


Seznam potřebných cajků pro hrcovaření třicetilitrové várky.

- BIBLE, tzn. Pivařka 2 od Petra Novotného
- VAŘIČ na velký hrnec, plynový nebo indukční, výkon ideálně 5-6kW
- HRNEC 40 l, ideálně nerezový
- SCEZOVAČKA, hrnec s výpustí ve dně a se sítím na nožičkách, lze ale alternativně i pomocí síťového koše nebo scezovacích pláten, mrkněte na web, je toho spousta
- ZAVAŘOVACÍ HRNEC 30 l, na udržení teploty 78°C pro vyslazování; není ale nutný, vystačíte si i s varnou konvicí a pomocným hrncem, ale je to pohodlné a využití v domácnosti jistě nalezne
- POMOCNÝ HRNEC 10 l
- MĚRNOU TYČ pro měření objemu v hrncích; zkalibrujete si snadno sami
- TEPLOMĚR lihový
- CUKROMĚR
- TOULEC pro měření hustoty sladiny / mladiny
- VĚTŠÍ TOULEC, kam se ponoří menší se sladinou či mladinou
- SÍTKO na nabírání rmutu a vytvoření tak filtrační vrstvy ve scezovačce
- PLASTOVÉ NÁDOBKY, odměrky 1l, dva kusy
- NŮŽ na prořezávání rmutu při vyslazování
- TALÍŘEK malý, bílý, na zkoušku zcukření nebo rozstřík vyslazovací vody
- LUGOLŮV ROZTOK na zkoušku zcukření
- PROTIPROUDÝ CHLADIČ včetně hadic, průměr 1/2" (12,7mm); alternativně lze zchladit metodou „hrnec v lavoru“, kdy do lavoru ležete studenou vodu a v hrnci mícháte mladinu
- VÁHA kuchyňská přesná
- KÁDINKY MALÉ 1dcl a
- RUM  do předku