

Varní list - Pivovar

ETALON

místo a datum	druh piva		IBU	várka		rok
Doudleby 14.07.2020	vařené IPA 12%	název Cajkózní ipička		číslo 23	objem 30l	

Slad	hmotnost	kg	dodaný extrakt		šarže	Chmel	g	alfa
Plzeňský	2,80	kg	2,15	76,8%		Citra	50	12,50%
Pale Ale	2,80	kg	2,20	78,7%		Chinook	80	13,70%
Celkem	5,60		4,35	77,8%				

Operace	Čas			°C		Objem v litrech	% hm.	Poznámka	dávka	
	od	do	min.	kád'	pánev				chmel/kvasnice	
Voda na vystírku 54°C	14:45	15:02	00:17			20,0				
Smíchání se sladem	15:02	15:03	00:01							
Vystírka - ohřev na 52°C	15:03	15:03	00:00	52,0						
Prodleva 20 min.	15:03	15:23	00:20							
Ohřev na 62,5°C	15:23	15:33	00:10	62,0						
Prodleva 20 min.	15:33	15:53	00:20							
Ohřev na 68°C	15:53	16:00	00:07	67,0						
Prodleva 20 min.	16:00	16:20	00:20							
Ohřev na 72,5°C	16:20	16:25	00:05	73,0						
Prodleva 8 min.	16:25	16:33	00:08					zkouška zcukř.	OK	
Ohřev na 78°C	16:33	16:39	00:06	78,0						
Čerpání na scezovací kád'	16:39	16:45	00:06							
Odrmutováno	16:45							odrmutováno		
Odpočinek 20 min.	16:45	17:05	00:20							
Podrážení	17:05							podrážení		
Stékání předku						12,0				
1. výstřelek 78°C						17,0				
2. výstřelek 78°C						22,5				
3. výstřelek 78°C						27,5		změřit hustotu		
4. výstřelek 78°C						32,5				
Poslední 78°C		18:00	18:00			36,0	11,0%	sladina %		
Pohromadě	18:00					36,0				
Do varu na 75 min.	18:02	19:00	00:58					Start var		
1. chmel po 10. min	19:10							Citra	55	g
2. chmel po 30. min.	19:30							Chinook	40	g
3. chmel 2 min. před koncem	20:13							Chinook	45	g
Dovařeno		20:15	01:15			30,0	12,5%	SUMA	140	g
Čerpání na vířivou kád'	20:15	20:17	00:02			30,0				
Odpočinek 20 min.	20:17	20:37	00:20							
Chlazení na 15-20°C	20:37	20:45	00:08							
Spílání *	20:50			20°C		29,5		S-04	13	g
							01:43	Dodaný extrakt		4,4
							00:55	Získaný extrakt		3,8
							06:05	Výtěžek		86,1
								Ztráta		13,9
								Celkem		100,0

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

Stočeno sudy	/
Stočeno láhve	/
Celkem	27,0

drops: 100 g/várka

Vařil: **Mirunka + Bobo**

* Namnožit ve 2dl sladiny před 1. nachmelením. Zchladit na 25 až 30 °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.