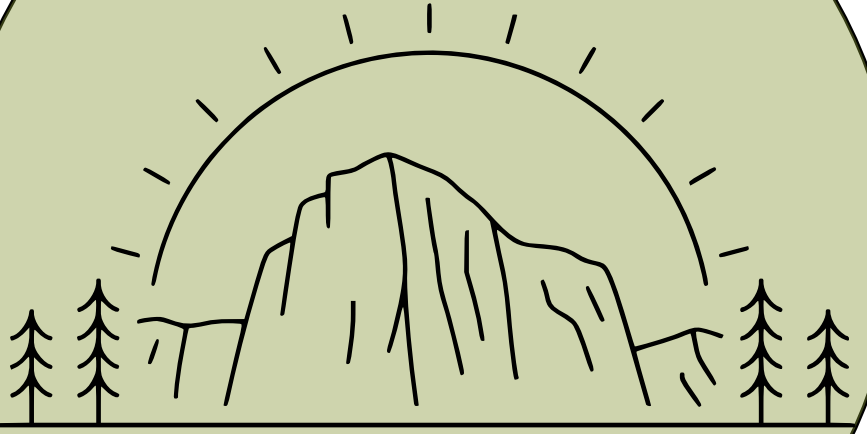
El Kápo



Horolezecký ležák

IBU

50

Milý Dane a Míro!

Tento speciál jsem pro Vás uvařil na oslavu Vašeho životního jubilea. Inspirací pro recept bylo Vaše zapálení pro sportovní horolezectví a obdivuhodné výstupy - pivo v sobě spojuje vášeň pro tradiční české pískovce i touhu objevovat světové skály. Není větší mekky lezení než kalifornský El Capitan, který už původní Indiáni uctívali jako sídlo strážního ducha. Právě z jeho jména vychází název El Kápo. Toto pivo jsem pro Vás uvařil jako moderní český ležák z původního českého a britského sladu, voňavého amerického chmelu a rakouských kvasnic spodního kvašení.

Zástupce tradičního českého horolezectví je v receptu slad „Haná". Je to slad z původního českého ječmene pěstovaného na Hané. Z tohoto ječmene uvařil v roce 1842 Josef Groll slavnou první várku plzeňského piva - tak se zrodil legendární Pilsner Urquell. V Čechách se už bohužel řadu let nepěstuje, pěstuje se ve Velké Británii v Norfolku. I tak se ale jedná o tu původní českou odrůdu ječmene. Protože lezení je převážně o dvou kamarádech, je v tomto receptu použit i druhý slad. Vybral jsem kultovní britskou odrůdu Maris Otter, který je známý svou plnou

sušenkovou chutí. Oba slady dodaly pivu jiskru a svěžest. Pivo bylo vařeno dekokčním rmutováním, které je typické pro český ležák.

Podle vašich chuťových preferencí jsem do chmelovaru vybral americké chmely: Amarillo, Chinook a Simcoe. Vůně připomíná procházku po Křížáku, kde v ruce mačkáte ke svačině zralý grapefruit, mandarinku a broskev. Po napití nastoupí poctivá hořkost všech tří chmelových velikánů.

Pivo zrálo měsíc v kegerátoru při teplotě 3 °C, čímž se krásně zčeřilo a zároveň se podpořilo intenzivní aroma chmelu. oto pivo má za sebou hned dva pomyslné prvovýstupy. Tím prvním je plně řízená teplota při kvašení, díky které chutná přesně tak, jak jsem si naplánoval. Tím druhým je ekologický přístup - po vzoru čistého lezení dodalo přes 95 % energie na jeho uvaření samotné slunce.

Ať Vám toto pivo dodá potřebný morál na zdolávání těžkých cest, a to nejen na skalách!

Na zdraví!

CHŘEN

#13 El Kápo

uvařeno: 30.07.2026

Modern Lager

Horolezecký ležák za studena chmelený americkými chmely.

ABV	IBU
4,9%	50
Plato	**OG**
11,2°	1,045

SUROVINY

SLAD

Haná, sladovna Crisp (UK)
Finest Maris Otter Ale Malt, sladovna Crisp (UK)

CHMEL

Amarillo (USA)
Chinook (USA)
Simcoe (USA)

KVASNICE

LalBrew Novalager, Lallemand (AUT)

AROMATICKÝ PROFIL CHMELU

Amarillo

Citrusy: + + + +
Tropické Ovoce: +
Peckoviny: +
Lesní plody: 0
Květiny: +
Traviny: 0
Byliny: 0
Koření: 0
Pryskyřice: 0

Chinook

Citrusy: + + +
Tropické Ovoce: 0
Peckoviny: 0
Lesní plody: 0
Květiny: +
Traviny: 0
Byliny: +
Koření: 0
Pryskyřice: + + + +

Simcoe

Citrusy: + + + +
Tropické Ovoce: + + + +
Peckoviny: +
Lesní plody: + + + + +
Květiny: +
Traviny: 0
Byliny: + +
Koření: + +
Pryskyřice: + +



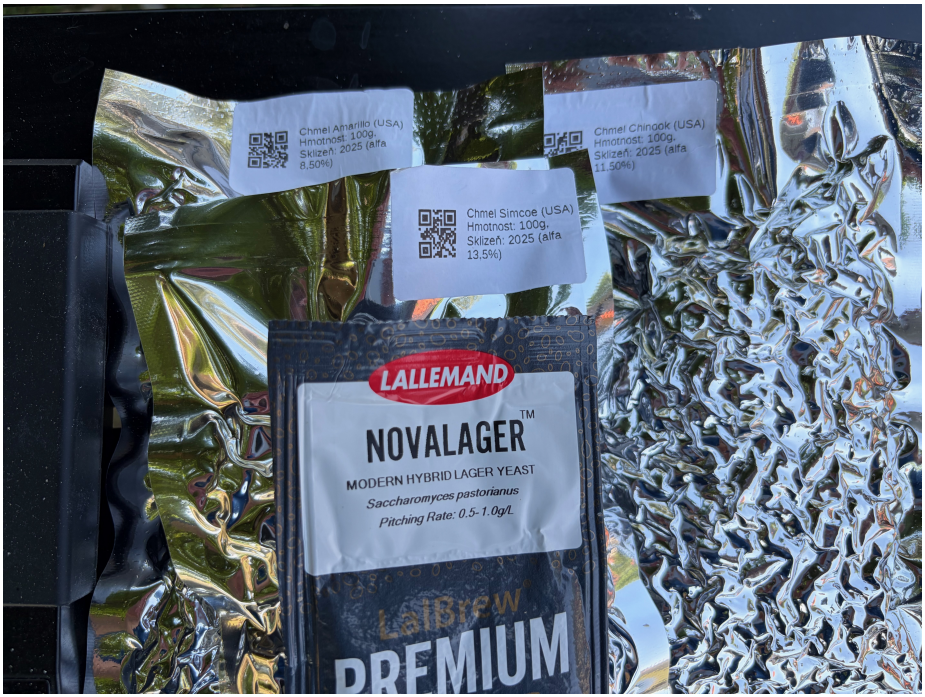





101 °F 102 °F
°C/°F
S/S
MIN
SEC


GRAINFATHER
85.0
85
0:02
PUMP
SET
HEAT


BERNARD
GRAINFATHER


Chmel Amarillo (USA)
Hmotnost: 100g,
Sklizeň: 2025 (alfa 8,50%)
Chmel Simcoe (USA)
Hmotnost: 100g,
Sklizeň: 2025 (alfa 13,5%)
Chmel Chinook (USA)
Hmotnost: 100g,
Sklizeň: 2025 (alfa 11,50%)
LALLEMAND
NOVALAGER™
MODERN HYBRID LAGER YEAST
Saccharomyces pastorianus
Pitching Rate: 0.5-1.0g/L
LalBrew
PREMIUM








CHŘEN