

Varní list - Pivovar

místo a datum
Doudleby 27.11.2020

druh piva		
typ	název	IBU
ALE 11%	Eliška	70

EBC
9,50

várka	
číslo	objem
34	30l

Slad	hmotnost		dodaný extrakt		šarže	Chmel	g	alfa
		kg						
Vídeňský	5,20	kg	3,99	76,8%		Sládek	50	7,65%
						Ella	33	15,00%
						Cascade	20	6,00%
Celkem	5,20		3,99	76,8%				

Operace	od	Čas do	min.	°C		Objem v litrech	% hm.	Poznámka	dávka chmel/kvasnice	
				kád'	pánev					
Voda na vystírku 54°C	15:16	15:42	00:26			20,0				
Smíchání se sladem	15:42	15:42	00:00			24,0				
Vystírka - ohřev na 52°C	15:42	15:42	00:00	52,0						
Prodleva 20 min.	15:42	16:02	00:20							
Ohřev na 62,5°C	16:02	16:12	00:10	62,5						
Prodleva 20 min.	16:12	16:32	00:20							
Ohřev na 68°C	16:32	16:38	00:06	58,0						
Prodleva 20 min.	16:38	16:58	00:20							
Ohřev na 72,5°C	16:58	17:06	00:08	72,5						
Prodleva 8 min.	17:06	17:14	00:08				OK	zkouška zcukř.		
Ohřev na 78°C	17:14	17:23	00:09	78,0						
Čerpání na scezovací kád'	17:23	17:27	00:04							
Odrmutováno	17:27							odrmutováno		
Odpočinek 20 min.	17:27	17:47	00:20							
Podrážení	17:47							podrážení		
Stékání předku						12,5				
1. výstřelek 78°C						17,5				
2. výstřelek 78°C						22,5				
3. výstřelek 78°C						27,5		změřit hustotu		
4. výstřelek 78°C						33,5	1040			
Poslední 78°C		19:05	19:05			36,0	10,0%	sladina %		
Pohromadě	19:05									
Do varu na 75 min.	19:05	20:10	01:05			36,0		Start var		
1. chmel po 10. min	20:20							Sládek	50	g
2. chmel po 30. min.	20:40							Ella	17	g
irský mech 65. min.								Cascade	20	g
3. chmel 2 min. před koncem	21:23							Ella	20	g
4. chmel do whirlpoolu	21:25							Cascade	10	g
							1045			
Dovařeno		21:25				32,5	11,3%	SUMA	117	g
Čerpání na vířivou kád'	21:25	21:27	00:02			32,5				
Odpočinek 20 min.	21:27	21:47	00:20							
Chlazení na 15-20°C	21:47	21:58	00:11							
Spílání *	21:58			20°C				S-04	12	g
							01:45	Dodaný extrakt		4,0
							01:18	Získaný extrakt		3,7
							06:42	Výtěžek		91,6
								Ztráta		8,4
								Celkem		100,0

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

Stočeno sudy	3.12.	2x15l	/
Stočeno láhve			/
Celkem		30,0	/

drops: 2x50 g/várka

Vařil: **Bobo+Mirunka**

* 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.