

Varní list - Pivovar

místo a datum
Doudleby 28.11.2020

druh piva		
typ	název	IBU
ALE STOUT 13%	Fousatý Chris	55

EBC
80,00

várka	
číslo	objem
35	30l

Slad	hmotnost	kg	dodaný extrakt		šarže	Chmel	g	alfa
PaleAle	5,50	kg	4,22	76,8%		Premiant	35	8,63%
Čokoládový	0,30	kg	0,24	78,7%		Kazbek	50	6,50%
Pražený ječmen	0,60	kg	0,47	78,7%		ŽPČ	65	3,20%
Celkem	6,40		4,93	77,1%				

Operace	Čas			°C		Objem v litrech	% hm.	Poznámka	dávka chmel/kvasnice	
	od	do	min.	kád'	pánev					
Voda na vystírku 54°C	14:00	14:25	00:25			20,0				
Smíchání se sladem	14:25	14:25	00:00					ječmen pouze 1/3 = 0,2kg		
Vystírka - ohřev na 52°C	14:25	14:27	00:02	53,0						
Prodleva 20 min.	14:27	14:47	00:20							
Ohřev na 62,5°C	14:47	14:57	00:10	62,0						
Prodleva 20 min.	14:57	15:17	00:20							
Ohřev na 68°C	15:17	15:25	00:08	68,0						
Prodleva 20 min.	15:25	15:45	00:20							
Ohřev na 72,5°C	14:45	15:53	01:08	72,5						
Prodleva 8 min.	15:53	16:01	00:08					zkouška zcukř.		
Ohřev na 78°C	16:01	16:09	00:08	78,0						
Čerpání na scezovací kád'	16:09	16:15	00:06					přidávat postupně ječmen = 0,4kg		
Odrmutováno	16:15							odrmutováno		
Odpočinek 20 min.	16:15	16:35	00:20							
Podrážení	16:35							podrážení		
Stékání předku						12,0				
1. výstřelek 78°C						17,0				
2. výstřelek 78°C						21,5				
3. výstřelek 78°C						28,0		změřit hustotu		
4. výstřelek 78°C						30,0	1050			
Poslední 78°C		17:45	17:45			36,0	12,5%	sladina %		
Pohromadě	17:45					36,0				
Do varu na 75 min.	17:45	18:45	01:00			35,5		Start var		
1. chmel po 10. min	18:55							Premiant	35	g
2. chmel po 30. min.	19:15							Kazbek	50	g
3. chmel 2 min. před koncem	20:00						1054	ŽPČ	65	g
Dovařeno		20:02				32,5	13,3%	SUMA	150	g
Čerpání na vířivou kád'	20:02	20:04	00:02			32,5				
Odpočinek 20 min.	20:04	20:24	00:20							
Chlazení na 15-20°C	20:24	20:45	00:21							
Spílání *	20:50			20		31,0		S-04	12	g

Doba rmutování	01:50	Dodaný extrakt	4,9
Doba scezování	01:10	Získaný extrakt	4,3
Celkový čas várky	06:50	Výtěžek	87,3
		Ztráta	12,7
		Celkem	100,0

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

Stočeno sudy	3.12.	2x15	/
Stočeno láhve			/
Celkem		30,0	/

drops: 2x50 g/várka

Vařil: Bobo

* 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 sudu 4g cukru na 1l mladiny. Převařit v 0,1l vody a zchladit.

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