sudy.

Katalogové číslo: 100151

Domáci výčap - hadice a rýchlospojky



Hadica pivná 6,7x9,5mm (3/8")

Katalogové číslo: 100210



Hadica vzduchová 4x8mm (5/16")

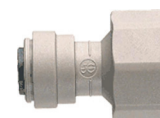
Katalogové číslo: 100211



Hadica 4x8mm

K redukčnému ventilu CO₂ mini.

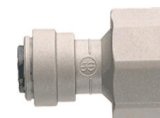
Katalogové číslo: 100230



JG F5/8x9,5mm (3/8")

Rýchlospojka na narážac - nápojová.

Katalogové číslo: 100255



JG F5/8x8mm (5/16")

Rýchlospojka na narážac - vzduchová.

Katalogové číslo: 100250



JG F7/16x9,5mm (3/8")

Rýchlospojka na redukčný ventil.

Katalogové číslo: 100256



JG priama 9,5x9,5mm

Spojka na 9,5mm hadicu (3/8").

Katalogové číslo: 100260



JG priama 8x8mm

Spojka na 8mm hadicu (5/16").

Katalogové číslo: 100261

Všetky aktuálne informácie a ceny
nájdete na stránke

www.domacemikropivovary.sk

e-mail:

info@domacemikropivovary.sk

KATALÓG 2013

MISTR SLÁDEK - Vaše vlastné pivo!