

# Varní list - Pivovar

<b>místo a datum</b>
Doudleby 19.12.2020

<b>druh piva</b>		
typ	název	IBU
ALE 14%	Barunka rozverná	41

EBC  
14

<b>várka</b>	
číslo	objem
38	30l

Slad	hmotnost	kg	dodaný extrakt	šarže	Chmel	g	alfa
Pale Ale	5,00	kg			Harmonie	50	7,10%
melanoidní	0,40	kg			Bavaria Man.	66	8,10%
vídeňský	1,50	kg					
žitný	0,40	kg					
<b>Celkem</b>	<b>7,30</b>		<b>0,00</b>	<b>0,0%</b>			

Operace	od	Čas do	min.	°C		Objem v litrech	% hm.	Poznámka	dávka chmel/kvasnice	
				kád'	pánev					
Voda na vystírku 54°C	14:39	15:06	00:27			20,0				
Smíchání se sladem	15:06	15:07	00:01							
Vystírka - ohřev na 55°C	15:07	15:12	00:05	55,0						
Prodleva 10 min.	15:12	15:22	00:10							
Ohřev na 65°C	15:22	15:32	00:10	65,0						
Prodleva 70 min.	15:32	16:42	01:10							
Ohřev na 73°C	16:42	16:53	00:11	73,0						
Prodleva 10 min.	16:53	17:03	00:10							
Ohřev na 78°C	17:03	17:10	00:07	78,0						
Prodleva 10 min.	17:10	17:20	00:10					zkouška zcukř.	OK	
Čerpání na scezovací kád'	17:20	17:25	00:05							
Odrmutováno	17:25							odrmutováno		
Odpočinek 20 min.	17:25	17:45	00:20							
Podrážení	17:45							podrážení		
Stékání předku	17:50					12,5				
1. výstřelek 78°C	18:00					18,0				
2. výstřelek 78°C	18:15					24,0				
3. výstřelek 78°C	18:35					28,5		změřit hustotu		
4. výstřelek 78°C						35,0	1058			
Poslední 78°C		19:00	01:10			35,0 + 1,5	14,3%	sladina %		
Pohromadě	19:00					35,0 + 1,5				
Do varu na 70 min.	19:00	20:00	01:00					Start var		
1. chmel po 10. min	20:10							Harmonie	50	g
2. chmel po 65. min.	21:05							Bavaria Man.	33	g
3. chmel do WH	21:08							Bavaria Man.	33	g
Dovařeno		21:10				33,0	14,8%	SUMA	116	g
Čerpání na vířivou kád'	21:10	21:12	00:02			33,0				
Odpočinek 20 min.	21:12	21:32	00:20							
Chlazení na 15-20°C	21:32	21:45	00:13							
Spílání *	21:50			19 °C		31,0		S-04	12	g
				Doba rmutování			02:19	Dodaný extrakt		0,0
				Doba scezování			01:15	Získaný extrakt		4,9
				Celkový čas várky			07:11	Výtěžek		#####
								Ztráta		#####
								Celkem		#####

Várku dozoroval sládek: **Libor Smutek am Apparate**

Stočeno sudy	24.12.	29,0	/
Stočeno láhve			/
<b>Celkem</b>		<b>29,0</b>	<b>/</b>

drops: 100 g/várka

Vařil: **B+M**

\* Namnožit ve 2dl sladiny před 1. nachmelením. Zchladit na 25 °C 1h před spíláním. Za stálého míchání přisypávat kvasnice.

\* Po nalití namnožených kvasnic do mladiny vše zamíchat

Kvašení je ukončeno, netvoří-li se po sebrání pěny sítem do druhého dne již žádná pěna.

Před stočením přidat do sudy 4g cukru na 1l mladiny. Převařit v 0,1l vody a zchladit.

Ze sudy přes kvasnou zátku nechat vybublat vzduch. Po uzavření dokváší ještě týden při cca 18°C. Pak zraje při cca 4°C min. 6 týdnů.