

Brisket Speedrun

Rýchla verzia Texas BBQ za 6 hodín

Bratislava edition 

Steam → Smoke → Rest → Slice

Harmonogram

Deň	Čas	Aktivita	Trvanie
Piatok	17:00	Trimming & Rub	~45 min
	18:00	Dusenie v pare (Steam)	~2.5 hodiny
	20:30	Vychladenie + uloženie	~1 hodina
Sobota	14:30	Zohriatie brisketu + údenie (Smoke)	~2 hodiny
	16:30	Odpočinok (Rest)	~1 hodina
	17:30	Krájanie & servírovanie (Slice)	~20 min
			~6hodín

Nákup (čo treba spraviť)


 ~15 min (deň vopred alebo ráno)

- Kúp brisket 6–7 kg (METRO, Yeme, Farm House)
- Weber brikety 8 kg + tvrdé drevo (dub/buk)
- Kóšer soľ, hrubé čierne korenie
- Voliteľne: dusitanová soľ (Prague Powder #1)
- Hliníkový pekáč, alobal, grilovacie rukavice
- Bezdrôtový teplomer (napr. MEATER Pro)

Nákup (prečo takto)

- Celý brisket = point (mastný) + flat (chudý)
- Brikety + embers = stabilné horenie, žiadna horkosť
- Dusitanová soľ = falošný "smoke ring" (vizuálny efekt)
- Teplomer s viacerými sondami = presná kontrola varenia

Trim brisketu (10:00)

 ~30–45 min

- Odrež "heel fat" a povrchové blany
- Orez boky + tenké časti → zabránia spáleniu
- Zrež "mohawk" tuk navrchu
- Nechaj tuk rovnomerne hrubý (~6 mm)
- Zaobli rohy a tvaruj brisket do rovnej výšky

Trimovanie (prečo to treba)

- Rovnomerné varenie → rovnaká doneness naprieč brisketom
- Tenšie časti sa prepália, tukové hrby zostanú surové
- Tvarovanie zlepšuje bark a odtok šťiav
- "No bad slice" – každý rez bude chutný a šťavnatý

Rub a príprava (10:45)


 ~5 min + 10 min odležanie

- Rub: 1:1 kóšer soľ + hrubé čierne korenie
- (Voliteľne) Zmiešaj dusitanovú soľ s vodou, natri
- Nechaj 10 minút odstáť
- Vlož teplomer šikmo cez "point" časť brisketu

Rub a curing (prečo to robiť)

- Jednoduchý rub = rešpektuje hovädziu chuť
- Dusitan = dymový krúžok bez dymu (reakcia NO + myoglobín)
- Šikmé umiestnenie sondy = zachytí jadro aj povrch
- Povrchová teplota rozhoduje o rýchlosti kôrky

Fáza 1: Dusenie/Steam (11:00)


 ~2.5 hodiny

- Brisket vlož do pekáča s vodou na dne
- Zakry poriadne alobalom
- Rúru nastav na 260–315 °C
- Varte do vnútornej teploty 96 °C (~2.5 h)

Prečo steamovať?

- Zakrytý brisket = žiadny "stall" (bez odparovania)
- Vlhké prostredie = rýchlejšie tepelné prenosy
- Nad 95 °C → kolagén sa premieňa na želatínu až 3x rýchlejšie
- Výrazne menej váhovej straty = šťavnatejší výsledok

Fáza 2: Údenie/Smoke (13:30)


 ~1.5–2 hodiny

- Odstráň alobal, brisket prelož na rošt
- Gril na 175 °C
- Pridaj žeravé embers z tvrdého dreva (napr. dub)
- Úď do vytvorenia barku (1.5–2 hodiny)

Prečo údiť až po uvarení?

- Steam = uvarené mäso bez barku
- Odhalený povrch → odparovanie → tvorba kôrky
- Dym reaguje s bielkovinami/tukmi → Maillard
- Údenie nie je lakovanie – stačí štart, zvyšok spraví čas + teplo

Fáza 3: Odpočinok/Rest (15:30)


 ~1–2 hodiny

- Zabaľ brisket späť do alobalu
- Nechaj odpočívať pri izbovej teplote
- Počkaj, kým klesne na 65–70 °C

Prečo odpočívať?

- Stabilizácia štiav – šťavnatejší výsledok
- Bark sa ešte stmaví (polymerizácia pigmentov)
- Zmiernia sa ostré dymové tóny
- 1 hodina oddychu = zásadný rozdiel v kvalite

Krájanie a servírovanie (15:30)

 ~15–20 min

- Krájaj vždy proti vláknju
- Rozdeľ “flat” a “point” (iný smer vlákien)
- Servíruj samostatne, s chlebom, uhorkami alebo coleslaw

Tipy na servírovanie

- 0.5–1 cm hrubé rezy sú ideálne
- Udržuj brisket teplý v boxe do 2–3 hodín bez zníženia kvality
- Omáčka? Len ak sa hosť spýta 😊
- Zvyšky? Výborné do tacos, sendvičov alebo ramen

Záver: Prečo to funguje?

- Vysoká teplota → rýchle želatinovanie
- Steam = žiadny stall
- Údenie = efektívna reakcia dym + teplo
- Odpočinok = textúra, šťava, chuť
- Výsledok: **90 % Texas BBQ za 6 hodín**

 **Veľa šťastia !**

 #pjbbq