

Varní list - Pivovar

| |
|------------------------|
| místo a datum |
| Doudleby 23.11.2019 |

| | |
|-------------------|--------------------------|
| druh piva | |
| vařené 12% IPA | naražené Dalešice 11% |

| | |
|--------------|--------------|
| várka | |
| číslo 1 | objem 25l |

| |
|------------|
| rok |
| 2019 |

| Slad | hmotnost | | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|------------|----|----------------|-------|-------|-------|---|------|
| | | kg | | | | | | |
| Český | 2,55 | kg | 2,0 | 77,1% | | | | |
| Bavorský | 1,50 | kg | 1,2 | 77,1% | | | | |
| Karamelový | | kg | | | | | | |
| Barvící | | kg | | | | | | |
| Celkem | 4,1 | | 3,1 | | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % | Poznámka | dávka | |
|----------------------------|-------|-------|-------|------|-------|--------------------|--------|----------------|---------|--------------|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | hm. | chmel |
| Voda na vystírku 54°C | 08:30 | 09:00 | 00:30 | | | 15,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 09:15 | 09:17 | 00:02 | | | | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 09:17 | 09:17 | 00:00 | | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 09:17 | 09:37 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 09:37 | 10:50 | 01:13 | | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 10:50 | 11:10 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 11:10 | 11:17 | 00:07 | | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 11:17 | 11:37 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 11:37 | 11:37 | 00:00 | | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 11:37 | 11:45 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | | |
| Ohřev na 78°C | 11:45 | 11:47 | 00:02 | | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 11:47 | 12:00 | 00:13 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 12:00 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 12:00 | 12:20 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 12:20 | 12:30 | 00:10 | | | | | podrážení | | |
| Stékání předku | 12:30 | 12:40 | 00:10 | | | 9,0 | | | | |
| 1.výstřelek 78°C | 12:40 | 12:50 | 00:10 | | | 12,5 | | | | |
| 2.výstřelek 78°C | 12:50 | 13:00 | 00:10 | | | 16,0 | | | | |
| 3.výstřelek 78°C | 13:00 | 13:05 | 00:05 | | | 19,5 | | změřit hustotu | | |
| 4.výstřelek 78°C | 13:05 | 13:10 | 00:05 | | | 22,5 | 6,50% | | | |
| Poslední 78°C | 13:05 | 13:15 | 00:10 | | | 23,5 | 5,50% | konc. % | | |
| Pohromadě | 13:15 | | | | | 23,5 | | | | g |
| Do varu na 75 min. | 13:15 | 14:05 | 00:50 | | | | | Start var | | |
| 1.chmel po 10. min | 14:15 | | | | | | | sládek | 25 | g |
| 2.chmel po 30. min. | 14:35 | | | | | | | cascade | 32 | g |
| 3.chmel 2 min. před koncem | 15:18 | | | | | | | citra | 34 | g |
| Dovařeno | 15:20 | | 01:15 | | | 21,0 | 12,75% | SUMA | 91 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 15:20 | 15:22 | 00:02 | | | 21,0 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 15:22 | 15:42 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 15:42 | 15:45 | 00:03 | | | | | | | |
| Spilání * | 15:45 | | | 19,0 | | | | Hefe US | 15 | g |
| | | | | | | | 03:00 | Dodaný | extrakt | 3,1 |
| | | | | | | | 00:55 | Získaný | extrakt | 2,7 |
| | | | | | | | 07:15 | Výtěžek | | 85,3 |
| | | | | | | | | Ztráta | | 14,7 |
| | | | | | | | | Celkem | | 100,0 |

| | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| Várku dozoroval sládek: | Libor Smutek am Apparate |
|--------------------------------|---------------------------------|

| Hlavní kvašení v. | ztráty | | | č. Kád'/tank |
|---------------------------|--------|------|------|--------------|
| Horká mladina/studena 20C | 0,6 | 15,4 | 4,0% | |
| Varna/spilka | 0,8 | 14,6 | 4,7% | |
| Spilka/ležácky sklep/sud | 0,6 | 14,0 | 3,5% | |

Stočeno sudy

Stočeno láhve

| | | | |
|---------------|------------|-------------|--------------|
| Celkem | 2,0 | 17,0 | 12,2% |
|---------------|------------|-------------|--------------|

Vařil: Sedly, Evžen, Mirunka, Suki

* Namnožit ve 2dl převařené vody při 25 až 30 °C 0.5h před spiláním. Za stálého míchání sypat kvasnice do vody

* Po nalití namnožených kvasnic do mladiny vše zamíchat

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

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

Zraje při 4 °C

Varní list - Pivovar

| |
|------------------------|
| místo a datum |
| Doudleby 23.11.2019 |

| | |
|-------------------|--------------------------|
| druh piva | |
| vařené 12% IPA | naražené Dalešice 11% |

| | |
|--------------|--------------|
| várka | |
| číslo 2 | objem 25l |

| |
|------------|
| rok |
| 2019 |

| Slad | hmotnost | | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|------------|----|----------------|-------|-------|-------|---|------|
| | | kg | | % | | | | |
| Český | 2,60 | kg | 2,0 | 77,1% | | | | |
| Bavorský | 1,65 | kg | 1,3 | 77,1% | | | | |
| Karamelový | | kg | | | | | | |
| Barvící | | kg | | | | | | |
| Celkem | 4,3 | | 3,3 | | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % | Poznámka | dávka | |
|----------------------------|-------|-------|-------|------|-------|-----------------|--------|----------------|---------|--------------|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | hm. | chmel |
| Voda na vystírku 54°C | 13:45 | 13:50 | 00:05 | | | 15,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 13:50 | 13:50 | 00:00 | | | | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 13:50 | 13:58 | 00:08 | | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 13:58 | 14:18 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 14:18 | 14:26 | 00:08 | | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 14:26 | 14:46 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 14:46 | 14:58 | 00:12 | | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 14:58 | 15:18 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 15:18 | 15:23 | 00:05 | | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 15:23 | 15:31 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | | |
| Ohřev na 78°C | 15:31 | 15:43 | 00:12 | | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 15:43 | 15:45 | 00:02 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 15:45 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 15:45 | 16:05 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 16:05 | 16:10 | 00:05 | | | | | podrážení | | |
| Stékání předku | 16:10 | 16:15 | 00:05 | | | 6,5 | | | | |
| 1.výstřelek 78°C | 16:15 | 16:20 | 00:05 | | | 10,5 | | | | |
| 2.výstřelek 78°C | 16:20 | 16:25 | 00:05 | | | 14,5 | | | | |
| 3.výstřelek 78°C | 16:25 | 16:30 | 00:05 | | | 18,5 | | změřit hustotu | | |
| 4.výstřelek 78°C | 16:30 | 16:35 | 00:05 | | | 21,5 | 6,80% | | | |
| Poslední 78°C | 16:30 | 16:45 | 00:15 | | | 23,5 | 5,40% | konc. % | | |
| Pohromadě | 16:45 | | | | | 23,5 | | | | g |
| Do varu na 75 min. | 16:45 | 17:30 | 00:45 | | | | | Start var | | |
| 1.chmel po 10. min | 17:40 | | | | | | | sládek | 25 | g |
| 2.chmel po 30. min. | 18:00 | | | | | | | cascade | 32 | g |
| 3.chmel 2 min. před koncem | 18:43 | | | | | | | citra | 34 | g |
| Dovařeno | 18:45 | | 01:15 | | | 21,0 | 12,75% | SUMA | 91 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 18:45 | 18:47 | 00:02 | | | 21,0 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 18:47 | 19:07 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 19:07 | 19:15 | 00:08 | | | | | | | |
| Spilání * | 19:15 | | | 19,0 | | | | Hefe US | 15 | g |
| | | | | | | | 01:55 | Dodaný | extrakt | 3,3 |
| | | | | | | | 00:40 | Získaný | extrakt | 2,7 |
| | | | | | | | 05:30 | Výtěžek | | 81,3 |
| | | | | | | | | Ztráta | | 18,7 |
| | | | | | | | | Celkem | | 100,0 |

| | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| Várku dozoroval sládek: | Libor Smutek am Apparate |
|--------------------------------|---------------------------------|

| Hlavní kvašení v. | ztráty | č. Kád'/tank |
|---------------------------|--------|--------------|
| Horká mladina/studena 20C | | |
| Varna/spilka | | |
| Spilka/ležácky sklep/sud | | |

Stočeno sudy

Stočeno láhve

| | |
|---------------|-------------|
| Celkem | 18,0 |
|---------------|-------------|

| |
|---|
| Vařil: Sedly, Evžen, Mirunka, Suki |
|---|

* Namnožit ve 2dl převařené vody při 25 až 30 °C 0.5h před spiláním. Za stálého míchání sypat kvasnice do vody

* Po nalití namnožených kvasnic do mladiny vše zamíchat

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

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

Zraje při 4 °C

Varní list - Pivovar

| |
|----------------------|
| místo a datum |
| Doudleby |
| 06.12.2019 |

| | |
|------------------|----------|
| druh piva | |
| vařené | naražené |
| 11% IPA | |

| | |
|--------------|-------|
| várka | |
| číslo | objem |
| 3 | 30l |

| |
|------------|
| rok |
| 2019 |

| Slad | hmotnost | kg | dodaný extrakt | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|------------|----|----------------|--------------|-------|---|------|
| Pižeňský | 3,25 | kg | 2,50 | | | | |
| Bavorský | 1,00 | kg | 0,79 | | | | |
| Karamelový | 0,10 | kg | 0,08 | | | | |
| Barvíčí | | kg | | | | | |
| Celkem | 4,4 | | 3,28 | 75,5% | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % | Poznámka | dávka | |
|-----------------------------|-------|-------|-------|------|-------|-----------------|--------|-------------------|-------|---------------------|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | hm. | chmel/kvasnice |
| Voda na vystírku 58°C | 15:00 | 15:45 | 00:45 | 58,0 | | 19,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 15:50 | 15:55 | 00:05 | | | | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 15:55 | 15:55 | 00:00 | 52,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:55 | 16:15 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 16:15 | 16:25 | 00:10 | 62,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 16:25 | 16:45 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 16:45 | 17:00 | 00:15 | 68,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 17:00 | 17:20 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 17:20 | 17:33 | 00:13 | 72,0 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 17:33 | 17:41 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | OK | |
| Ohřev na 78°C | 17:41 | 17:50 | 00:09 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 17:50 | 18:00 | 00:10 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 18:00 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 18:00 | 18:20 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | | | | | | | | podrážení | | |
| Stékání předku | 18:27 | | | | | 10,0 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 14,0 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 18,0 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 22,0 | | změřit hustotu | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 30,0 | | | | |
| Poslední 78°C | | 19:15 | 00:48 | | | 33,0 | | konc. % | | |
| Pohromadě | 19:15 | | | | | 33,0 | | | | g |
| Do varu na 75 min. | 19:15 | 20:10 | 00:55 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel po 10. min | 20:20 | | | | | | | sládek | 20 | g |
| 2. chmel po 30. min. | 20:40 | | | | | | | cascade | 30 | g |
| 3. chmel 2 min. před koncem | 21:23 | | | | | | | citra | 30 | g |
| Dovařeno | 21:25 | | 01:15 | | | 30,0 | 10,90% | SUMA | 80 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 21:25 | 21:27 | 00:02 | | | 30,0 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 21:27 | 21:47 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 21:47 | 21:50 | 00:03 | | | | | | | |
| Spílání * | 21:50 | 21:55 | | 18°C | | 29,0 | | Hefe US | 20 | g |
| | | | | | | | | Doba rmutování | 02:15 | Dodaný extrakt 3,3 |
| | | | | | | | | Doba scezování | 00:48 | Získaný extrakt 3,3 |
| | | | | | | | | Celkový čas várky | 06:55 | Výtěžek 99,6 |
| | | | | | | | | | | Ztráta 0,4 |
| | | | | | | | | | | Celkem 100,0 |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| Hlavní kvašení v. | ztráty | č. Kád'/tank |
|---------------------------|--------|--------------|
| Horká mladina/studena 20C | | |
| Varna/spilka | | |
| Spilka/ležácky sklep/sud | | |

Stočeno sudy

Stočeno láhve

| | |
|---------------|-------------|
| Celkem | 28,0 |
|---------------|-------------|

Vařil: Sedly

* Namnožit ve 2dl převařené vody při 25 až 30 °C 0.5h před spíláním. Za stálého míchání sypat kvasnice do vody

* Po nalití namožených kvasnic do mladiny vše zamíchat

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

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

Zraje při 4 °C

Varní list - Pivovar

| |
|----------------------|
| místo a datum |
| Doudleby |
| 13.12.2019 |

| | |
|------------------|----------|
| druh piva | |
| vařené | naražené |
| IPA 12% | --- |

| | |
|--------------|-------|
| várka | |
| číslo | objem |
| 4 | 30l |

| |
|------------|
| rok |
| 2019 |

| Slad | hmotnost | | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|----|----------------|--------------|-------|-------|---|------|
| | kg | kg | kg | % | | | | |
| Plzeňský | 5,30 | kg | 4,07 | 76,8% | | | | |
| Bavorský | 0,00 | kg | 0,00 | ##### | | | | |
| Karamelový | | kg | | | | | | |
| Barvící | | kg | | | | | | |
| Celkem | 5,30 | | 4,07 | 76,8% | | | | |

| Operace | od | Čas | | °C | | Objem v litrech | % | Poznámka | dávka | |
|----------------------------|-------|-------|-------|------|-------|-----------------|--------|-------------------|---------|----------------|
| | | do | min. | kád' | pánev | | | | hm. | chmel/kvasnice |
| Voda na vystírku 54°C | 13:50 | 14:20 | 00:30 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 14:25 | 14:30 | 00:05 | | | 24,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 14:30 | 14:30 | 00:00 | | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 14:30 | 14:50 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 14:50 | 15:00 | 00:10 | | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:00 | 15:20 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 15:20 | 15:25 | 00:05 | | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:25 | 15:45 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 15:45 | 15:50 | 00:05 | | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 15:50 | 15:58 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | OK | |
| Ohřev na 78°C | 15:58 | 16:10 | 00:12 | | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 16:10 | 16:20 | 00:10 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 16:20 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 16:20 | 16:40 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 16:40 | | | | | | | podrážení | | |
| Stékání předku | | | | | | 12,5 | | | | |
| 1.výstřelek 78°C | | | | | | 17,0 | | | | |
| 2.výstřelek 78°C | | | | | | 22,0 | | | | |
| 3.výstřelek 78°C | | | | | | 26,5 | 6,50% | změřit hustotu | | |
| 4.výstřelek 78°C | | | | | | 31,0 | 5,50% | | | |
| Poslední 78°C | | | 00:00 | | | 35,0 | 5,00% | konc. % | | |
| Pohromadě | 00:00 | | | | | 35,0 | | | | g |
| Do varu na 75 min. | 00:00 | 18:35 | 18:35 | | | | | Start var | | |
| 1.chmel po 10. min | 18:45 | | | | | | | Cascade | 12 | g |
| 2.chmel po 30. min. | 19:05 | | | | | | | Sládek | 30 | g |
| 3.chmel 2 min. před koncem | 19:48 | | | | | | | Citra | 9 | g |
| Dovařeno | 19:50 | | 01:15 | | | 31,0 | 12,00% | SUMA | 51 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 19:50 | 19:52 | 00:02 | | | 31,0 | | dochmeleno 19.12. | | |
| Odpočinek 20 min. | 19:52 | 20:12 | 00:20 | | | | | Chinook | 30 | g |
| Chlazení na 15-20°C | 20:12 | 20:17 | 00:05 | | | | | | | |
| Spilání * | 20:17 | 20:00 | | 19°C | | 29,0 | | Hefe US | 20 | g |
| | | | | | | | 02:00 | Dodaný | extrakt | 4,1 |
| | | | | | | | 00:00 | Získaný | extrakt | 3,7 |
| | | | | | | | 06:27 | Výtěžek | | 91,4 |
| | | | | | | | | Ztráta | | 8,6 |
| | | | | | | | | Celkem | | 100,0 |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| Hlavní kvašení v. | ztráty | č. Kád'/tank |
|---------------------------|--------|--------------|
| Horká mladina/studena 20C | | |
| Varna/spilka | | |
| Spilka/ležácky sklep/sud | | |

Stočeno sudy

Stočeno láhve

| | |
|---------------|-------------|
| Celkem | 28,0 |
|---------------|-------------|

Vařil: Sedly+Mira soused

* Namnožit ve 2dl převařené vody při 25 až 30 °C 0.5h před spiláním. Za stálého míchání sypat kvasnice do vody

* Po nalití namnožených kvasnic do mladiny vše zamíchat

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

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

Zraje při 4 °C

Varní list - Pivovar

| |
|----------------------|
| místo a datum |
| Doudleby |
| 22.12.2019 |

| | |
|------------------|----------|
| druh piva | |
| vařené | naražené |
| IPA 11% | ---- |

| | |
|--------------|-------|
| várka | |
| číslo | objem |
| 5 | 30l |

| |
|------------|
| rok |
| 2019 |

| Slad | hmotnost | | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|----|----------------|--------------|-------|-------|---|------|
| | | kg | | | | | | |
| Plzeňský | 3,10 | kg | 2,38 | 76,8% | | | | |
| Bavorský | 1,60 | kg | 1,26 | 78,7% | | | | |
| Karamelový | | kg | | | | | | |
| Barvící | | kg | | | | | | |
| Celkem | 4,70 | | 3,64 | 77,4% | | | | |

| Operace | od | Čas | | °C | | Objem v litrech | % | Poznámka | dávka chmel/kvasnice |
|----------------------------|-------|-------|-------|------|-------|-----------------|--------|----------------|----------------------|
| | | do | min. | kád' | pánev | | | | |
| Voda na vystírku 54°C | 10:45 | 11:08 | 00:23 | | | 20,0 | | | |
| Smíchání se sladem | 11:08 | 11:10 | 00:02 | | | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 11:10 | 11:36 | 00:26 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 11:36 | 11:56 | 00:20 | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 11:56 | 11:56 | 00:00 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 11:56 | 12:16 | 00:20 | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 12:16 | 12:16 | 00:00 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 12:16 | 12:36 | 00:20 | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 12:36 | 12:36 | 00:00 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 12:36 | 12:44 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | OK |
| Ohřev na 78°C | 12:44 | 12:44 | 00:00 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 12:44 | 12:50 | 00:06 | | | | | | |
| Odrmutováno | 12:50 | | | | | | | odrmutováno | |
| Odpočinek 20 min. | 12:50 | 13:10 | 00:20 | | | | | | |
| Podrážení | 13:10 | | | | | | | podrážení | |
| Stékání předku | | | | | | 12,5 | | | |
| 1.výstřelek 78°C | | | | | | 16,5 | | | |
| 2.výstřelek 78°C | | | | | | 21,0 | | | |
| 3.výstřelek 78°C | | | | | | 25,0 | 6,00% | změřit hustotu | |
| 4.výstřelek 78°C | | | | | | 29,5 | | | |
| Poslední 78°C | | 13:55 | 13:55 | | | 33,0 | 4,60% | konc. % | |
| Pohromadě | 13:55 | | | | | 33,0 | | | g |
| Do varu na 75 min. | 14:00 | 14:45 | 00:45 | | | | | Start var | |
| 1.chmel po 10. min | 14:55 | | | | | | | Chinook | 32 g |
| 2.chmel po 30. min. | 15:15 | | | | | | | Amarilo | 40 g |
| 3.chmel 2 min. před koncem | 15:58 | | | | | | | ŽPČ | 50 g |
| Dovařeno | 16:00 | | 01:15 | | | 30,0 | 12,00% | SUMA | 122 g |
| Čerpání na vířivou kád' | 16:00 | 16:02 | 00:02 | | | 30,0 | | | |
| Odpočinek 20 min. | 16:02 | 16:22 | 00:20 | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 16:22 | 16:22 | 00:00 | | | | | | |
| Spilání * | 16:22 | 16:30 | | 19° | | 29,0 | | Hefe US 04 | 17 g |

| | | | |
|-------------------|-------|-----------------|--------------|
| Doba rmutování | 01:42 | Dodaný extrakt | 3,6 |
| Doba scezování | 13:55 | Získaný extrakt | 3,6 |
| Celkový čas várky | 05:37 | Výtěžek | 98,9 |
| | | Ztráta | 1,1 |
| | | Celkem | 100,0 |

| | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| Várku dozoroval sládek: | Libor Smutek am Apparate |
|--------------------------------|---------------------------------|

| Hlavní kvašení v. | ztráty | č. Kád'/tank |
|---------------------------|--------|--------------|
| Horká mladina/studena 20C | | |
| Varna/spilka | | |
| Spilka/ležácky sklep/sud | | |

Stočeno sudy 30.12.2009 28l drops 110g / várka

Stočeno láhve

| | |
|---------------|-------------|
| Celkem | 28,0 |
|---------------|-------------|

| |
|-------------------------|
| Vařil: Táta+Jára |
|-------------------------|

* Namnožit ve 2dl převařené vody při 25 až 30 °C 0.5h před spiláním. Za stálého míchání sypat kvasnice do vody

* 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.

Zraje při 4 °C

Varní list - Pivovar

| | | | |
|------------------------|------------------|------------------------------|------------|
| místo a datum | druh piva | várka | rok |
| Doudleby 09.01.2020 | vařené IPA12% | číslo 6 objem 30l | 2020 |

| Slad | hmotnost | kg | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|----|----------------|--------------|-------|----------|----|--------|
| Plzeňský | 4,65 | kg | 3,57 | 76,8% | | Chinook | 30 | 13,70% |
| Žitný | 0,50 | kg | 0,39 | 78,7% | | Amarillo | 40 | 8,50% |
| Karamelový | 0,15 | kg | 0,12 | 78,7% | | Citra | 45 | 12,50% |
| Barvící | | kg | 0,00 | ##### | | | | |
| Celkem | 5,30 | | 4,08 | 77,0% | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka | |
|-----------------------------|-------|-------|-------|------|-------|-----------------|-------|----------------|----------------|---|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | chmel/kvasnice | |
| Voda na vystírku 54°C | 15:25 | 15:45 | 00:20 | | | 19,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 15:45 | 15:48 | 00:03 | | | | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 15:48 | 15:50 | 00:02 | 53,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:50 | 16:10 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 16:10 | 16:20 | 00:10 | 63,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 16:20 | 16:40 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 16:40 | 16:47 | 00:07 | 58,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 16:47 | 17:07 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 17:07 | 17:09 | 00:02 | 73,0 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 17:09 | 17:17 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | | |
| Ohřev na 78°C | 17:17 | 17:25 | 00:08 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 17:25 | 17:30 | 00:05 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 17:30 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 17:30 | 17:50 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 17:50 | | | | | | | podrážení | | |
| Stékání předku | | | | | | 12,0 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 15,0 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 20,5 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 25,5 | | změřit hustotu | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 30,0 | | | | |
| Poslední 78°C | | 18:35 | 18:35 | | | 33,0 | 11,0% | sladina % | | |
| Pohromadě | 18:35 | | | | | 33,0 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 18:40 | 19:30 | 00:50 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel po 10. min | 19:40 | | | | | | | Chinook | 30 | g |
| 2. chmel po 30. min. | 20:00 | | | | | | | Amarillo | 40 | g |
| 3. chmel 2 min. před koncem | 20:43 | | | | | | | Citra | 45 | g |
| Dovařeno | 20:45 | | 01:15 | | | 30,0 | 12,5% | SUMA | 115 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 20:45 | 20:47 | 00:02 | | | 30,0 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 20:47 | 21:07 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 21:07 | 21:15 | 00:08 | | | | | | | |
| Spílání * | 21:15 | 21:25 | | 18°C | | 29,0 | | Hefe S-04 | 12 | g |

| | | | |
|-------------------|--------------|-----------------|--------------|
| Doba rmutování | 01:45 | Dodaný extrakt | 4,1 |
| Doba scezování | 00:45 | Získaný extrakt | 3,8 |
| Celkový čas várky | 05:50 | Výtěžek | 91,8 |
| | | Ztráta | 8,2 |
| | | Celkem | 100,0 |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | |
|------------------------|-------------|----------|
| Stočeno sudy 17.1.2020 | 28,0 | / |
| Stočeno láhve | | / |
| Celkem | 28,0 | / |

drops: 100 g/várka

Vařil: Sedly

* Namnožit ve 2dl převařené vody při 25 až 30 °C 0.5h před spíláním. Za stálého míchání sypat kvasnice do vody.

* Po nalití namnožených kvasnic do mladiny vše zamíchat

Kvašení je ukončeno, netvoří-li se po sebrání pěny sítlem 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.

Varní list - Pivovar

| | | | |
|------------------------|------------------------|--------------|------------|
| místo a datum | druh piva | várka | rok |
| Doudleby 17.01.2020 | vařené IPA 11,5% | číslo 7 | 2020 |
| | naražené várka 1, 2 | objem 30l | |

| Slad | hmotnost | kg | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|------------------------|-------------|----|----------------|--------------|-------|----------|----|--------|
| Plzeňský | 4,25 | kg | 3,26 | 76,8% | | Premiant | 30 | 8,63% |
| Žitný Dudák Strakonice | 0,55 | kg | 0,43 | 78,7% | | Amarillo | 22 | 8,50% |
| Karamelový | 0,20 | kg | 0,16 | 78,7% | | Chinook | 11 | 13,70% |
| | | | | | | Citra | 35 | 12,50% |
| Celkem | 5,00 | | 3,85 | 77,1% | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka | |
|-----------------------------|-------|-------|-------|------|-------|-----------------|-------|-----------------|----------------|---|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | chmel/kvasnice | |
| Voda na vystírku 54°C | 14:00 | 14:28 | 00:28 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 14:28 | 14:28 | 00:00 | | | | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 14:28 | 14:28 | 00:00 | 53,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 14:28 | 14:48 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 14:48 | 14:58 | 00:10 | 62,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 14:58 | 15:18 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 15:18 | 15:29 | 00:11 | 69,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:29 | 15:49 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 15:49 | 15:59 | 00:10 | 73,0 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 15:59 | 16:07 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | OK | |
| Ohřev na 78°C | 16:07 | 16:15 | 00:08 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 16:15 | 16:20 | 00:05 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 16:20 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 16:20 | 16:40 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 16:40 | | | | | | | | | |
| Stékání předku | | | | | | 12,0 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 16,0 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 21,5 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 26,0 | | změřit hustotu | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 30,0 | | | | |
| Poslední 78°C | | 17:35 | 17:35 | | | 35,0 | | sladina % | | |
| Pohromadě | 17:35 | | | | | 35,0 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 17:35 | 18:25 | 00:50 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel po 10. min | 18:35 | | | | | | | Premiant | 30 | g |
| 2. chmel po 30. min. | 18:55 | | | | | | | Amarilo+Chinook | 33 | g |
| 3. chmel 2 min. před koncem | 19:38 | | | | | | | Citra | 35 | g |
| Dovařeno | | 19:40 | 01:15 | | | 30,0 | 11,5% | SUMA | 98 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 19:40 | 19:42 | 00:02 | | | 30,0 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 19:42 | 20:02 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 20:02 | 20:10 | 00:08 | | | | | | | |
| Spílání * | 20:10 | 20:15 | | 19 | | 29,0 | | Hefe US-05 | 12 | g |

| | | | |
|-------------------|-------|-----------------|--------------|
| Doba rmutování | 01:52 | Dodaný extrakt | 3,9 |
| Doba scezování | 00:55 | Získaný extrakt | 3,5 |
| Celkový čas várky | 06:10 | Výtěžek | 89,5 |
| | | Ztráta | 10,5 |
| | | Celkem | 100,0 |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | |
|------------------------|-------------|----------|
| Stočeno sudy 24.1.2020 | 28,0 | / |
| Stočeno láhve | | / |
| Celkem | 28,0 | / |

drops: 100 g/várka

Vařil: Sedly+Mirunka

* Namnožit ve 2dl převařené vody při 25 až 30 °C 0.5h před spíláním. Za stálého míchání sypat kvasnice do vody.

* Po nalití namnožených kvasnic do mladiny vše zamíchat

Kvašení je ukončeno, netvoří-li se po sebrání pěny sítlem 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.

Varní list - Pivovar

| |
|----------------------|
| místo a datum |
| Doudleby |
| 24.01.2020 |

| | |
|------------------|----------|
| druh piva | |
| vařené | naražené |
| IPA 12% | vářka 3 |

| | |
|--------------|-------|
| várka | |
| číslo | objem |
| 8 | 30l |

| |
|------------|
| rok |
| 2020 |

| Slad | hmotnost | | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|----|----------------|--------------|-------|----------|----|------|
| | | kg | | | | | | |
| Plzeňský | 4,20 | kg | 3,23 | 76,8% | | Premiant | 69 | |
| Žitný | 1,10 | kg | 0,87 | 78,7% | | ŽPČ | 54 | |
| | | | | | | Citra | 24 | |
| Celkem | 5,30 | | 4,09 | 77,2% | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % | Poznámka | dávka | |
|----------------------------|-------|-------|-------|------|-------|--------------------|-------|----------------|-------|----------------|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | hm. | chmel/kvasnice |
| Voda na výstírku 54°C | 14:15 | 14:40 | 00:25 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 14:40 | 14:42 | 00:02 | | | 24,0 | | | | |
| Výstírka - ohřev na 52°C | 14:42 | 14:45 | 00:03 | 53,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 14:45 | 15:05 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 15:05 | 15:15 | 00:10 | 63,5 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:15 | 15:35 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 15:35 | 15:41 | 00:06 | 68,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:41 | 16:01 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 16:01 | 16:05 | 00:04 | 73,0 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 16:05 | 16:13 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | | |
| Ohřev na 78°C | 16:13 | 16:17 | 00:04 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 16:17 | 16:23 | 00:06 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 16:23 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 16:23 | 16:43 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 16:45 | | | | | | | podrážení | | |
| Stékání předku | | | | | | | | | | |
| 1.výstřelek 78°C | | | | | | | | | | |
| 2.výstřelek 78°C | | | | | | | | | | |
| 3.výstřelek 78°C | | | | | | | | | | |
| 4.výstřelek 78°C | | | | | | | | | | |
| Poslední 78°C | | 17:45 | 17:45 | | | 34,0 | 7,5% | sladina % | | |
| Pohromadě | 17:45 | | | | | 34,0 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 17:50 | 18:40 | 00:50 | | | | | Start var | | |
| 1.chmel po 10. min | 18:50 | | | | | | | Premiant | 45 | g |
| 2.chmel po 30. min. | 19:10 | | | | | | | Premiant | 24 | g |
| | | | | | | | | ŽPČ | 20 | |
| 3.chmel 2 min. před koncem | 19:53 | | | | | | | Citra | 24 | g |
| | | | | | | | | ŽPČ | 34 | |
| Dovařeno | | 19:55 | 01:15 | | | 28,5 | 12,2% | SUMA | 147 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 19:55 | 19:57 | 00:02 | | | 28,5 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 19:57 | 20:17 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 20:17 | 20:25 | 00:08 | | | | | | | |
| Spilání * | 20:30 | | | 18°C | | 27,0 | | Hefe US-05 | 12 | g |

| | | | |
|--------------------------|--------------|-----------------|--------------|
| Doba rmutování | 01:43 | Dodaný extrakt | 4,1 |
| Doba scezování | 01:00 | Získaný extrakt | 3,5 |
| Celkový čas várky | 06:15 | Výtěžek | 85,0 |
| | | Ztráta | 15,0 |
| | | Celkem | 100,0 |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | |
|-------------------------|-------------|----------|
| Stočeno sudy 30.1.2020 | 15,0 | l |
| Stočeno láhve 30.1.2020 | 11,0 | l |
| Celkem | 26,0 | l |

drops: 50g sud + lahve dle objemu 3g/l

Vařil: Sedly + Míra

* Namnoženo ve 2dl sladiny při 25 °C 1h před spiláním. Za stálého míchání sypány kvasnice do vody.

* Po nalití namnožených kvasnic do mladiny vše zamíchat

Kvašení je ukončeno, netvoří-li se po sebrání pěny sítom 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 dokvaší ještě týden při cca 18°C. Pak zraje při cca 4°C min. 6 týdnů.

Varní list - Pivovar

| | | | | | |
|----------------------|------------------|----------|--------------|-------|------------|
| místo a datum | druh piva | | várka | | rok |
| Doudleby | vařené | naražené | číslo | objem | |
| 31.01.2020 | IPA 12% | 00:00 | 9 | 30l | 2020 |

| Slad | hmotnost | kg | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|----|----------------|--------------|-------|------------|----|--------|
| Plzeňský | 4,05 | kg | 3,11 | 76,8% | | Chinook | 30 | 13,70% |
| Bavorský | 1,60 | kg | 1,26 | 78,7% | | Challenger | 80 | 8,00% |
| Celkem | 5,65 | | 4,37 | 77,3% | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka | |
|-----------------------------|-------|-------|-------|------|-------|-----------------|-------|----------------|----------------|---|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | chmel/kvasnice | |
| Voda na vystírku 54°C | 13:00 | 13:25 | 00:25 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 13:25 | 13:28 | 00:03 | | | 23,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 13:28 | 13:30 | 00:02 | 52,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 13:30 | 13:50 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 13:50 | 14:00 | 00:10 | 63,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 14:00 | 14:20 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 14:20 | 14:25 | 00:05 | 68,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 14:25 | 14:45 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 14:45 | 14:50 | 00:05 | 73,0 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 14:50 | 14:58 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | OK | |
| Ohřev na 78°C | 14:58 | 15:04 | 00:06 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 14:04 | 15:10 | 01:06 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 15:10 | | | | | | | odrmutováno | OK | |
| Odpočinek 20 min. | 15:10 | 15:30 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 15:30 | | | | | | | podrážení | | |
| Stékání předku | | | | | | 11,0 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 17,0 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 22,5 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 27,0 | | změřit hustotu | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 31,0 | | | | |
| Poslední 78°C | | 16:20 | 16:20 | | | 35,0 | 11,0% | sladina % | | |
| Pohromadě | 16:20 | | | | | 35,0 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 16:25 | 17:25 | 01:00 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel po 10. min | 17:35 | | | | | | | Chinook | 30 | g |
| 2. chmel po 30. min. | 17:55 | | | | | | | Challenger | 40 | g |
| 3. chmel 2 min. před koncem | 18:38 | | | | | | | Challenger | 40 | g |
| Dovařeno | | 18:40 | 01:15 | | | 30,5 | 12,5% | SUMA | 110 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 18:40 | 18:42 | 00:02 | | | 30,5 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 18:42 | 19:02 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 19:02 | 19:08 | 00:06 | | | | | | | |
| Spílání * | 19:10 | | | 20°C | | 29,0 | | Hefe US-05 | 12 | g |

| | | | |
|--------------------------|--------------|-----------------|--------------|
| Doba rmutování | 01:45 | Dodaný extrakt | 4,4 |
| Doba scezování | 00:50 | Získaný extrakt | 3,8 |
| Celkový čas várky | 06:10 | Výtěžek | 87,3 |
| | | Ztráta | 12,7 |
| | | Celkem | 100,0 |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | |
|-----------------------|-------------|----------|
| Stočeno sudy 5.2.2010 | 28,5 | / |
| Stočeno láhve | | / |
| Celkem | 28,5 | / |

drops: 90,0 g/várka

Vařil: kluci Sedláčků+Mira

* Namnožit ve 2dl převařené vody při 25 až 30 °C 0.5h před spíláním. Za stálého míchání sypat kvasnice do vody.

* Po nalití namnožených kvasnic do mladiny vše zamíchat

Kvašení je ukončeno, netvoří-li se po sebrání pěny sítlem 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.

Varní list - Pivovar

| | | | |
|------------------------|-------------------|-------------------------|--------------|
| místo a datum | druh piva | várka | rok |
| Doudleby 07.02.2020 | vařené IPA 12% | naražené Žumberk 11% | |
| | | číslo 10 | objem 30l |
| | | | 2020 |

| Slad | hmotnost | kg | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|----|----------------|--------------|-------|-------------|----|--------|
| Plzeňský | 4,10 | kg | 3,15 | 76,8% | | Citra | 30 | 12,50% |
| Bavorský | 1,60 | kg | 1,26 | 78,7% | | Sorachi Ace | 80 | 13,00% |
| | | | | | | | | |
| Celkem | 5,70 | | 4,41 | 77,3% | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka chmel/kvasnice | |
|-----------------------------|-------|-------|-------|------|-------|-----------------|-------|----------------|----------------------|---|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | | |
| Voda na vystírku 54°C | 13:00 | 13:27 | 00:27 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 13:27 | 13:29 | 00:02 | | | 25,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 13:29 | 13:30 | 00:01 | 52,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 13:30 | 13:50 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 13:50 | 13:58 | 00:08 | 62,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 13:58 | 14:18 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 14:18 | 14:25 | 00:07 | 69,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 14:25 | 14:45 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 14:45 | 14:50 | 00:05 | 73,0 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 14:50 | 14:58 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | | |
| Ohřev na 78°C | 14:58 | 15:03 | 00:05 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 15:03 | 15:08 | 00:05 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 15:08 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 15:08 | 15:28 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 15:30 | | | | | | | podrážení | | |
| Stékání předku | | | | | | 10,5 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 17,0 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 23,0 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 26,0 | | změřit hustotu | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 30,5 | | | | |
| Poslední 78°C | | 16:10 | 16:10 | | | 35,0 | 11,0% | sladina % | | |
| Pohromadě | 16:10 | | | | | 35,0 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 16:13 | 17:08 | 00:55 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel po 10. min | 17:18 | | | | | | | Citra | 30 | g |
| 2. chmel po 30. min. | 17:38 | | | | | | | Sorachi Ace | 40 | g |
| 3. chmel 2 min. před koncem | 18:21 | | | | | | | Sorachi Ace | 40 | g |
| Dovařeno | | 18:23 | 01:15 | | | 30,0 | 12,5% | SUMA | 110 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 18:23 | 18:25 | 00:02 | | | 30,0 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 18:25 | 18:45 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 18:45 | 18:53 | 00:08 | | | | | | | |
| Spílání * | 18:58 | | | 20°C | | 28,5 | | Hefe US-05 | 12 | g |

| | | | |
|--------------------------|--------------|-----------------|--------------|
| Doba rmutování | 01:41 | Dodaný extrakt | 4,4 |
| Doba scezování | 00:40 | Získaný extrakt | 3,8 |
| Celkový čas várky | 05:58 | Výtěžek | 85,1 |
| | | Ztráta | 14,9 |
| | | Celkem | 100,0 |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | |
|-------------------------|-------------|----------|
| Stočeno sudy 14.02.2020 | 28,0 | / |
| Stočeno láhve | | / |
| Celkem | 28,0 | / |

drops: 100 g/várka

Vařil: Sedly, Alda, Mirunka, Míra

* Namnožit ve 2dl převařené vody při 25 až 30 °C 0.5h před spíláním. Za stálého míchání sypat kvasnice do vody.

* 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.

Varní list - Pivovar

| | | | |
|----------------------|------------------|--------------|------------|
| místo a datum | druh piva | várka | rok |
| Doudleby | vařené | číslo | |
| 14.02.2020 | IPA 12% | 11 | 2020 |
| | naražené | objem | |
| | --- | 30l | |

| Slad | hmotnost | | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|----|----------------|--------------|-------|---------|----|--------|
| | kg | | | | | | | |
| Plzeňský | 4,15 | kg | 3,19 | 76,8% | | Chinook | 30 | 13,70% |
| Bavorský | 1,55 | kg | 1,22 | 78,7% | | Sládek | 40 | 7,65% |
| Celkem | 5,70 | | 4,41 | 77,3% | | | | |

| Operace | od | Čas do | min. | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka chmel/kvasnice | |
|-----------------------------|-------|--------|-------|------|-------|-----------------|-------|----------------|----------------------|---|
| | | | | kád' | pánev | | | | | |
| Voda na vystírku 54°C | 15:50 | 16:14 | 00:24 | | | 20,5 | | | | |
| Smíchání se sladem | 16:14 | 16:16 | 00:02 | | | 25,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 16:16 | 16:17 | 00:01 | 52,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 16:17 | 16:37 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 16:37 | 16:45 | 00:08 | 62,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 16:45 | 17:05 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 17:05 | 17:09 | 00:04 | 68,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 17:09 | 17:29 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 17:29 | 17:31 | 00:02 | 73,0 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 17:31 | 17:39 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | OK | |
| Ohřev na 78°C | 17:39 | 17:44 | 00:05 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 17:44 | 17:48 | 00:04 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 17:48 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 17:48 | 18:08 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 18:08 | | | | | | | podrážení | | |
| Stékání předku | | | | | | 12,5 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 17,0 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 21,0 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 26,0 | | změřit hustotu | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 31,0 | | | | |
| Poslední 78°C | | 18:55 | 18:55 | | | 35,0 | 11,0% | sladina % | | |
| Pohromadě | 18:55 | | | | | 35,0 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 18:58 | 19:50 | 00:52 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel po 10. min | 20:00 | | | | | | | Chinook | 30 | g |
| 2. chmel po 30. min. | 20:20 | | | | | | | Sládek | 40 | g |
| 3. chmel 2 min. před koncem | 21:06 | | | | | | | Sládek | 40 | g |
| Dovařeno | | 21:10 | 01:20 | | | 31,0 | 12,5% | SUMA | 110 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 21:10 | 21:12 | 00:02 | | | 31,0 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 21:12 | 21:32 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 21:32 | 21:40 | 00:08 | | | | | | | |
| Spílání * | 21:45 | | | 20°C | | 29,0 | | Hefe US-05 | 12 | g |

| | | | |
|--------------------------|--------------|-----------------|--------------|
| Doba rmutování | 01:34 | Dodaný extrakt | 4,4 |
| Doba scezování | 00:47 | Získaný extrakt | 3,9 |
| Celkový čas várky | 05:55 | Výtěžek | 87,9 |
| | | Ztráta | 12,1 |
| | | Celkem | 100,0 |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | |
|------------------------|-------------|----------|
| Stočeno sudy 21.2.2020 | 28,5 | / |
| Stočeno láhve | | / |
| Celkem | 28,5 | / |

drops: 100 g/várka

Vařil: Kluci Sedláčků + Mira

* Namnožit ve 2dl převařené vody při 25 až 30 °C 0.5h před spíláním. Za stálého míchání sypat kvasnice do vody.

* Po nalití namnožených kvasnic do mladiny vše zamíchat

Kvašení je ukončeno, netvoří-li se po sebrání pěny sítlem 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.

Varní list - Pivovar

| | | | |
|----------------------|------------------|--------------|------------|
| místo a datum | druh piva | várka | rok |
| Doudleby | vařené | číslo | |
| 21.02.2020 | IPA 12% | objem | 2020 |
| | naražené | 12 | |
| | Broučzech 5l | 30l | |

| Slad | hmotnost | kg | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|----|----------------|--------------|-------|---------|----|------|
| Plzeňský | 4,65 | kg | 3,57 | 76,8% | | Citra | 30 | |
| Bavorský | 1,15 | kg | 0,91 | 78,7% | | Chinook | 80 | |
| | | | | | | | | |
| Celkem | 5,80 | | 4,48 | 77,2% | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka | |
|-----------------------------|-------|-------|-------|------|-------|-----------------|-------|----------------|----------------|---|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | chmel/kvasnice | |
| Voda na vystírku 54°C | 06:00 | 06:24 | 00:24 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 06:24 | 06:25 | 00:01 | | | 24,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 06:26 | 06:26 | 00:00 | 52,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 06:26 | 06:46 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 06:46 | 06:56 | 00:10 | 63,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 06:56 | 07:16 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 07:16 | 07:25 | 00:09 | 68,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 07:25 | 07:45 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 07:45 | 07:50 | 00:05 | 72,0 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 07:50 | 07:58 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | OK | |
| Ohřev na 78°C | 07:58 | 08:03 | 00:05 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 08:04 | 08:09 | 00:05 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 08:09 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 08:09 | 08:29 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 08:30 | | | | | | | podrážení | | |
| Stékání předku | | | | | | 11,5 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 16,5 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 22,5 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 27,5 | | změřit hustotu | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 31,0 | | | | |
| Poslední 78°C | | 09:10 | 09:10 | | | 35,0 | 11,0% | sladina % | | |
| Pohromadě | 09:10 | | | | | 35,0 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 09:10 | 10:00 | 00:50 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel po 10. min | 10:10 | | | | | | | Citra | 30 | g |
| 2. chmel po 30. min. | 10:30 | | | | | | | Chinook | 40 | g |
| 3. chmel 2 min. před koncem | 11:13 | | | | | | | Chinook | 40 | g |
| Dovařeno | | 11:15 | 01:15 | | | 30,5 | 12,5% | SUMA | 110 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 11:15 | 11:17 | 00:02 | | | 30,5 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 11:17 | 11:37 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 11:37 | 11:42 | 00:05 | | | | | | | |
| Spílání * | 11:45 | | | 18°C | | 30,0 | | Hefe US-05 | 12 | g |

| | | | |
|--------------------------|--------------|-----------------|--------------|
| Doba rmutování | 01:45 | Dodaný extrakt | 4,5 |
| Doba scezování | 00:40 | Získaný extrakt | 3,8 |
| Celkový čas várky | 05:45 | Výtěžek | 85,2 |
| | | Ztráta | 14,8 |
| | | Celkem | 100,0 |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | |
|------------------------|-------------|----------|
| Stočeno sudy 29.2.2020 | 29,0 | / |
| Stočeno láhve | | / |
| Celkem | 29,0 | / |

drops: 100 g/várka

Vařil: Sedly+Mirunka

* Namnožit ve 2dl převařené vody při 25 až 30 °C 0.5h před spíláním. Za stálého míchání sypat kvasnice do vody.

* Po nalití namnožených kvasnic do mladiny vše zamíchat

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

Před stočením přidat do sudu 4g cukru na 1l mladiny. Převarit 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.

Varní list - Pivovar

| | | | |
|------------------------|-------------------|---------------------|--------------|
| místo a datum | druh piva | várka | rok |
| Doudleby 29.02.2020 | vařené IPA 12% | naražené várka 6 | |
| | | číslo 13 | objem 30l |
| | | | 2020 |

| Slad | hmotnost | kg | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|----|----------------|--------------|-------|------------|----|-------|
| Plzeňský | 4,15 | kg | 3,19 | 76,8% | | Premiant | 30 | 8,63% |
| Bavorský | 1,65 | kg | 1,30 | 78,7% | | Challenger | 80 | 7,50% |
| | | | | | | | | |
| Celkem | 5,80 | | 4,49 | 77,3% | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka | |
|-----------------------------|-------|-------|-------|------|-------|-----------------|-------|----------------|----------------|---|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | chmel/kvasnice | |
| Voda na vystírku 54°C | 15:45 | 16:15 | 00:30 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 16:16 | 16:17 | 00:01 | | | 24,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 16:17 | 16:17 | 00:00 | 52,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 16:17 | 16:37 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 16:37 | 16:45 | 00:08 | 62,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 16:45 | 17:05 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 17:05 | 17:09 | 00:04 | 68,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 17:09 | 17:29 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 17:29 | 17:33 | 00:04 | 73,0 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 17:33 | 17:41 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | OK | |
| Ohřev na 78°C | 17:41 | 17:46 | 00:05 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 17:46 | 17:51 | 00:05 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 17:51 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 17:51 | 18:11 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 18:11 | | | | | | | podrážení | | |
| Stékání předku | | | | | | 12,0 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 17,0 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 22,0 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 26,5 | | změřit hustotu | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 32,0 | | | | |
| Poslední 78°C | | 18:55 | 18:55 | | | 35,0 | 11,0% | sladina % | | |
| Pohromadě | 18:55 | | | | | 35,0 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 18:55 | 19:45 | 00:50 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel po 10. min | 19:55 | | | | | | | Premiant | 30 | g |
| 2. chmel po 30. min. | 20:15 | | | | | | | Challenger | 40 | g |
| 3. chmel 2 min. před koncem | 20:58 | | | | | | | Challenger | 40 | g |
| Dovařeno | | 21:00 | 01:15 | | | 30,0 | 12,8% | SUMA | 110 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 21:00 | 21:02 | 00:02 | | | 30,0 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 21:02 | 21:22 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 21:22 | 21:30 | 00:08 | | | | | | | |
| Spílání * | 21:35 | | | 20 | | 29,0 | | Hefe US-05 | 12 | g |

| | | | |
|--------------------------|--------------|-----------------|--------------|
| Doba rmutování | 01:35 | Dodaný extrakt | 4,5 |
| Doba scezování | 00:44 | Získaný extrakt | 3,8 |
| Celkový čas várky | 05:50 | Výtěžek | 85,3 |
| | | Ztráta | 14,7 |
| | | Celkem | 100,0 |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | |
|-----------------------|-------------|----------|
| Stočeno sudy 6.3.2020 | 28,5 | / |
| Stočeno láhve | | / |
| Celkem | 28,5 | / |

drops: 100 g/várka

Vařil: Sedly+Mirunka

* Namnožit ve 2dl převařené vody při 25 až 30 °C 0.5h před spíláním. Za stálého míchání sypat kvasnice do vody.

* Po nalití namnožených kvasnic do mladiny vše zamíchat

Kvašení je ukončeno, netvoří-li se po sebrání pěny sítlem 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.

Varní list - Pivovar

| | | | | | |
|----------------------|------------------|----------|--------------|-------|------------|
| místo a datum | druh piva | | várka | | rok |
| Doudleby | vařené | naražené | číslo | objem | 2020 |
| 06.03.2020 | IPA 11% | várka 7 | 14 | 30l | |

| Slad | hmotnost | | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|----|----------------|--------------|-------|----------|----|--------|
| | kg | | | | | | | |
| Plzeňský | 3,10 | kg | 2,38 | 76,8% | | Citra | 30 | 12,50% |
| Karamelový | 1,50 | kg | 1,18 | 78,7% | | Premiant | 90 | 8,63% |
| Žitný | 0,60 | kg | 0,47 | 78,7% | | | | |
| Celkem | 5,20 | | 4,03 | 77,6% | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka | |
|-----------------------------|-------|-------|-------|------|-------|-----------------|-------|-----------------|----------------|--------------|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | chmel/kvasnice | |
| Voda na vystírku 54°C | 16:15 | 16:40 | 00:25 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 16:40 | 16:43 | 00:03 | | | 24,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 16:43 | 16:45 | 00:02 | 53,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 16:45 | 17:05 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 17:05 | 17:15 | 00:10 | 62,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 17:15 | 17:35 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 17:35 | 17:41 | 00:06 | 68,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 17:41 | 18:01 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 18:01 | 18:07 | 00:06 | 73,0 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 18:07 | 18:15 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | | |
| Ohřev na 78°C | 18:15 | 18:21 | 00:06 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 18:21 | 18:26 | 00:05 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 18:26 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 18:26 | 18:46 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 18:46 | | | | | | | podrážení | | |
| Stékání předku | | | | | | 11,0 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 15,0 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 20,5 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 25,0 | | změřit hustotu | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 29,5 | | | | |
| Poslední 78°C | | 19:35 | 19:35 | | | 35,0 | 9,0% | sladina % | | |
| Pohromadě | 19:35 | | | | | 35,0 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 19:37 | 20:30 | 00:53 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel po 10. min | 20:40 | | | | | | | Citra | 30 | g |
| 2. chmel po 30. min. | 21:00 | | | | | | | Premiant | 40 | g |
| 3. chmel 2 min. před koncem | 21:43 | | | | | | | Premiant | 50 | g |
| Dovařeno | | 21:45 | 01:15 | | | 30,0 | 11,3% | SUMA | 120 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 21:45 | 21:47 | 00:02 | | | 30,0 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 21:47 | 22:07 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 22:07 | 22:13 | 00:06 | | | | | | | |
| Spílání * | 22:15 | | | 20°C | | 28,5 | | Hefe US-05 | 12 | g |
| | | | | | | | 01:46 | Dodaný extrakt | | 4,0 |
| | | | | | | | 00:49 | Získaný extrakt | | 3,4 |
| | | | | | | | 06:00 | Výtěžek | | 83,7 |
| | | | | | | | | Ztráta | | 16,3 |
| | | | | | | | | Celkem | | 100,0 |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | |
|--------------------|-------------|----------|
| Stočeno sudy 12.3. | 27,0 | / |
| Stočeno láhve | / | / |
| Celkem | 27,0 | / |

drops: 100 g/várka

Vařil: Sedly+Mirunka

* Namnožit ve 2dl převařené vody při 25 až 30 °C 0.5h před spíláním. Za stálého míchání sypat kvasnice do vody.

* Po nalití namnožených kvasnic do mladiny vše zamíchat

Kvašení je ukončeno, netvoří-li se po sebrání pěny sítlem 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.

Varní list - Pivovar

| | | | |
|------------------------|-------------------|--------------|--------------|
| místo a datum | druh piva | várka | rok |
| Doudleby 12.03.2020 | vařené IPA 13% | číslo 15 | objem 30l |
| | naražené ---- | | 2020 |

| Slad | hmotnost | kg | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|----|----------------|--------------|-------|-------------|----|--------|
| Plzeňský | 4,40 | kg | 3,38 | 76,8% | | Chinook | 35 | 13,70% |
| Bavorský | 1,55 | kg | 1,22 | 78,7% | | Citra | 35 | 12,50% |
| | | | | | | Sorachy Ace | 35 | 13,00% |
| Celkem | 5,95 | | 4,60 | 77,3% | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka | |
|-----------------------------|-------|-------|-------|------|-------|-----------------|-------|----------------|----------------|---|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | chmel/kvasnice | |
| Voda na vystírku 54°C | 16:20 | 16:41 | 00:21 | 54,0 | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 16:41 | 16:43 | 00:02 | | | 25,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 16:43 | 16:43 | 00:00 | 52,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 16:43 | 17:03 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 17:03 | 17:13 | 00:10 | 63,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 17:13 | 17:33 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 17:33 | 17:38 | 00:05 | 68,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 17:38 | 17:58 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 17:58 | 18:01 | 00:03 | 73,0 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 18:01 | 18:09 | 00:08 | | | | OK | zkouška zcukř. | | |
| Ohřev na 78°C | 18:09 | 18:14 | 00:05 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 18:14 | 18:20 | 00:06 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 18:20 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 18:20 | 18:40 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 18:40 | | | | | | | podrážení | | |
| Stékání předku | | | | | | 12,0 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 17,5 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 23,5 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 28,0 | | změřit hustotu | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 32,5 | | | | |
| Poslední 78°C | | 19:27 | 19:27 | | | 35,0 | 11,3% | sladina % | | |
| Pohromadě | 19:27 | | | | | 35,0 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 19:30 | 20:20 | 00:50 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel po 10. min | 20:30 | | | | | 34,0 | | Chinook | 35 | g |
| 2. chmel po 30. min. | 20:50 | | | | | 33,5 | | Citra | 35 | g |
| 3. chmel 2 min. před koncem | 21:33 | | | | | | | Sorachy Ace | 35 | g |
| Dovařeno | | 21:35 | 01:15 | | | 30,0 | 13,0% | SUMA | 105 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 21:35 | 21:37 | 00:02 | | | 30,0 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 21:37 | 21:57 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 21:57 | 22:05 | 00:08 | | | | | | | |
| Spílání * | 22:08 | | | 20°C | | 28,0 | | Hefe US-05 | 12 | g |

| | | | |
|--------------------------|--------------|-----------------|--------------|
| Doba rmutování | 01:39 | Dodaný extrakt | 4,6 |
| Doba scezování | 00:47 | Získaný extrakt | 3,9 |
| Celkový čas várky | 05:48 | Výtěžek | 84,8 |
| | | Ztráta | 15,2 |
| | | Celkem | 100,0 |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | |
|------------------------|-------------|----------|
| Stočeno sudy 20.3.2020 | 27,5 | l |
| Stočeno láhve | | l |
| Celkem | 27,5 | l |

drops: 100 g/várka

Vařil: Sedly

* Namnožit ve 2dl převařené vody při 25 až 30 °C 0.5h před spíláním. Za stálého míchání sypat kvasnice do vody.

* Po nalití namnožených kvasnic do mladiny vše zamíchat

Kvašení je ukončeno, netvoří-li se po sebrání pěny sítlem 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.

Varní list - Pivovar

| | | | |
|------------------------|-------------------|--------------|------------|
| místo a datum | druh piva | várka | rok |
| Doudleby 20.03.2020 | vařené IPA 11% | číslo 16 | 2020 |
| | naražené --- | objem 30l | |

| Slad | hmotnost | kg | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|----|----------------|--------------|-------|---------|----|--------|
| Pale Ale | 5,00 | kg | 3,84 | 76,8% | | Chinook | 66 | 13,70% |
| Karamelový | 0,20 | kg | 0,16 | 78,7% | | Citra | 47 | 12,50% |
| Celkem | 5,20 | | 4,00 | 76,9% | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka | |
|-----------------------------|-------|-------|-------|------|-------|-----------------|-------|--------------------|----------------|---|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | chmel/kvasnice | |
| Voda na vystírku 54°C | 16:45 | 17:27 | 00:42 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 17:27 | 17:30 | 00:03 | | | 25,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 17:30 | 17:30 | 00:00 | 53,0 | | | | míchala Miruška D. | | |
| Prodleva 20 min. | 17:30 | 17:50 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 17:50 | 18:00 | 00:10 | 62,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 18:00 | 18:20 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 18:20 | 18:26 | 00:06 | 68,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 18:26 | 18:46 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 18:46 | 18:50 | 00:04 | 73,0 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 18:50 | 18:58 | 00:08 | | | | OK | zkouška zcukř. | | |
| Ohřev na 78°C | 18:58 | 19:04 | 00:06 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 19:05 | 19:08 | 00:03 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 19:08 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 19:08 | 19:28 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 19:28 | | | | | | | podrážení | | |
| Stékání předku | | | | | | 12,5 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 17,5 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 22,5 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 27,0 | | změřit hustotu | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 32,0 | | | | |
| Poslední 78°C | | 20:13 | 20:13 | | | 35,0 | 9,5% | sladina % | | |
| Pohromadě | 20:13 | | | | | 35,0 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 20:15 | 21:08 | 00:53 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel po 10. min | 21:18 | | | | | | | Chinook | 33 | g |
| 2. chmel po 30. min. | 21:38 | | | | | | | Chinook | 33 | g |
| 3. chmel 2 min. před koncem | 22:21 | | | | | | | Citra | 47 | g |
| Dovařeno | | 22:23 | 01:15 | | | 30,0 | 11,3% | SUMA | 113 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 22:23 | 22:25 | 00:02 | | | 30,0 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 22:25 | 22:45 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 22:45 | 22:53 | 00:08 | | | | | | | |
| Spílání * | 23:00 | | | 20 | | 28,5 | | Hefe US-05 | 12 | g |

| | | | |
|--------------------------|--------------|-----------------|--------------|
| Doba rmutování | 01:41 | Dodaný extrakt | 4,0 |
| Doba scezování | 00:45 | Získaný extrakt | 3,4 |
| Celkový čas várky | 06:15 | Výtěžek | 84,4 |
| | | Ztráta | 15,6 |
| | | Celkem | 100,0 |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | |
|------------------------|-------------|----------|
| Stočeno sudy 27.3.2020 | 28,0 | / |
| Stočeno láhve | | / |
| Celkem | 28,0 | / |

drops: 100 g/várka

Vařil: Sedly+Míra

* Namnožit ve 2dl převařené vody při 25 až 30 °C 0.5h před spíláním. Za stálého míchání sypat kvasnice do vody.

* Po nalití namnožených kvasnic do mladiny vše zamíchat

Kvašení je ukončeno, netvoří-li se po sebrání pěny sítlem 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.

Varní list - Pivovar

| | | | | | |
|----------------------|------------------|----------|--------------|-------|------------|
| místo a datum | druh piva | | várka | | rok |
| Doudleby | vařené | naražené | číslo | objem | 2020 |
| 27.03.2020 | IPA 11% | várka 9 | 17 | 30l | |

| Slad | hmotnost | | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|----|----------------|--------------|-------|------------|----|-------|
| | | kg | | | | Sládek | | % |
| Pale Ale | 5,00 | kg | 3,84 | 76,8% | | Sládek | 80 | 5,75% |
| Karamelový | 0,20 | kg | 0,16 | 78,7% | | Challenger | 47 | 8,00% |
| Celkem | 5,20 | | 4,00 | 76,9% | | | | |

| Operace | od | Čas do | min. | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka chmel/kvasnice | |
|-----------------------------|-------|--------|-------|------|-------|-----------------|-------|----------------|----------------------|---|
| | | | | kád' | pánev | | | | | |
| Voda na vystírku 54°C | 16:15 | 16:35 | 00:20 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 16:35 | 16:37 | 00:02 | | | 25,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 16:37 | 16:37 | 00:00 | 53,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 16:37 | 16:57 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 16:57 | 17:05 | 00:08 | 63,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 17:05 | 17:25 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 17:25 | 17:33 | 00:08 | 68,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 17:33 | 17:53 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 17:53 | 17:58 | 00:05 | 73,0 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 17:58 | 18:06 | 00:08 | | | | OK | zkouška zcukř. | | |
| Ohřev na 78°C | 18:06 | 18:12 | 00:06 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 18:13 | 18:17 | 00:04 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 18:17 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 18:17 | 18:37 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 18:37 | | | | | | | 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 | | | | | | 32,0 | | | | |
| Poslední 78°C | | 19:23 | 19:23 | | | 35,5 | 10,0% | sladina % | | |
| Pohromadě | 19:23 | | | | | 35,5 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 19:25 | 20:20 | 00:55 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel po 10. min | 20:30 | | | | | | | Sládek | 40 | g |
| 2. chmel po 30. min. | 20:50 | | | | | | | Sládek | 40 | g |
| 3. chmel 2 min. před koncem | 21:33 | | | | | | | Challenger | 30 | g |
| Dovařeno | | 21:35 | 01:15 | | | 31,0 | 11,0% | SUMA | 110 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 21:35 | 21:37 | 00:02 | | | 31,0 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 21:37 | 21:57 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 21:57 | 22:05 | 00:08 | | | | | | | |
| Spílání * | 22:10 | | | 20 | | 29,5 | | Hefe US-05 | 12 | g |

| | | | |
|--------------------------|--------------|-----------------|--------------|
| Doba rmutování | 01:42 | Dodaný extrakt | 4,0 |
| Doba scezování | 00:46 | Získaný extrakt | 3,4 |
| Celkový čas várky | 05:55 | Výtěžek | 85,3 |
| | | Ztráta | 14,7 |
| | | Celkem | 100,0 |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | |
|------------------------|-------------|----------|
| Stočeno sudy 31.3.2020 | 29,0 | / |
| Stočeno láhve | | / |
| Celkem | 29,0 | / |

drops: 100,0 g/várka

Vařil: Sedly+Míra

* Namnožit ve 2dl převařené vody při 25 až 30 °C 0.5h před spíláním. Za stálého míchání sypat kvasnice do vody.

* 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.

Varní list - Pivovar

| | | | | | |
|----------------------|------------------|----------|--------------|-------|------------|
| místo a datum | druh piva | | várka | | rok |
| Doudleby | vařené | naražené | číslo | objem | 2020 |
| 3.4. | IPA 12,5% | várka 10 | 18 | 30l | |

| Slad | hmotnost | kg | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|----|----------------|--------------|-------|-------------|----|--------|
| Plzeňský | 5,20 | kg | 3,99 | 76,8% | | Sorachi Ace | 40 | 13,00% |
| Žitný | 0,35 | kg | 0,28 | 78,7% | | Sládek | 57 | 7,65% |
| Karamelový | 0,20 | kg | 0,16 | 78,7% | | | | |
| Celkem | 5,75 | | 4,43 | 77,0% | | | | |

| Operace | od | Čas do | min. | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka chmel/kvasnice | |
|-----------------------------|-------|--------|-------|------|-------|-----------------|-------|-----------------|----------------------|---|
| | | | | kád' | pánev | | | | | |
| Voda na vystírku 54°C | 16:25 | 16:50 | 00:25 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 16:50 | 16:52 | 00:02 | | | 25,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 16:52 | 16:52 | 00:00 | 53,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 16:52 | 17:12 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 17:12 | 17:20 | 00:08 | 64,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 17:20 | 17:40 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 17:40 | 17:44 | 00:04 | 68,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 17:44 | 18:04 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 18:04 | 18:08 | 00:04 | 73,0 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 18:08 | 18:16 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | | |
| Ohřev na 78°C | 18:16 | 18:22 | 00:06 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 18:22 | 18:26 | 00:04 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 18:26 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 18:26 | 18:46 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 18:50 | | | | | | | podrážení | | |
| Stékání předku | | | | | | 12,0 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 17,0 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 22,0 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 27,0 | | změřit hustotu | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 32,0 | | | | |
| Poslední 78°C | | 19:30 | 19:30 | | | 35,0 | 10,5% | sladina % | | |
| Pohromadě | 19:30 | | | | | 35,0 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 19:30 | 20:20 | 00:50 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel po 10. min | 20:30 | | | | | | | Sorachi Ace | 40 | g |
| 2. chmel po 30. min. | 20:50 | | | | | | | Sládek | 30 | g |
| 3. chmel 2 min. před koncem | 21:33 | | | | | | | Sládek | 27 | g |
| Dovařeno | | 21:35 | 01:15 | | | 30,0 | 12,5% | SUMA | 97 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 21:35 | 21:37 | 00:02 | | | 30,0 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 21:37 | 21:57 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 21:57 | 22:00 | 00:03 | | | | | | | |
| Spílání * | 22:00 | | | 20°C | | 28,5 | | S-04 | 12 | g |
| | | | | | | | | Dodaný extrakt | 4,4 | |
| | | | | | | | | Získaný extrakt | 3,8 | |
| | | | | | | | | Výtěžek | 84,7 | |
| | | | | | | | | Ztráta | 15,3 | |
| | | | | | | | | Celkem | 100,0 | |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | |
|-----------------------|-------------|----------|
| Stočeno sudy 8.4.2020 | 2x14 | / |
| Stočeno láhve | | / |
| Celkem | 28,0 | / |

drops: 2x50 g/várka

Vařil: Sedly

* 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 sítlem do druhého dne již žádná pěna.

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

Varní list - Pivovar

| | | | | | |
|----------------------|------------------|------------|--------------|-------|------------|
| místo a datum | druh piva | | várka | | rok |
| Doudleby | vařené | naražené | číslo | objem | |
| 11.04.2020 | IPA 14% | Čtyřák 11% | 19 | 30l | 2020 |

| Slad | hmotnost | kg | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|----|----------------|--------------|-------|-------------|----|--------|
| Plzeňský | 5,90 | kg | 4,53 | 76,8% | | Sorachy Ace | 40 | 13,00% |
| Karamelový | 0,30 | kg | 0,24 | 78,7% | | Challenger | 30 | 8,00% |
| | | | | | | ŽPČ | 50 | 3,20% |
| Celkem | 6,20 | | 4,77 | 76,9% | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka | |
|-----------------------------|-------|-------|-------|------|-------|-----------------|-------|----------------|----------------|---|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | chmel/kvasnice | |
| Voda na vystírku 54°C | 16:40 | 17:07 | 00:27 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 17:07 | 17:08 | 00:01 | | | 25,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 17:08 | 17:08 | 00:00 | 52,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 17:08 | 17:28 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 17:28 | 17:36 | 00:08 | 62,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 17:36 | 18:06 | 00:30 | | | | | CHYBA VAŘENÍ | | |
| Ohřev na 68°C | 18:06 | 18:12 | 00:06 | 68,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 18:12 | 18:32 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 18:32 | 18:38 | 00:06 | 72,0 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 18:38 | 18:46 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | | |
| Ohřev na 78°C | 18:46 | 18:54 | 00:08 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 18:54 | 18:57 | 00:03 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 18:57 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 18:57 | 19:17 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 19:17 | | | | | | | podrážení | | |
| Stékání předku | | | | | | 11,5 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 16,0 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 22,0 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 27,5 | | změřit hustotu | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 32,5 | | | | |
| Poslední 78°C | | 20:08 | 20:08 | | | 35,0 | 11,3% | sladina % | | |
| Pohromadě | 20:08 | | | | | 35,0 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 20:08 | 21:00 | 00:52 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel po 10. min | 21:10 | | | | | | | Sorachy Ace | 40 | g |
| 2. chmel po 30. min. | 21:30 | | | | | | | Challenger | 30 | g |
| 3. chmel 2 min. před koncem | 22:13 | | | | | | | ŽPČ | 50 | g |
| Dovařeno | | 22:15 | 01:15 | | | 30,0 | 13,5% | SUMA | 120 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 22:15 | 22:17 | 00:02 | | | 30,0 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 22:17 | 22:37 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 22:37 | 22:45 | 00:08 | | | | | | | |
| Spílání * | 22:50 | | | 20°C | | 29,0 | | S-04 | 12 | g |

| | | | |
|--------------------------|--------------|-----------------|--------------|
| Doba rmutování | 01:50 | Dodaný extrakt | 4,8 |
| Doba scezování | 00:51 | Získaný extrakt | 4,1 |
| Celkový čas várky | 06:10 | Výtěžek | 85,0 |
| | | Ztráta | 15,0 |
| | | Celkem | 100,0 |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | |
|--------------------|-------------|----------|
| Stočeno sudy 15.4. | 28,5 | / |
| Stočeno láhve | | / |
| Celkem | 28,5 | / |

drops: 100 g/várka

Vařil: Sedly+Lad'a

* 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 sítlem 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.

Varní list - Pivovar

| | | | |
|---------------------------|-------------------|------------------------|--------------|
| místo a datum | druh piva | várka | rok |
| Straňany 75 08.05.2020 | vařené IPA 12% | naražené várka č.16 | 2020 |
| | | číslo 20 | objem 30l |

| Slad | hmotnost | kg | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|----|----------------|--------------|-------|---------|----|--------|
| Plzeňský | 4,65 | kg | 3,57 | 76,8% | | Citra | 30 | 12,50% |
| Bavorský | 1,15 | kg | 0,91 | 78,7% | | Chinook | 80 | 13,70% |
| Celkem | 5,80 | | 4,48 | 77,2% | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka | |
|-----------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-----------------|-------|----------------|----------------|---|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | chmel/kvasnice | |
| Voda na vystírku 54°C | 09:00 | 09:23 | 00:23 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 09:23 | 09:24 | 00:01 | | | | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 09:24 | 09:24 | 00:00 | 52,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 09:24 | 09:44 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 09:44 | 09:53 | 00:09 | 63,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 09:53 | 10:13 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 10:13 | 10:18 | 00:05 | 68,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 10:18 | 10:38 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 10:38 | 10:43 | 00:05 | 72,5 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 10:43 | 10:51 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | OK | |
| Ohřev na 78°C | 10:51 | 10:58 | 00:07 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 10:58 | 11:05 | 00:07 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 11:05 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 11:05 | 11:25 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 11:25 | | | | | | | podrážení | | |
| Stékání předku | | | | | | 10,0 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 15,0 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 20,0 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 25,0 | | změřit hustotu | 1045 | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 30,0 | | | | |
| Poslední 78°C | | 12:07 | 12:07 | | | 33,0 | 11,3% | sladina % | | |
| Pohromadě | 12:07 | | | | | 33,0 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 12:10 | 12:55 | 00:45 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel po 10. min | 13:05 | | | | | | | Citra | 31 | g |
| 2. chmel po 30. min. | 13:25 | | | | | | | Chinook | 40 | g |
| 3. chmel 2 min. před koncem | 14:10 | | | | | | | Chinook | 40 | g |
| Dovařeno | | 14:12 | 01:17 | | | 28,0 | 14,0% | SUMA | 111 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 14:12 | 14:12 | 00:00 | | | 28,0 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 14:12 | 14:32 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 14:32 | 14:43 | 00:11 | | | | | | | |
| Spílání * | 14:44 | | | 20 °C | | 28,0 | | S-04 | 12 | g |

| | | | |
|--------------------------|--------------|-----------------|--------------|
| Doba rmutování | 01:42 | Dodaný extrakt | 4,5 |
| Doba scezování | 00:42 | Získaný extrakt | 3,9 |
| Celkový čas várky | 05:44 | Výtěžek | 87,6 |
| | | Ztráta | 12,4 |
| | | Celkem | 100,0 |

Várku dozoroval sládek: Sedly am Platz

| | | |
|--------------------|-------------|----------|
| Stočeno sudy 14.5. | 28,0 | l |
| Stočeno láhve | 0,0 | l |
| Celkem | 28,0 | l |

drops: 100 g/várka

Vařila: Mirunka + Sedly

* 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 sítlem 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.

Varní list - Pivovar

| | | | | |
|---------------------------|-------------------|------------------------|--------------|-------------|
| místo a datum | druh piva | | várka | rok |
| Straňany 75 08.05.2020 | vařené IPA 13% | naražené várka č.16 | IBU 58 | číslo 21 |
| | | | objem 30l | 2020 |

| Slad | hmotnost | kg | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|----|----------------|--------------|-------|---------|----|--------|
| Plzeňský | 4,20 | kg | 3,23 | 76,8% | | Chinook | 30 | 13,70% |
| Bavorský | 1,60 | kg | 1,26 | 78,7% | | Sládek | 52 | 5,75% |
| Karamelový | 0,20 | KG | 0,16 | 78,7% | | ŽPČ | 53 | 3,17% |
| Celkem | 6,00 | | 4,64 | 77,4% | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka chmel/kvasnice | |
|-----------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-----------------|-------|----------------|----------------------|---|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | | |
| Voda na vystírku 54°C | 15:02 | 15:25 | 00:23 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 15:26 | 15:26 | 00:00 | | | | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 15:26 | 15:26 | 00:00 | 51,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:26 | 15:46 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 15:46 | 15:54 | 00:08 | 61,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:54 | 16:14 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 16:14 | 16:21 | 00:07 | 68,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 16:21 | 16:41 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 16:41 | 16:44 | 00:03 | 73,0 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 16:44 | 16:52 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | OK | |
| Ohřev na 78°C | 16:52 | 16:58 | 00:06 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 16:58 | 17:02 | 00:04 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 17:02 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 17:02 | 17:22 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 17:22 | | | | | | | podrážení | | |
| Stékání předku | | | | | | 10,0 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 15,0 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 20,0 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 25,0 | | změřit hustotu | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 29,5 | | | | |
| Poslední 78°C | | 18:10 | 18:10 | | | 35,0 | 10,5% | sladina % | | |
| Pohromadě | 18:10 | | | | | 35,0 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 18:10 | 18:54 | 00:44 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel po 10. min | 19:04 | | | | | | | Chinook | 30 | g |
| 2. chmel po 30. min. | 19:24 | | | | | | | Sládek | 52 | g |
| 3. chmel 2 min. před koncem | 20:08 | | | | | | | ŽPČ | 53 | g |
| Dovařeno | | 20:10 | 01:16 | | | 30,0 | 12,8% | SUMA | 135 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 20:10 | 20:10 | 00:00 | | | 30,0 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 20:10 | 20:30 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 20:30 | 20:40 | 00:10 | | | | | | | |
| Spílání * | 20:40 | | | 20 °C | | 30,0 | | S-04 | 12 | g |

| | | | |
|--------------------------|--------------|-----------------|--------------|
| Doba rmutování | 01:36 | Dodaný extrakt | 4,6 |
| Doba scezování | 00:48 | Získaný extrakt | 3,8 |
| Celkový čas várky | 05:38 | Výtěžek | 82,7 |
| | | Ztráta | 17,3 |
| | | Celkem | 100,0 |

Várku dozoroval sládek: Sedly am Platz

| | | |
|--------------------|-------------|----------|
| Stočeno sudy 14.5. | 29,0 | l |
| Stočeno láhve | 0,0 | l |
| Celkem | 29,0 | l |

drops: 100 g/várka

Vařila: Mirunka + Pet'ulka

* 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 sítlem 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.

Varní list - Pivovar

| | | | | | | |
|----------------------|------------------|-------------|-----|--------------|-------|------------|
| místo a datum | druh piva | | | várka | | rok |
| Doudleby | vařené | naražené | IBU | číslo | objem | |
| 03.06.2020 | IPA 12% | várka č. 19 | 42 | 22 | 30l | 2020 |

| Slad | hmotnost | kg | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|----|----------------|--------------|-------|--------|----|-------|
| Plzeňský | 3,60 | kg | 2,76 | 76,8% | | Sládek | 80 | 5,75% |
| Bavorský | 1,60 | kg | 1,26 | 78,7% | | ŽPČ | 40 | 3,17% |
| Celkem | 5,20 | | 4,02 | 77,4% | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka | |
|----------------------------|-------|-------|-------|---|-------|-----------------|-------|----------------|----------------|--------------|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | chmel/kvasnice | |
| Voda na vystírku 54°C | 15:55 | 16:15 | 00:20 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 16:16 | 16:16 | 00:00 | | | | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 16:16 | 16:16 | 00:00 | 54,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 16:16 | 16:36 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 16:36 | 16:44 | 00:08 | 63,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 16:44 | 17:04 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 17:04 | 17:08 | 00:04 | 68,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 17:08 | 17:28 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 17:28 | 17:32 | 00:04 | 72,5 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 17:32 | 17:40 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | OK | |
| Ohřev na 78°C | 17:40 | 17:48 | 00:08 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 17:48 | 17:52 | 00:04 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 17:52 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 17:52 | 18:12 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 18:12 | | | | | | | podrážení | | |
| Stékání předku | | | | | | 11,0 | | | | |
| 1.výstřelek 78°C | | | | | | 16,0 | | | | |
| 2.výstřelek 78°C | | | | | | 21,0 | | | | |
| 3.výstřelek 78°C | | | | | | 26,0 | | změřit hustotu | | |
| 4.výstřelek 78°C | | | | | | 30,0 | | | | |
| Poslední 78°C | | 18:55 | 18:55 | | | 35,0 | 10,0% | sladina % | | |
| Pohromadě | 18:55 | | | | | 35,0 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 19:00 | 19:50 | 00:50 | | | | | Start var | | |
| 1.chmel po 10. min | 20:00 | | | | | | | Sládek | 40 | g |
| 2.chmel po 30. min. | 20:20 | | | | | | | Sládek | 40 | g |
| 3.chmel 2 min. před koncem | 21:05 | | | | | | | ŽPČ | 42 | g |
| Dovařeno | | 21:07 | 01:17 | | | 30,0 | 12,0% | SUMA | 122 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 21:07 | 21:09 | 00:02 | | | 30,0 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 21:09 | 21:29 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 21:29 | | ##### | Časy nejsou chyba !!! Kvasnice v kanále, čekalo se na namnožení nových. | | | | | | |
| Spilání * | 22:22 | | | | | | | S-04 | 7 | g |
| | | | | Doba rmutování | | 01:36 | | Dodaný | extrakt | 4,0 |
| | | | | Doba scezování | | 00:43 | | Získaný | extrakt | 3,6 |
| | | | | Celkový čas várky | | 06:27 | | Výtěžek | | 89,5 |
| | | | | | | | | Ztráta | | 10,5 |
| | | | | | | | | Celkem | | 100,0 |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | |
|--------------------|-------------|----------|
| Stočeno sudy 12.6. | 28,0 | / |
| Stočeno láhve | | / |
| Celkem | 28,0 | / |

drops: 100 g/várka

Vařil: Mirunka + Sedly

* Namnožit ve 2dl sladiny před 1. nachmelením. Zchladit na 25 až 30 °C 1h před spiláním. 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 dokvaší ještě týden při cca 18°C. Pak zraje při cca 4°C min. 6 týdnů.

Varní list - Pivovar

ETALON

| místo a datum |
|---------------|
| Doudleby |
| 14.07.2020 |

| druh piva | |
|-----------|-----------------|
| vařené | název |
| IPA 12% | Cajkózní ipička |

IBU
111

| vářka | |
|-------|-------|
| číslo | objem |
| 23 | 30l |

| rok |
|------|
| 2020 |

| 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 + Sedly**

* 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.

Varní list - Pivovar

ETALON

| | | | | | | |
|----------------------|------------------|-----------|------------|--------------|-------|------------|
| místo a datum | druh piva | | IBU | várka | | rok |
| Doudleby | typ | název | 44 | číslo | objem | 2020 |
| 03.10.2020 | IPA 12% | PLNÁ HUBA | | 24 | 30l | |

| Slad | hmotnost | kg | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|----|----------------|--------------|-------|----------|----|--------|
| Plzeňský | 5,00 | kg | 3,84 | 76,8% | | Premiant | 70 | 8,63% |
| Žitný | 0,50 | kg | 0,39 | 78,7% | | ŽPČ | 55 | 3,17% |
| | | | | | | Citra | 25 | 12,50% |
| Celkem | 5,50 | | 4,23 | 77,0% | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % | Poznámka | dávka | |
|----------------------------|-------|-------|-------|------|-------|-----------------|-------|----------------|-------|----------------|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | hm. | chmel/kvasnice |
| Voda na výstírku 54°C | 14:40 | 15:00 | 00:20 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 15:00 | 15:00 | 00:00 | | | | | | | |
| Výstírka - ohřev na 52°C | 15:00 | 15:00 | 00:00 | 52,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:00 | 15:20 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 15:20 | 15:28 | 00:08 | 62,5 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:28 | 15:48 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 15:48 | 15:53 | 00:05 | 68,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:53 | 16:13 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 16:13 | 16:17 | 00:04 | 72,0 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 16:17 | 16:25 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | | |
| Ohřev na 78°C | 16:25 | 16:31 | 00:06 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 16:31 | 16:35 | 00:04 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 16:35 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 16:35 | 16:55 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 16:55 | | | | | | | podrážení | | |
| Stékání předku | | | | 13,0 | | | | | | |
| 1.výstřelek 78°C | | | | 17,5 | | | | | | |
| 2.výstřelek 78°C | | | | 22,5 | | | | | | |
| 3.výstřelek 78°C | | | | 27,5 | | | | změřit hustotu | | |
| 4.výstřelek 78°C | | | | 32,0 | | | | | | |
| Poslední 78°C | | 17:40 | 17:40 | 35,0 | | 35,0 | 10,5% | sladina % | | |
| Pohromadě | 17:40 | | | | | 35,0 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 17:40 | 18:40 | 01:00 | | | | | Start var | | |
| 1.chmel po 10. min | 18:50 | | | | | | | Premiant | 45 | g |
| 2.chmel po 30. min. | 19:10 | | | | | | | Premiant | 25 | g |
| | | | | | | | | ŽPČ | 20 | |
| 3.chmel 2 min. před koncem | 19:53 | | | | | | | Citra | 25 | g |
| | | | | | | | | ŽPČ | 35 | |
| Dovařeno | | 19:55 | 01:15 | | | 30,0 | 11,8% | SUMA | 150 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 19:55 | 19:57 | 00:02 | | | 30,0 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 19:57 | 20:17 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 20:17 | 20:25 | 00:08 | | | | | | | |
| Spilání * | 20:28 | | | 22°C | | 28,5 | | S-04 | 12 | g |

| | | | |
|-------------------|-------|-----------------|--------------|
| Doba rmutování | 01:35 | Dodaný extrakt | 4,2 |
| Doba scezování | 00:45 | Získaný extrakt | 3,5 |
| Celkový čas várky | 05:48 | Výtěžek | 83,3 |
| | | Ztráta | 16,7 |
| | | Celkem | 100,0 |

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

| | | |
|------------------------|-------------|----------|
| Stočeno sudy 14.1.2020 | 28,0 | / |
| | | / |
| Celkem | 28,0 | / |

drops: 90g/várka

Vařil: **Sedly, Mirunka a Laďa**

* Namnoženo ve 2dl sladiny při 25 °C 1h před spiláním. Za stálého míchání sypány kvasnice do vody.

* Po nalití namnožených kvasnic do mladiny vše zamíchat

Kvašení je ukončeno, netvoří-li se po sebrání pěny sítlem 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.

Varní list - Pivovar

| |
|----------------------|
| místo a datum |
| Doudleby |
| 10.10.2020 |

| | | |
|------------------|-----------------|-----|
| druh piva | | |
| typ | název | IBU |
| IPA 12% | Cajkózní ipička | 118 |

| | |
|--------------|-------|
| várka | |
| číslo | objem |
| 25 | 30l |

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

| Operace | od | Čas do | min. | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka chmel/kvasnice | |
|-----------------------------|-------|--------|-------|------|-------|-----------------|-------|-------------------|----------------------|--------------|
| | | | | kád' | pánev | | | | | |
| Voda na vystírku 54°C | 15:03 | 15:22 | 00:19 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 15:23 | 15:23 | 00:00 | | | 24,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 15:23 | 15:23 | 00:00 | 52,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:23 | 15:43 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 15:43 | 15:50 | 00:07 | 63,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:50 | 16:10 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 16:10 | 16:15 | 00:05 | 68,5 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 16:15 | 16:35 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 16:35 | 16:40 | 00:05 | 73,0 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 16:40 | 16:48 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | OK | |
| Ohřev na 78°C | 16:48 | 16:56 | 00:08 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 16:56 | 17:00 | 00:04 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 17:00 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 17:00 | 17:20 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 17:20 | | | | | | | podrážení | | |
| Stékání předku | | | | 12,0 | | | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | 17,0 | | | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | 22,0 | | | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | 27,5 | | | | změřit hustotu | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | 32,5 | | | | | | |
| Poslední 78°C | | 18:15 | 18:15 | | | 36,0 | 10,3% | sladina % | | |
| Pohromadě | 18:15 | | | | | 36,0 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 18:15 | 19:10 | 00:55 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel po 10. min | 19:20 | | | | | | | Citra | 55 | g |
| 2. chmel po 30. min. | 19:40 | | | | | | | Chinook | 40 | g |
| 3. chmel 2 min. před koncem | 20:23 | | | | | | | Chinook | 45 | g |
| Dovařeno | | 20:25 | | | | 30,5 | 12,0% | SUMA | 140 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 20:25 | 20:27 | 00:02 | | | 30,5 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 20:27 | 20:47 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 20:47 | 20:50 | 00:03 | | | | | | | |
| Spílání * | 20:52 | | | 20 | | 29,0 | | S-04 | 12 | g |
| | | | | | | | | Dobrá rmutování | | 4,4 |
| | | | | | | | | Dobrá scezování | | 3,7 |
| | | | | | | | | Celkový čas várky | 05:49 | |
| | | | | | | | | Výtěžek | | 84,1 |
| | | | | | | | | Ztráta | | 15,9 |
| | | | | | | | | Celkem | | 100,0 |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | |
|-------------------------|-------------|----------|
| Stočeno sudy 21.10.2020 | 28,0 | / |
| Stočeno láhve | | / |
| Celkem | 28,0 | / |

drops: 100 g/várka

Vařil: Mirunka, Barunka, Sedly

* 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.

Varní list - Pivovar

| |
|----------------------|
| místo a datum |
| Doudleby |
| 17.10.2020 |

| | | |
|------------------|---------------|-----|
| druh piva | | |
| typ | název | IBU |
| IPA 12% | Mařenka Hořká | 110 |

| | |
|--------------|-------|
| várka | |
| číslo | objem |
| 26 | 30l |

| Slad | hmotnost | | dodaný extrakt | | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|----|----------------|--------------|--|-------|-------|--------|------|
| | | kg | | | | | | | |
| Plzeňský | 3,65 | kg | 2,80 | 76,8% | | | 50 | 13,70% | |
| Bavorský | 1,90 | kg | 1,50 | 78,7% | | | 100 | 5,75% | |
| | | | | | | | 80 | 3,17% | |
| Celkem | 5,55 | | 4,30 | 77,5% | | | | | |

| Operace | od | Čas do | min. | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka chmel/kvasnice | |
|-----------------------------|-------|--------|-------|------|-------|-----------------|-------|----------------|----------------------|---|
| | | | | kád' | pánev | | | | | |
| Voda na vystírku 54°C | 15:00 | 15:16 | 00:16 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 15:16 | 15:18 | 00:02 | | | 24,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 15:18 | 15:18 | 00:00 | 52,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:18 | 15:38 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 15:38 | 15:47 | 00:09 | 63,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:47 | 16:07 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 16:07 | 16:12 | 00:05 | 67,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 16:12 | 16:32 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 16:32 | 16:36 | 00:04 | 72,5 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 16:36 | 16:44 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | OK | |
| Ohřev na 78°C | 16:44 | 16:49 | 00:05 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 16:49 | 16:53 | 00:04 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 16:53 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 16:53 | 17:13 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 17:13 | | | | | | | 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 | | | | | | 31,5 | | | | |
| Poslední 78°C | | 18:07 | 18:07 | | | 35,5 | 10,0% | sladina % | | |
| Pohromadě | 18:07 | | | | | 35,5 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 18:07 | 19:00 | 00:53 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel po 10. min | 19:10 | | | | | | | Chinook | 50 | g |
| 2. chmel po 30. min. | 19:30 | | | | | | | Sládek | 100 | g |
| 3. chmel 2 min. před koncem | 20:13 | | | | | | | ŽPČ | 80 | g |
| Dovařeno | | 20:15 | | | | 30,5 | 12,0% | SUMA | 230 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 20:15 | 20:17 | 00:02 | | | 30,5 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 20:17 | 20:37 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 20:37 | 20:43 | 00:06 | | | | | | | |
| Spílání * | 20:45 | | | 20 | | 29,0 | | S-04 | 12 | g |

| | | | |
|-------------------|--------------|-----------------|--------------|
| Doba rmutování | 01:37 | Dodaný extrakt | 4,3 |
| Doba scezování | 00:54 | Získaný extrakt | 3,7 |
| Celkový čas várky | 05:45 | Výtěžek | 85,1 |
| | | Ztráta | 14,9 |
| | | Celkem | 100,0 |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | |
|-------------------------|-------------|----------|
| Stočeno sudy 22.10.2020 | 28,0 | / |
| Stočeno láhve | | / |
| Celkem | 28,0 | / |

drops: 100 g/várka

Vařil: Sedly + klučici

* 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.

Varní list - Pivovar

| | | | | |
|----------------------|------------------|-----|--------------|------------|
| místo a datum | druh piva | | várka | rok |
| Doudleby | typ | IBU | číslo | |
| 23.10.2020 | IPA 13% | 123 | 27 | 2020 |
| | název | | objem | |
| | Veselá Mirunka | | 30l | |

| Slad | hmotnost | kg | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|----|----------------|--------------|-------|---------|----|--------|
| Pižeňský | 4,50 | kg | 3,46 | 76,8% | | Chinook | 65 | 13,70% |
| Bavorský | 1,50 | kg | 1,18 | 78,7% | | Citra | 75 | 12,50% |
| | | | | | | Cascade | 10 | 5,50% |
| Celkem | 6,00 | | 4,64 | 77,3% | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka | |
|-----------------------------|-------|-------|-------|------|-------|-----------------|-------|----------------|----------------|---|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | chmel/kvasnice | |
| Voda na vystírku 54°C | 14:40 | 15:02 | 00:22 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 15:02 | 15:03 | 00:01 | | | 24,0 | | | | |
| 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 | 15:32 | 00:09 | 62,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:32 | 15:52 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 15:52 | 15:56 | 00:04 | 68,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:56 | 16:16 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 16:16 | 16:20 | 00:04 | 71,0 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 16:20 | 16:28 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | OK | |
| Ohřev na 78°C | 16:28 | 16:35 | 00:07 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 16:35 | 16:40 | 00:05 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 16:40 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 16:40 | 17:00 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 17:00 | | | | | | | podrážení | | |
| Stékání předku | | | | | | 12,0 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 17,0 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 22,0 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 27,0 | | změřit hustotu | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 32,0 | | | | |
| Poslední 78°C | | 18:00 | 18:00 | | | 35,5 | 11,0% | sladina % | | |
| Pohromadě | 18:00 | | | | | 35,5 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 18:00 | 18:55 | 00:55 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel po 10. min | 19:05 | | | | | | | Chinook | 40 | g |
| 2. chmel po 30. min. | 19:25 | | | | | | | Chinook | 25 | g |
| | | | | | | | | Citra | 35 | g |
| | | | | | | | | Citra | 40 | g |
| 3. chmel 2 min. před koncem | 20:08 | | | | | | | Cascade | 10 | g |
| 4. chmel do výřivky | 20:10 | | | | | | | SUMA | 150 | g |
| Dovařeno | | 20:10 | | | | 30,5 | 12,8% | | | |
| Čerpání na vířivou kád' | 20:10 | 20:12 | 00:02 | | | 30,5 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 20:12 | 20:32 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 20:32 | 20:38 | 00:06 | | | | | | | |
| Spilání * | 20:40 | | | 20 | | 28,0 | | S-04 | 11 | g |

| | | | |
|-------------------|-------|-----------------|--------------|
| Doba rmutování | 01:38 | Dodaný extrakt | 4,6 |
| Doba scezování | 01:00 | Získaný extrakt | 3,9 |
| Celkový čas várky | 06:00 | Výtěžek | 83,9 |
| | | Ztráta | 16,1 |
| | | Celkem | 100,0 |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | |
|---------------|-------------|----------|
| Stočeno sudy | 27,0 | / |
| Stočeno láhve | | / |
| Celkem | 27,0 | / |

drops: g/várka

Vařil: Sedly+Veselá Mirunka

* Namnožit ve 2dl sladiny před 1. nachmelením. Zchladit na 25 až 30 °C 1h před spiláním. Za stálého míchání přisypávat kvasnice.

* Po nalití namnožených kvasnic do mladiny vše zamíchat

Kvašení je ukončeno, netvoří-li se po sebrání pěny sítlem 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.

Varní list - Pivovar

| | | | | |
|----------------------|------------------|-----|--------------|------------|
| místo a datum | druh piva | | várka | rok |
| Doudleby | typ | IBU | číslo | |
| 30.10.2020 | IPA 11% | 118 | objem | 2020 |
| | název | | 28 | |
| | Voňavá Zržečka | | 30l | |

| Slad | hmotnost | kg | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|----|----------------|--------------|-------|--------|-----|--------|
| Pale Ale | 4,20 | kg | 3,23 | 76,8% | | Enigma | 100 | 16,50% |
| Carared | 1,00 | kg | 0,79 | 78,7% | | | | |
| Celkem | 5,20 | | 4,01 | 77,2% | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka | |
|-----------------------------|-------|-------|-------|------|-------|-----------------|-------|----------------|----------------|---|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | chmel/kvasnice | |
| Voda na vystírku 54°C | 14:45 | 15:03 | 00:18 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 15:03 | 15:04 | 00:01 | | | 24,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 15:04 | 15:04 | 00:00 | 52,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:04 | 15:24 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 15:24 | 15:32 | 00:08 | 62,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:32 | 15:52 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 15:52 | 15:56 | 00:04 | 68,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:56 | 16:16 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 16:16 | 16:21 | 00:05 | 73,0 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 16:21 | 16:29 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | OK | |
| Ohřev na 78°C | 16:29 | 16:37 | 00:08 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 16:37 | 16:40 | 00:03 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 16:40 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 16:40 | 17:00 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 17:00 | | | | | | | podrážení | | |
| Stékání předku | | | | | | 12,0 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 17,0 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 21,0 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 27,0 | | změřit hustotu | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 32,0 | | | | |
| Poslední 78°C | | 18:05 | 18:05 | | | 35,5 | 10,0% | sladina % | | |
| Pohromadě | 18:05 | | | | | 35,5 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 18:05 | 18:55 | 00:50 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel po 10. min | 19:05 | | | | | | | Enigma | 35 | g |
| 2. chmel po 30. min. | 19:25 | | | | | | | Enigma | 35 | g |
| 3. chmel 2 min. před koncem | 20:08 | | | | | | | Enigma | 30 | g |
| Dovařeno | | 20:10 | | | | 31,0 | 11,0% | SUMA | 100 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 20:10 | 20:12 | 00:02 | | | 31,0 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 20:12 | 20:32 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 20:32 | 20:39 | 00:07 | | | | | | | |
| Spílání * | 20:40 | | | 20°C | | 28,5 | | S-04 | 11 | g |

| | | | |
|--------------------------|--------------|-----------------|--------------|
| Doba rmutování | 01:37 | Dodaný extrakt | 4,0 |
| Doba scezování | 01:05 | Získaný extrakt | 3,4 |
| Celkový čas várky | 05:55 | Výtěžek | 85,0 |
| | | Ztráta | 15,0 |
| | | Celkem | 100,0 |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | | |
|---------------|------------|-------------|----------|
| Stočeno sudy | 04.11.2020 | 13,0 | l |
| Stočeno sudy | 04.11.2020 | 12,0 | l |
| Celkem | | 25,0 | l |

drops: 2x50 g/várka

Vařil: Sedly+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 sítlem 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.

Varní list - Pivovar

| | | | | |
|----------------------|------------------|-----|--------------|------------|
| místo a datum | druh piva | | várka | rok |
| Doudleby | typ | IBU | číslo | |
| 06.11.2020 | IPA 14,5% | 43 | objem | 2020 |
| | MAGIC BUTTON | | 29 | 30l |

| Slad | hmotnost | kg | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|----|----------------|--------------|-------|------------|----|--------|
| Pižeňský | 1,50 | kg | 1,15 | 76,8% | | Premiant | 50 | 8,63% |
| Bavorský | 4,50 | kg | 3,54 | 78,7% | | Galaxy | 50 | 14,20% |
| Žitný | 0,50 | kg | 0,39 | 78,7% | | Bavaria | 50 | 8,10% |
| Ovesné vločky | 0,50 | kg | 0,39 | 78,7% | | Irský mech | 5 | |
| Celkem | 7,00 | | 5,48 | 78,3% | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka | |
|-------------------------------|-------|-------|-------|------|-------|-----------------|-------|----------------|----------------|---|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | chmel/kvasnice | |
| Voda na výstírku 54°C | 14:40 | 14:59 | 00:19 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 15:00 | 15:00 | 00:00 | | | 25,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 15:00 | 15:00 | 00:00 | 53,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:00 | 15:20 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 15:20 | 15:30 | 00:10 | 63,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:30 | 15:50 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 15:50 | 15:56 | 00:06 | 68,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:56 | 16:16 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 16:16 | 16:20 | 00:04 | 72,5 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 16:20 | 16:28 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | OK | |
| Ohřev na 78°C | 16:28 | 16:36 | 00:08 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 16:36 | 16:40 | 00:04 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 16:40 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 16:40 | 17:00 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 17:00 | | | | | | | podrážení | | |
| Stékání předku | | | | | | 11,0 | | | | |
| 1.výstřelek 78°C | | | | | | 15,5 | | | | |
| 2.výstřelek 78°C | | | | | | 20,5 | | | | |
| 3.výstřelek 78°C | | | | | | 25,5 | | změřit hustotu | | |
| 4.výstřelek 78°C | | | | | | 30,5 | | | | |
| Poslední 78°C | | 18:20 | 18:20 | | | 35,0 | 12,5% | sladina % | | |
| Pohromadě | 18:20 | | | | | 35,0 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 18:20 | 19:12 | 00:52 | | | | | Start var | | |
| 1.chmel po 10. min | 19:22 | | | | | | | Premiant | 50 | g |
| 2.chmel po 60. min. | 20:12 | | | | | | | Galaxy | 25 | g |
| | | | | | | | | Bavaria | 25 | g |
| Irský mech 5g rehydr. 65. min | 20:17 | | | | | | | | | |
| 3.chmel do whirlpoolu | 20:27 | | | | | | | Galaxy | 25 | g |
| | | | | | | | | Bavaria | 25 | g |
| Dovařeno | | 20:27 | | | | 32,0 | 14,0% | SUMA | 150 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 20:27 | 20:29 | 00:02 | | | 32,0 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 20:29 | 20:49 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 20:49 | 21:00 | 00:11 | | | | | | | |
| Spílání * | 21:00 | | | 20 | | | | S-04 | 12 | g |

(konec stočen přes plenu = minimální odpad)

| | | | |
|--------------------------|--------------|-----------------|--------------|
| Doba rmutování | 01:40 | Dodaný extrakt | 5,5 |
| Doba scezování | 01:20 | Získaný extrakt | 4,5 |
| Celkový čas várky | 06:20 | Výtěžek | 81,7 |
| | | Ztráta | 18,3 |
| | | Celkem | 100,0 |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | |
|---------------|-------------|----------|
| Stočeno sudy | 27,0 | l |
| Stočeno láhve | | l |
| Celkem | 27,0 | l |

drops: g/várka

Vařil: Sedly+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 sítím do druhého dne již žádná pěna.

Irský mech - dávkování 3-5g na 20 litrů mladiny. Před použitím nalámaný rehydratovat ve sklenici horké vody alespoň 1 h před použitím.

Varní list - Pivovar

| |
|----------------------|
| místo a datum |
| Doudleby |
| 07.11.2020 |

| | | |
|------------------|----------|-----|
| druh piva | | |
| typ | název | IBU |
| IPA 11,5% | M.O.S.T! | 67 |

| | |
|--------------|-------|
| várka | |
| číslo | objem |
| 30 | 30l |

| Slad | hmotnost | | dodaný extrakt | | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|----|----------------|--------------|--|-------|-------|-------|------|
| | | kg | | | | | | | |
| Plzeňský | 5,00 | kg | 3,84 | 76,8% | | | 70 | 5,75% | |
| Žitný | 0,50 | kg | 0,39 | 78,7% | | | 100 | 7,58% | |
| Celkem | 5,50 | | 4,23 | 77,0% | | | | | |

| Operace | od | Čas | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka chmel/kvasnice | |
|-----------------------------|-------|-------|-------|------|-------|-----------------|-------|----------------|----------------------|---|
| | | do | min. | kád' | pánev | | | | | |
| Voda na vystírku 54°C | 16:40 | 16:58 | 00:18 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 16:58 | 16:58 | 00:00 | | | 24,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 16:58 | 16:58 | 00:00 | 52,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 16:58 | 17:18 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 17:18 | 17:26 | 00:08 | 62,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 17:26 | 17:46 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 17:46 | 17:52 | 00:06 | 68,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 17:52 | 18:12 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 18:12 | 18:16 | 00:04 | 72,0 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 18:16 | 18:24 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | OK | |
| Ohřev na 78°C | 18:24 | 18:30 | 00:06 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 18:30 | 18:35 | 00:05 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 18:35 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 18:35 | 18:55 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 18:55 | | | | | | | podrážení | | |
| Stékání předku | | | | | | 11,5 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 17,5 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 22,5 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 27,5 | | změřit hustotu | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 31,0 | | | | |
| Poslední 78°C | | 20:15 | 20:15 | | | 35,0 | 10,5% | sladina % | | |
| Pohromadě | 20:15 | | | | | 35,0 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 20:15 | 21:05 | 00:50 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel po 10. min | 21:15 | | | | | | | Sládek | 70 | g |
| 2. chmel po 30. min. | 21:35 | | | | | | | Most hlávkový | 50 | g |
| 3. chmel 2 min. před koncem | 22:18 | | | | | | | Most hlávkový | 50 | g |
| Dovařeno | | 22:20 | | | | 31,0 | 12,0% | SUMA | 170 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 22:20 | 22:22 | 00:02 | | | 31,0 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 22:22 | 22:42 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 22:42 | 22:50 | 00:08 | | | | | | | |
| Spílání * | 22:50 | | | 20 | | 30,0 | | S-04 | 12 | g |

| | | | |
|--------------------------|--------------|-----------------|--------------|
| Doba rmutování | 01:37 | Dodaný extrakt | 4,2 |
| Doba scezování | 01:20 | Získaný extrakt | 3,7 |
| Celkový čas várky | 06:10 | Výtěžek | 87,9 |
| | | Ztráta | 12,1 |
| | | Celkem | 100,0 |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | |
|---------------|-------------|----------|
| Stočeno sudy | 27,0 | l |
| Stočeno láhve | | l |
| Celkem | 27,0 | l |

drops: 100 g/várka

Vařil: Sedly+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 sítlem 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.

Varní list - Pivovar

| |
|----------------------|
| místo a datum |
| Doudleby |
| 13.11.2020 |

| | | |
|------------------|---------------------|-----|
| druh piva | | |
| typ | název | IBU |
| IPA 12% | Cajkózní ipečka (2) | 113 |

| | |
|--------------|-------|
| várka | |
| číslo | objem |
| 31 | 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 | 15:05 | 15:29 | 00:24 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 15:29 | 15:30 | 00:01 | | | | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 15:30 | 15:30 | 00:00 | ok | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:30 | 15:50 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 15:50 | 15:58 | 00:08 | ok | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:58 | 16:18 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 16:18 | 16:23 | 00:05 | ok | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 16:23 | 16:43 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 16:43 | 16:48 | 00:05 | ok | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 16:48 | 16:56 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | OK | |
| Ohřev na 78°C | 16:56 | 17:03 | 00:07 | ok | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 17:03 | 17:08 | 00:05 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 17:08 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 17:08 | 17:28 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 17:28 | | | | | | | 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 | | | | | | 32,5 | | | | |
| Poslední 78°C | | 18:33 | 18:33 | | | 35,5 | 11,0% | sladina % | | |
| Pohromadě | 18:33 | | | | | 35,5 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 18:33 | 18:50 | 00:17 | | výměna bomby na plyn | | | Start var | | |
| 1. chmel po 10. min | 20:00 | | | | | | | Citra | 58 | g |
| 2. chmel po 30. min. | 20:20 | | | | | | | Chinook | 40 | g |
| 3. chmel 2 min. před koncem | 21:03 | | | | | | | Chinook | 40 | g |
| Dovařeno | | 21:05 | | | | 31,5 | 12,5% | SUMA | 138 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 21:05 | 21:07 | 00:02 | | | | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 21:07 | 21:27 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 21:27 | 21:40 | 00:13 | | | | | | | |
| Spílání * | 21:45 | | | 22°C | | 30,5 | | S-04 | 12 | g |

| | | | |
|--------------------------|--------------|-----------------|--------------|
| Doba rmutování | 01:39 | Dodaný extrakt | 4,4 |
| Doba scezování | 01:05 | Získaný extrakt | 3,9 |
| Celkový čas várky | 06:40 | Výtěžek | 90,4 |
| | | Ztráta | 9,6 |
| | | Celkem | 100,0 |

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

| | | |
|-------------------------|-------------|----------|
| Stočeno sudy 19.11.2020 | 28,0 | / |
| Stočeno láhve | | / |
| Celkem | 28,0 | / |

drops: 100 g/várka

Vařil: Sedly+Mirunka

* 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 sítím 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.

Varní list - Pivovar

| | | | | |
|------------------------|------------------|-----------------------------|--------------|--------------|
| místo a datum | druh piva | IBU | várka | rok |
| Doudleby 20.11.2020 | typ IPA 11,5% | název Voňavá Zrčečka (2) | číslo 32 | objem 30l |
| | | 114 | | 2020 |

| Slad (zdroj: Pivotéka) | hmotnost | | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|------------------------|-------------|----|----------------|--------------|-------|--------|-----|--------|
| | | kg | | % | | | | |
| Pale Ale | 4,00 | kg | 3,07 | 76,8% | | Enigma | 100 | 16,50% |
| Carared | 1,00 | kg | 0,79 | 78,7% | | | | |
| Žitný | 0,50 | kg | | | | | | |
| Celkem | 5,50 | | 3,86 | 70,2% | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka chmel/kvasnice | |
|-----------------------------|-------|-------|-------|------|-------|-----------------|-----------------|----------------|----------------------|---|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | | |
| Voda na vystírku 54°C | 15:12 | 15:34 | 00:22 | | | 21,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 15:34 | 15:36 | 00:02 | | | 25,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 15:36 | 15:36 | 00:00 | 52,5 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:36 | 15:56 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 15:56 | 16:06 | 00:10 | 63,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 16:06 | 16:26 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 16:26 | 16:32 | 00:06 | 68,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 16:32 | 16:52 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 16:52 | 16:57 | 00:05 | 72,5 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 16:57 | 17:05 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | OK | |
| Ohřev na 78°C | 17:05 | 17:12 | 00:07 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 17:12 | 17:16 | 00:04 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 17:16 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 17:16 | 17:36 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 17:36 | | | | | | | podrážení | | |
| Stékání předku | | | | | | 12,5 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 17,5 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 22,5 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 28,0 | | změřit hustotu | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 34,0 | | | | |
| Poslední 78°C | | 18:35 | 18:35 | | | 36 + 1 | 8,8% | sladina % | | |
| Pohromadě | 18:35 | | | | | 36,0 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 18:40 | 19:35 | 00:55 | | | 35,0 | (dolito na 35l) | Start var | | |
| 1. chmel po 10. min | 19:45 | | | | | | | Enigma | 30 | g |
| 2. chmel po 30. min. | 20:05 | | | | | | | Enigma | 35 | g |
| 3. chmel 2 min. před koncem | 20:48 | | | | | | 1040 | Enigma | 35 | g |
| Dovařeno | | 20:50 | | | | 32,0 | 10,0% | SUMA | 100 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 20:50 | 20:52 | 00:02 | | | 32,0 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 20:52 | 21:12 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 21:12 | 21:25 | 00:13 | | | | | | | |
| Spílání * | 21:30 | | | 20°C | | 31,0 | | S-04 | 11 | g |

| | | | |
|--------------------------|--------------|-----------------|--------------|
| Doba rmutování | 01:42 | Dodaný extrakt | 3,9 |
| Doba scezování | 00:59 | Získaný extrakt | 3,2 |
| Celkový čas várky | 06:18 | Výtěžek | 82,9 |
| | | Ztráta | 17,1 |
| | | Celkem | 100,0 |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | |
|---------------|-------------|----------|
| Stočeno sudy | 28,0 | l |
| Stočeno sudy | | l |
| Celkem | 28,0 | l |

drops: 100 g/várka

Vařil: Sedly

* 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 sítlem 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.

Varní list - Pivovar

| | | | | | |
|------------------------|------------------|---------------------------|--------------|--------------|------------|
| místo a datum | druh piva | | várka | | rok |
| Doudleby 21.11.2020 | typ IPA 14,5% | název MAGIC BUTTON (2) | číslo 33 | objem 30l | 2020 |
| | | IBU 80 | | EBC 19 | |

| Slad (zdroj: Pivořeka) | hmotnost | | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|------------------------|-------------|----|----------------|--------------|-------|------------|----|--------|
| Plzeňský | 2,00 | kg | 1,54 | 76,8% | | Premiant | 50 | 8,63% |
| Mnichovský M25 | 4,00 | kg | 3,15 | 78,7% | | Galaxy | 50 | 14,20% |
| Žitný | 0,50 | kg | 0,39 | 78,7% | | Bavaria | 50 | 8,10% |
| Ovesné vločky | 0,50 | kg | 0,39 | 78,7% | | Irský mech | 5 | |
| Celkem | 7,00 | | 5,47 | 78,2% | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % | Poznámka | dávka | |
|--------------------------------|-------|-------|-------|------|-------|-----------------|-----------------|----------------|-------|-------|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | hm. | chmel |
| Voda na vyluhování 54°C | 15:39 | 16:00 | 00:21 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 16:00 | 16:05 | 00:05 | | | 25,0 | | | | |
| Vyluhování - ohřev na 52°C | 16:05 | 16:05 | 00:00 | 52,5 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 16:05 | 16:25 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 16:25 | 16:35 | 00:10 | 62,5 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 16:35 | 16:55 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 16:55 | 17:02 | 00:07 | 68,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 17:02 | 17:22 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 17:22 | 17:29 | 00:07 | 72,5 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 17:29 | 17:37 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | OK | |
| Ohřev na 78°C | 17:37 | 17:44 | 00:07 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 17:44 | 17:50 | 00:06 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 17:50 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 17:50 | 18:10 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 18:10 | | | | | | | podrážení | | |
| Stékání předku | | | | | | 12,0 | | | | |
| 1.výstřelek 78°C | | | | | | 16,0 | | | | |
| 2.výstřelek 78°C | | | | | | 23,5 | | | | |
| 3.výstřelek 78°C | | | | | | 30,0 | | změřit hustotu | | |
| 4.výstřelek 78°C | | | | | | 33,5 | 1044 | | | |
| Poslední 78°C | | 19:10 | 19:10 | | | 36+1 | 11,0% | sladina % | | |
| Pohromadě | 19:10 | | | | | 36,0 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 19:10 | 20:10 | 01:00 | | | 35,0 | (dolito na 35l) | Start var | | |
| 1.chmel po 10. min | 20:20 | | | | | | | Premiant | 50 | g |
| 2.chmel po 60. min. | 21:10 | | | | | | | Galaxy | 25 | g |
| | | | | | | | | Bavaria | 25 | g |
| Irský mech 5g rehydr. 65. min. | 21:15 | | | | | | | | | |
| 3.chmel do whirlpoolu | 21:25 | | | | | | | Galaxy | 25 | g |
| | | | | | | | 1050 | Bavaria | 25 | g |
| Dovařeno | | 21:25 | | | | 33,0 | 12,5% | SUMA | 150 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 21:25 | 21:27 | 00:02 | | | 33,0 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 21:27 | 21:47 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 21:47 | 22:00 | 00:13 | | | | | | | |
| Spilání * | 22:05 | | | 19°C | | | | S-04 | 11 | g |

(konec stočen přes plenu = minimální odpad)

| | | | |
|--------------------------|--------------|-----------------|--------------|
| Doba rmutování | 01:50 | Dodaný extrakt | 5,5 |
| Doba scezování | 01:00 | Získaný extrakt | 4,1 |
| Celkový čas várky | 06:26 | Výtěžek | 75,4 |
| | | Ztráta | 24,6 |
| | | Celkem | 100,0 |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | |
|---------------|-------------|----------|
| Stočeno sudy | 28,0 | l |
| Stočeno láhve | | l |
| Celkem | 28,0 | l |

drops: 100 g/várka

Vařil: Sedly

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

* Po nalití namnožených kvasnic do mladiny vše zamíchat

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

Irský mech - dávkování 3-5g na 20 litrů mladiny. Před použitím nalámaný rehydratovat ve sklenici horké vody alespoň 1 h před použitím.

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 | | 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 | | | g |
| 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 |

| | | | |
|--------------------------|--------------|-----------------|--------------|
| Doba rmutování | 01:45 | Dodaný extrakt | 4,0 |
| Doba scezování | 01:18 | Získaný extrakt | 3,7 |
| Celkový čas várky | 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: **Sedly+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 sítlem 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.

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: **Sedly**

* 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.

Varní list - Pivovar

| |
|----------------------|
| místo a datum |
| Doudleby |
| 04.12.2020 |

| | | |
|------------------|------------|-----|
| druh piva | | |
| typ | název | IBU |
| ALE 11% | Eliška (2) | 85 |

EBC
9,50

| | |
|--------------|-------|
| várka | |
| číslo | objem |
| 36 | 30l |

| Slad | hmotnost | | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | | |
|---------------|-------------|----|----------------|--------------|-------|---------|----|--------|
| | | kg | | % | | | g | alfa |
| Vídeňský | 5,30 | | 4,07 | 76,8% | | Chinook | 50 | 13,70% |
| | | | | | | Ella | 55 | 15,00% |
| Celkem | 5,30 | | 4,07 | 76,8% | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka chmel/kvasnice | |
|---------------------------|-------|-------|-------|------|-------|-----------------|-------|----------------|----------------------|---|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | | |
| Voda na vystírku 54°C | 14:25 | 14:48 | 00:23 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 14:48 | 14:48 | 00:00 | | | 25,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 14:48 | 14:53 | 00:05 | 53,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 14:53 | 15:13 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 15:13 | 15:26 | 00:13 | 63,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:26 | 15:46 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 15:56 | 16:06 | 00:10 | 69,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 16:06 | 16:26 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 16:26 | 16:32 | 00:06 | 72,5 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 16:32 | 16:40 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | OK | |
| Ohřev na 78°C | 16:40 | 16:54 | 00:14 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 16:54 | 17:00 | 00:06 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 17:00 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 17:00 | 17:20 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 17:20 | | | | | | | podrážení | | |
| Stékání předku | | | | | | 12,0 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 17,0 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 27,5 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 32,5 | | změřit hustotu | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | | | | | |
| Poslední 78°C | | 18:45 | 18:45 | | | 35,5 | 10,0% | sladina % | | |
| Pohromadě | 18:45 | | | | | 35,5 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 18:50 | 19:42 | 00:52 | | | 35,5 | | Start var | | |
| 1. chmel po 10. min | 19:52 | | | | | | | Chinook | 50 | g |
| 2. chmel po 60. min. | 20:42 | | | | | | | Ella | 24 | g |
| 3. chmel do whirlpoolu | 20:57 | | | | | | | Ella | 30 | g |
| | | | | | | | | | | g |
| Dovařeno | | 20:57 | | | | 31,0 | 11,8% | SUMA | 104 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 20:57 | 20:59 | 00:02 | | | 31,0 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 20:59 | 21:19 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 21:19 | 21:30 | 00:11 | | | | | | | |
| Spílání * | 21:30 | | | 20 | | 30,0 | | S-04 | 12 | g |

| | | | |
|--------------------------|--------------|-----------------|--------------|
| Doba rmutování | 02:12 | Dodaný extrakt | 4,1 |
| Doba scezování | 01:25 | Získaný extrakt | 3,6 |
| Celkový čas várky | 07:05 | Výtěžek | 89,5 |
| | | Ztráta | 10,5 |
| | | Celkem | 100,0 |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | | |
|---------------|------------|-------------|----------|
| Stočeno sudy | 08.12.2020 | 28,0 | l |
| Stočeno láhve | | | l |
| Celkem | | 28,0 | l |

drops: 100 g/várka

Vařil: Sedly+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 sítím do druhého dne již žádná pěna.

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

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

Varní list - Pivovar

| |
|----------------------|
| místo a datum |
| Doudleby |
| 11.12.2020 |

| | | |
|------------------|--------|-----|
| druh piva | | |
| typ | název | IBU |
| ALE 12% | KAČABA | 54 |

EBC
13

| | |
|--------------|-------|
| várka | |
| číslo | objem |
| 37 | 30l |

| Slad | hmotnost | kg | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|----|----------------|--------------|-------|---------|----|--------|
| Pižeňský | 1,85 | kg | 1,42 | 76,8% | | Chinook | 40 | 11,60% |
| Bavorský | 1,85 | kg | 1,46 | 78,7% | | Kazbek | 25 | 4,80% |
| Vídeňský | 1,85 | kg | 1,46 | 78,7% | | Bavaria | 33 | 8,10% |
| Celkem | 5,55 | | 4,33 | 78,1% | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % | Poznámka | dávka | |
|---------------------------|-------|-------|-------|------|-------|-----------------|-------|----------------|-------|----------------|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | hm. | chmel/kvasnice |
| Voda na vystírku 54°C | 14:33 | 14:59 | 00:26 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 14:59 | 15:00 | 00:01 | | | 24,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 15:00 | 15:00 | 00:00 | 52,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:00 | 15:20 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 15:20 | 15:30 | 00:10 | 63,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:30 | 15:50 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 15:50 | 15:59 | 00:09 | 69,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:59 | 16:19 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 16:19 | 16:27 | 00:08 | 72,5 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 16:27 | 16:35 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | | |
| Ohřev na 78°C | 16:35 | 16:47 | 00:12 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 16:47 | 16:50 | 00:03 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 16:50 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 16:50 | 17:10 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 17:10 | | | | | | | 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 | | | | | | 35+1,5 | 1042 | | | |
| Poslední 78°C | | 18:30 | 18:30 | | | 35,0 | 10,5% | sladina % | | |
| Pohromadě | 18:30 | | | | | 35,0 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 18:30 | 19:30 | 01:00 | | | 35,5 | | Start var | | |
| 1. chmel po 10. min | 19:40 | | | | | | | Chinook | 40 | g |
| 2. chmel po 50. min. | 20:20 | | | | | | | Kazbek | 25 | g |
| 4. chmel do whirlpoolu | 20:45 | | | | | | 1048 | Bavaria | 33 | g |
| Dovařeno | | 20:45 | | | | 32,5 | 12,0% | SUMA | 98 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 20:45 | 20:47 | 00:02 | | | 32,5 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 20:47 | 21:07 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 21:07 | 21:30 | 00:23 | | | | | | | |
| Spilání * | 21:35 | | | 19°C | | | | S-04 | 12 | g |

| | | | |
|-------------------|-------|-----------------|--------------|
| Doba rmutování | 01:51 | Dodaný extrakt | 4,3 |
| Doba scezování | 01:20 | Získaný extrakt | 3,9 |
| Celkový čas várky | 07:02 | Výtěžek | 90,0 |
| | | Ztráta | 10,0 |
| | | Celkem | 100,0 |

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

| | | |
|---------------|-------------|----------|
| Stočeno sudy | 29,0 | / |
| Stočeno láhve | | / |
| Celkem | 29,0 | / |

drops: g/várka

Vařil: **Sedly+Mirunka**

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

* Po nalití namnožených kvasnic do mladiny vše zamíchat

Kvašení je ukončeno, netvoří-li se po sebrání pěny sítlem 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.

Varní list - Pivovar

| |
|------------------------|
| místo a datum |
| Doudleby 19.12.2020 |

| | | |
|------------------|------------------|-----|
| druh piva | | |
| typ | název | IBU |
| ALE 14% | Barunka rozverná | 41 |

EBC
14

| | |
|--------------|-------|
| várka | |
| 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 | | | | | |
| Celkem | 7,30 | | 0,00 | 0,0% | | | |

| 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 | |
| | | | 00:00 | | | | | | | |
| 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 |
| | | | | | | | | Dobu rmutování | | 02:19 |
| | | | | | | | | Dobu scezování | | 01:15 |
| | | | | | | | | Celkový čas várky | | 07:11 |
| | | | | | | | | Výtěžek | | ##### |
| | | | | | | | | Ztráta | | ##### |
| | | | | | | | | Celkem | | ##### |

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

| | | | |
|---------------|--------|-------------|----------|
| Stočeno sudy | 24.12. | 29,0 | / |
| Stočeno láhve | | | / |
| Celkem | | 29,0 | / |

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.

Varní list - Pivovar

| |
|------------------------|
| místo a datum |
| Doudleby 27.12.2020 |

| | | |
|------------------|------------|-----|
| druh piva | | |
| typ | název | IBU |
| IPA 11% | NATURISTKA | 50 |

EBC
8,5

| | |
|--------------|-------|
| várka | |
| číslo | objem |
| 39 | 30l |

| Slad | hmotnost | kg | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|--|-------------|----|----------------|--------------|-------|------------|----|--------|
| Pale Ale | 5,10 | | 3,92 | 76,8% | | Chinook | 33 | 11,60% |
| | | | | | | Cascade | 60 | 5,80% |
| | | | | | | Irský mech | 5 | |
| PRVNÍ DOMÁCÍ ŠROTOVÁNÍ NA GORILLE | | | | | | | | |
| Celkem | 5,10 | | 3,92 | 76,8% | | | | |

| Operace | od | Čas do | min. | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka chmel/kvasnice | |
|---------------------------|-------|--------|-------|-------|-------|-----------------|-------|------------------|----------------------|---|
| | | | | kád' | pánev | | | | | |
| Voda na vystírku 54°C | 17:00 | 17:25 | 00:25 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 17:30 | 17:30 | 00:00 | | | 25,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 17:30 | 17:30 | 00:00 | 52,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 17:30 | 17:50 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 17:50 | 18:00 | 00:10 | 62,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 18:00 | 18:20 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 18:20 | 18:27 | 00:07 | 69,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 18:27 | 18:47 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 18:47 | 18:53 | 00:06 | 72,5 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 18:53 | 19:01 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | OK | |
| Ohřev na 78°C | 19:01 | 19:07 | 00:06 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 19:08 | 19:14 | 00:06 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 19:14 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 19:14 | 19:34 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 19:34 | | | | | | | 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 | | | | | | 32,5 | 1040 | | | |
| Poslední 78°C | | 20:52 | 20:52 | | | 35+1,5 | 10,0% | sladina % | | |
| Pohromadě | 20:52 | | | | | 35+1,5 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 20:52 | 21:50 | 00:58 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel po 10. min | 22:00 | | | | | | | Chinook | 33 | g |
| 2. chmel po 50. min. | 22:40 | | | | | | | Cascade | 30 | g |
| 3. chmel do WH | 23:05 | | | | | | 1044 | Cascade | 30 | g |
| Dovařeno | | 23:05 | | | | 32,0 | 11,0% | SUMA | 93 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 23:05 | 23:07 | 00:02 | | | 32,0 | | studené chmelení | | |
| Odpočinek 20 min. | 23:07 | 23:27 | 00:20 | | | | | Cascade 30.12. | 30 | g |
| Chlazení na 15-20°C | 23:27 | 23:45 | 00:18 | | | | | | | |
| Spílání * | 23:50 | | | 19 °C | | 30,5 | | S-04 | 12 | g |

| | | | |
|-------------------|--------------|-----------------|--------------|
| Doba rmutování | 01:44 | Dodaný extrakt | 3,9 |
| Doba scezování | 01:18 | Získaný extrakt | 3,5 |
| Celkový čas várky | 06:50 | Výtěžek | 89,9 |
| | | Ztráta | 10,1 |
| | | Celkem | 100,0 |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | |
|---------------|-------------|----------|
| Stočeno sudy | 29,0 | / |
| Stočeno láhve | | / |
| Celkem | 29,0 | / |

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 sítlem 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.

Varní list - Pivovar

| |
|----------------------|
| místo a datum |
| Doudleby |
| 02.01.2021 |

| | | |
|------------------|--------------------|-----|
| druh piva | | |
| typ | název | IBU |
| IPA 14% | Veselá Mirunka (2) | 130 |

| | |
|--------------|-------|
| várka | |
| číslo | objem |
| 40 | 30l |

EBC
11

| Slad | hmotnost | kg | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|----|----------------|--------------|-------|---------|-----|--------|
| Plzeňský | 4,50 | kg | 3,46 | 76,8% | | Chinook | 65 | 11,60% |
| Bavorský | 1,50 | kg | 1,18 | 78,7% | | Citra | 100 | 12,10% |
| Celkem | 6,00 | | 4,64 | 77,3% | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka chmel/kvasnice | |
|---------------------------|-------|-------|-------|-------------------|-------|-----------------|-------|-----------------|----------------------|--------------|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | g | g |
| Voda na vystírku 54°C | 14:40 | 15:05 | 00:25 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 15:05 | 15:05 | 00:00 | | | | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 15:05 | 15:10 | 00:05 | 52,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:10 | 15:30 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 15:30 | 15:42 | 00:12 | 63,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:42 | 16:02 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 16:02 | 16:09 | 00:07 | 68,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 16:09 | 16:29 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 16:29 | 16:36 | 00:07 | 72,5 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 16:36 | 16:44 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | OK | |
| Ohřev na 78°C | 16:44 | 16:53 | 00:09 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 16:53 | 17:03 | 00:10 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 17:03 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 17:03 | 17:23 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 17:23 | | | | | | | podrážení | | |
| Stékání předku | | | | | | 11,5 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 17,0 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 22,5 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 32,0 | | změřit hustotu | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | | 1050 | | | |
| Poslední 78°C | | 19:00 | 19:00 | | | 35+1,5 | 12,5% | sladina % | | |
| Pohromadě | 19:00 | | | | | 35+1,5 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 19:00 | 20:05 | 01:05 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel po 10. min | 20:15 | | | | | | | Chinook | 65 | g |
| 2. chmel po 30. min. | 20:35 | | | | | | | Citra | 75 | g |
| 3. chmel do WH | 21:20 | | | | | | 1058 | Citra | 25 | g |
| Dovařeno | | 21:20 | | | | 32,5 | 14,3% | SUMA | 165 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 21:20 | 21:22 | 00:02 | | | 32,5 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 21:22 | 21:42 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 21:42 | 21:55 | 00:13 | | | | | | | |
| Spílání * | 21:57 | | | 18 °C | | 30,5 | | S-04 | 12 | g |
| | | | | Doba rmutování | | | 01:58 | Dodaný extrakt | | 4,6 |
| | | | | Doba scezování | | | 01:37 | Získaný extrakt | | 4,6 |
| | | | | Celkový čas várky | | | 07:17 | Výtěžek | | 99,9 |
| | | | | | | | | Ztráta | | 0,1 |
| | | | | | | | | Celkem | | 100,0 |

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

| | | | |
|---------------|------------|-------------|----------|
| Stočeno sudy | 08.01.2021 | 27,5 | / |
| Stočeno láhve | | | / |
| Celkem | | 27,5 | / |

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

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

Varní list - Pivovar

| |
|----------------------|
| místo a datum |
| Doudleby |
| 08.01.2021 |

| | | |
|------------------|-----------|-----|
| druh piva | | |
| typ | název | IBU |
| IPA 12% | Tovaryška | 51 |

EBC
9

| | |
|--------------|-------|
| várka | |
| číslo | objem |
| 41 | 30l |

| Slad | hmotnost | kg | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|----|----------------|-------------|-------|----------|----|-------|
| Pale Ale | 4,00 | kg | 81,8% | 3,27 | | Premiant | 50 | 5,26% |
| vídeňský | 1,00 | kg | 81,7% | 0,82 | | Comet | 70 | 8,00% |
| žitný | 0,50 | kg | 79,9% | 0,40 | | | | |
| | | | | 0,00 | | | | |
| | | | | 0,00 | | | | |
| Celkem | 5,50 | | | 4,49 | | | | |

| Operace | od | Čas | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka chmel/kvasnice | |
|---------------------------|-------|-------|-------|------|-------|-----------------|-------|--------------------|----------------------|----|
| | | do | min. | kád' | pánev | | | | | |
| Voda na vystírku 54°C | 14:35 | 15:05 | 00:30 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 15:05 | 15:05 | 00:00 | | | 24,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 15:05 | 15:05 | 00:00 | 54,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:05 | 15:25 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 15:25 | 15:34 | 00:09 | 62,5 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:34 | 15:54 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 15:54 | 16:04 | 00:10 | 68,0 | | | | spustit boiler ! | | |
| Prodleva 20 min. | 16:04 | 16:24 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 16:24 | 16:35 | 00:11 | 72,5 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 16:35 | 16:43 | 00:08 | | | | | zkouška zcukření ! | | OK |
| Ohřev na 78°C | 16:43 | 16:53 | 00:10 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 16:53 | 16:58 | 00:05 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 16:58 | | | | | | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 16:58 | 17:18 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 17:18 | | | | | | | | | |
| Stékání předku | | | | | | 12,5 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 17,5 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 22,0 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 27,5 | | | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 32,5 | 1042 | sladina SG | | |
| Poslední 78°C | | 18:35 | 18:35 | | | 35+1,5 | 10,5% | sladina % | | |
| Pohromadě | 18:35 | | | | | 35,0 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 18:35 | 19:45 | 01:10 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel po 10 min. | 19:55 | | | | | | | Premiant | 50 | g |
| 2. chmel po 40 min. | 20:25 | | | | | | | Comet | 35 | g |
| Protafloc 1tbl. | 20:45 | | | | | | | | | g |
| 3. chmel do WH | 21:00 | | | | | | 1050 | Comet | 35 | g |
| Dovařeno | | 21:00 | | | | 32,5 | 12,5% | SUMA | 120 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 21:00 | 21:02 | 00:02 | | | 32,5 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 21:02 | 21:22 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 21:22 | 21:35 | 00:13 | | | | | | | |
| Spílání * | 21:35 | | | 17 | | 31,5 | | S-04 | 12 | g |
| Studené chmelení | | | | | | | | | | g |

| | | | |
|-------------------|--------------|-----------------|---------------|
| Doba rmutování | 01:53 | Dodaný extrakt | 4,49 |
| Doba scezování | 01:17 | Získaný extrakt | 4,06 |
| Celkový čas várky | 07:00 | Výtěžek | 90,5% |
| | | Ztráta | 9,5% |
| | | Celkem | 100,0% |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | | | | | |
|---------------|------------|-------------|----------|--------|-----|---------|
| Stočeno sudy | 14.01.2021 | 28,0 | / | drops: | 100 | g/várka |
| Stočeno láhve | | | / | | | |
| Celkem | | 28,0 | / | | | |

Vařil: Sedly+Mirunka

Poznámky:

Varní list - Pivovar

| |
|----------------------|
| místo a datum |
| Doudleby |
| 10.01.2021 |

| | | |
|------------------|------------|-----|
| druh piva | | |
| typ | název | IBU |
| IPA 11% | Poustevník | 53 |

| | |
|--------------|-------|
| várka | |
| číslo | objem |
| 42 | 30l |

EBC
10

| Slad | hmotnost | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|----------------|-------------|----------------|-------------|-------|----------|----|-------|
| plzeňský | 3,50 | 79,5% | 2,78 | | Premiant | 60 | 5,26% |
| mnichovský M25 | 1,00 | 81,5% | 0,82 | | Harmonie | 50 | 7,11% |
| žitný | 0,50 | 79,9% | 0,40 | | Kazbek | 25 | 4,75% |
| | | | 0,00 | | | | |
| | | | 0,00 | | | | |
| Celkem | 5,00 | | 4,00 | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka chmel/kvasnice | |
|---------------------------|-------|-------|-------|------------|-------|-----------------|-------|--------------------|----------------------|----|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | | |
| Voda na vystírku 54°C | 14:00 | 14:35 | 00:35 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 14:35 | 14:36 | 00:01 | | | 24,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 14:36 | 14:38 | 00:02 | 52,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 14:38 | 14:58 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 14:58 | 15:09 | 00:11 | 62,5 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:09 | 15:29 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 15:29 | 15:37 | 00:08 | 68,0 | | | | spustit boiler ! | | |
| Prodleva 20 min. | 15:37 | 15:57 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 15:57 | 16:03 | 00:06 | 72,5 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 16:03 | 16:11 | 00:08 | | | | | zkouška zcukření ! | | OK |
| Ohřev na 78°C | 16:11 | 16:20 | 00:09 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 16:20 | 16:24 | 00:04 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 16:24 | | | | | | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 16:24 | 16:44 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 16:44 | | | | | | | | | |
| Stékání předku | | | | | | 12,5 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 17,0 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 22,5 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 27,0 | | | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 33,5 | 1038 | sladina SG | | |
| Poslední 78°C | | 17:45 | 17:45 | | | 35,5+1,5 | 9,5% | sladina % | | |
| Pohromadě | 17:45 | | | | | 35,5 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 17:45 | 18:40 | 00:55 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel po 10 min. | 18:50 | | | kvasnice ! | | | | Premiant | 60 | g |
| 2. chmel po 60 min. | 19:40 | | | | | | | Harmonie | 50 | g |
| irský mech 5g | 19:40 | | | | | | | Kazbek | 25 | g |
| 4. chmel | 19:55 | | | | | | 1044 | | | g |
| Dovařeno | | 19:55 | | | | 32,5 | 11,0% | SUMA | 135 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 19:55 | 19:57 | 00:02 | | | 32,5 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 19:57 | 20:17 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 20:17 | 20:40 | 00:23 | | | | | | | |
| Spílání * | 20:45 | | | 20 | | 31,0 | | S-04 | 12 | g |
| Studené chmelení | | | | | | | | | | g |

| | | | |
|-------------------|-------|-----------------|--------|
| Doba rmutování | 01:49 | Dodaný extrakt | 4,00 |
| Doba scezování | 01:01 | Získaný extrakt | 3,58 |
| Celkový čas várky | 06:45 | Výtěžek | 89,4% |
| | | Ztráta | 10,6% |
| | | Celkem | 100,0% |

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

| | | | | | | |
|---------------|-------|-------------|----------|--------|-----|---------|
| Stočeno sudy | 16.1. | 28,0 | / | drops: | 100 | g/várka |
| Stočeno láhve | | | / | | | |
| Celkem | | 28,0 | / | | | |

Vařil: Sedly

Poznámky:

Varní list - Pivovar

| |
|----------------------|
| místo a datum |
| Doudleby |
| 15.01.2021 |

| | | |
|------------------|-------|-----|
| druh piva | | |
| typ | název | IBU |
| IPA 11% | Pípa | 60 |

EBC
10

| | |
|--------------|-------|
| várka | |
| číslo | objem |
| 43 | 30l |

| Slad | hmotnost [kg] | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|---------------|----------------|-------------|-------|----------|----|--------|
| vídeňský | 3,50 | 80,0% | 2,80 | | Premiant | 65 | 5,26% |
| žitný | 0,75 | 78,0% | 0,59 | | Citra | 50 | 12,90% |
| Carared | 1,00 | 80,0% | 0,80 | | Cascade | 75 | 7,00% |
| | | | 0,00 | | | | |
| | | | 0,00 | | | | |
| Celkem | 5,25 | | 4,19 | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka chmel/kvasnice | |
|---------------------------|-------|-------|-------|-------|------------|-----------------|-------|--------------------|----------------------|----|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | | |
| Voda na vystírku 57°C | 14:28 | 14:50 | 00:22 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 14:50 | 14:54 | 00:04 | | | 24,5 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 55°C | 14:54 | 14:57 | 00:03 | 56,0 | | | | | | |
| Prodleva 10 min. | 14:57 | 15:07 | 00:10 | | | | | | | |
| Ohřev na 65°C | 15:07 | 15:17 | 00:10 | 65,0 | | | | | | |
| Prodleva 70 min. | 15:17 | 16:27 | 01:10 | | | | | spustit boiler ! | | |
| Ohřev na 73°C | 16:27 | 16:40 | 00:13 | 73,0 | | | | | | |
| Prodleva 10 min. | 16:40 | 16:50 | 00:10 | | | | | | | |
| Ohřev na 78°C | 16:50 | 16:57 | 00:07 | 78,0 | | | | | | |
| Prodleva 10 min. | 16:57 | 17:07 | 00:10 | | | | | zkouška zcukření ! | | OK |
| Čerpání na scezovací kád' | 17:07 | 17:11 | 00:04 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 17:11 | | | | | | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 17:11 | 17:31 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 17:31 | | | | | | | | | |
| Stékání předku | | | | | | 12,0 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 17,0 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 22,0 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 27,0 | | | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 32,5 | 1038 | sladina SG | | |
| Poslední 78°C | | 18:50 | 18:50 | | | 1,5+35,5 | 9,5% | sladina % | | |
| Pohromadě | 18:50 | | | | | 1,5+35,5 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 18:50 | 19:50 | 01:00 | | | 35,5 | | Start var | | |
| 1. chmel 65 min. | 20:00 | | | | kvasnice ! | | | Premiant | 65 | g |
| 2. chmel 5 min. | 20:50 | | | | | | | Citra+Cascade | 25+25 | g |
| Irský mech 5g | 21:00 | | | | | | | | | g |
| 3. chmel do WH | 21:05 | | | | | | | Citra+Cascade | 25+25 | g |
| Dovařeno | | 21:05 | | | | 32,5 | 11,0% | SUMA | 150 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 21:05 | 21:07 | 00:02 | | | 32,5 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 21:07 | 21:27 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 21:27 | 20:48 | ##### | | | | | | | |
| Spílán * | 20:50 | | | 19 °C | | 30,0 | | S-04 | 12 | g |
| Studené chmelení | | | | | | | | Cascade | 25 | g |

| | | | |
|-------------------|-------|-----------------|--------|
| Doba rmutování | 02:21 | Dodaný extrakt | 4,19 |
| Doba scezování | 01:19 | Získaný extrakt | 3,58 |
| Celkový čas várky | 06:22 | Výtěžek | 85,4% |
| | | Ztráta | 14,6% |
| | | Celkem | 100,0% |

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

| | | | | | | |
|---------------|------------|-------------|----------|--------|-----|---------|
| Stočeno sudy | 21.01.2021 | 28,0 | / | drops: | 100 | g/várka |
| Stočeno láhve | | | / | | | |
| Celkem | | 28,0 | / | | | |

Vařil: **Sedly**

Poznámky:

Varní list - Pivovar

| |
|------------------------|
| místo a datum |
| Doudleby 16.01.2021 |

| | | |
|------------------|----------|-----|
| druh piva | | |
| typ | název | IBU |
| Ale 11% | MAXPajle | 55 |

| | |
|--------------|-------|
| várka | |
| číslo | objem |
| 44 | 30l |

EBC
7

| Slad | hmotnost [kg] | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|---------------|----------------|-------------|-------|---------|-----|-------|
| Pale Ale | 5,75 | 80,1% | 4,61 | | Cascade | 150 | 5,80% |
| | | | 0,00 | | Comet | 65 | 8,00% |
| | | | 0,00 | | | | |
| | | | 0,00 | | | | |
| | | | 0,00 | | | | |
| Celkem | 5,75 | | 4,61 | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka chmel/kvasnice | |
|----------------------------|--------|-------|-------|-------|-------|-----------------|-------|---------------|----------------------|---|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | g | g |
| Voda na vystírku 65,5°C | 13:23 | 13:50 | 00:27 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 13:50 | 13:54 | 00:04 | | | 24,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 63,5°C | 13:54 | 13:57 | 00:03 | 63,5 | | | | | | |
| Prodleva 75 min. | 13:57 | 15:12 | 01:15 | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 15:12 | 15:17 | 00:05 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 15:17 | | | | | | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 15:17 | 15:37 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 15:37 | | | | | | | | | |
| Stékání předku | | | | | | 12,0 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 18,0 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 24,5 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 29,5 | | | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 33,5 | 1042 | sladina SG | | |
| Poslední 78°C | | 16:48 | 16:48 | | | 1,5+35,5 | 10,5% | sladina % | | |
| Pohromadě | 16:48 | | | | | 1,5+35,5 | | | | |
| Do varu na 60 min. | 16:48 | 17:52 | 01:04 | | | | | | | |
| 1. chmel 60 min. | 17:52 | | | | | | | | | |
| 2. chmel 20 min. | 18:32 | | | | | | | | | |
| Protafloc | 18:37 | | | | | | | | | |
| 3. chmel 3 min. | 18:49 | | | | | | | | | |
| 4. chmel do WH | 18:52 | | | | | | | | | |
| 5. chmel po 10 min | 19:02 | | | | | | 1045 | | | |
| Dovařeno | | 19:02 | | | | 34,0 | 11,3% | SUMA | 185 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 19:02 | 19:04 | 00:02 | | | 34,0 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 19:04 | 19:24 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 19:24 | 19:50 | 00:26 | | | | | | | |
| Spílání * | 19:54 | | | 17 °C | | 32,0 | | S-04 | 12 | g |
| Studené chmelení | 3. den | | | | | | | Comet+Cascade | 15+15 | g |

spustit boiler !
zkouška zcukření ! OK

| | | | |
|-------------------|--------------|-----------------|---------------|
| Doba rmutování | 01:27 | Dodaný extrakt | 4,61 |
| Doba scezování | 01:11 | Získaný extrakt | 3,83 |
| Celkový čas várky | 06:31 | Výtěžek | 83,0% |
| | | Ztráta | 17,0% |
| | | Celkem | 100,0% |

Várku dozoroval sládek: Sedly am Platz

| | | | | | | |
|---------------|------------|-------------|----------|--------|-----|---------|
| Stočeno sudy | 22.01.2021 | 30,0 | / | drops: | 100 | g/várka |
| Stočeno láhve | | | / | | | |
| Celkem | | 30,0 | / | | | |

Vařil: Martin Meixner

Poznámky:

Varní list - Pivovar

| |
|----------------------|
| místo a datum |
| Doudleby |
| 22.01.2021 |

| druh piva | | | | várka | |
|-----------|---------|-----|-----|-------|-------|
| typ | název | IBU | EBC | číslo | objem |
| ALE 12% | Letuška | 40 | 12 | 45 | 30l |

| Slad | EBC | hm. [kg] | sypání | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|--------------|-------------|--------|----------------|-------------|-------|-------------|-----|-------|
| Pale Ale | 7,0 | 5,00 | 90,9% | 81,8% | 4,09 | | Premiant | 50 | 5,26% |
| Abbey Malt | 45,0 | 0,50 | 9,1% | 78,6% | 0,39 | | Hallertauer | 100 | 4,70% |
| | | | | | 0,00 | | | | |
| | | | | | 0,00 | | | | |
| | | | | | 0,00 | | | | |
| Celkem | 10,45 | 5,50 | | | 4,48 | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka | |
|---------------------------|-------|-------|-------|------|-------|--------------------|----------|---------------------------|----------------|---|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | chmel/kvasnice | |
| Voda na vystírku 54°C | 14:45 | 15:08 | 00:23 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 15:08 | 15:10 | 00:02 | | | 24,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 15:10 | 15:13 | 00:03 | 52,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:13 | 15:33 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 15:33 | 15:46 | 00:13 | 62,5 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:46 | 16:06 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 16:06 | 16:17 | 00:11 | 68,0 | | | | spustit boiler ! | | |
| Prodleva 20 min. | 16:17 | 16:37 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 16:37 | 16:45 | 00:08 | 72,0 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 16:45 | 16:53 | 00:08 | | | | | zkouška zcukření ! | | |
| Ohřev na 78°C | 16:53 | 17:03 | 00:10 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 17:03 | 17:08 | 00:05 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 17:08 | | | | | | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 17:08 | 17:28 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 17:28 | | | | | | | | | |
| Stékání předku | | | | | | 12,5 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 17,5 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 22,5 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 28,0 | | | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 32,5 | 1044 | sladina SG | | |
| Poslední 78°C | | 18:55 | 18:55 | | | 1,5+35,5 | 11,0% | sladina % | | |
| Pohromadě | 18:55 | | | | | 1,5+35,5 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 18:55 | 20:00 | 01:05 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel 65 min | 20:10 | | | | | | | Premiant 50 g | | |
| 2. chmel 15 min | 21:00 | | | | | | | Hallertauer 50 g | | |
| Protafloc 1 tbl. | 21:00 | | | | | | | | | |
| 3. chmel do WH | 21:15 | | | | | | 1050 | Hallertauer 50 g | | |
| Dovařeno | | 21:15 | | | | 32,5 | 12,5% | SUMA 150 g | | |
| Čerpání na vířivou kád' | 21:15 | 21:17 | 00:02 | | | 32,5 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 21:17 | 21:37 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 21:37 | 21:50 | 00:13 | | | | | | | |
| Spílání * | 21:50 | | | 17 | | 30,5 | | S-04 12 g | | |
| Studené chmelení | | | | | | | | | | g |

| | | | |
|-------------------|-------|-----------------|---------------|
| Doba rmutování | 02:00 | Dodaný extrakt | 4,48 |
| Doba scezování | 01:27 | Získaný extrakt | 4,06 |
| Celkový čas várky | 07:05 | Výtěžek | 90,6% |
| | | Ztráta | 9,4% |
| | | Celkem | 100,0% |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | | | | | |
|---------------|------------|-------------|----------|--------|-----|---------|
| Stočeno sudy | 28.01.2021 | 29,0 | / | drops: | 100 | g/várka |
| Stočeno láhve | | | / | | | |
| Celkem | | 29,0 | / | | | |

Vařil: Sedly+Mirunka

Poznámky:

Varní list - Pivovar

| |
|----------------------|
| místo a datum |
| Doudleby |
| 29.01.2021 |

| druh piva | | | | várka | |
|-----------|----------|-----|-----|-------|-------|
| typ | název | IBU | EBC | číslo | objem |
| IPA 11% | TEENAGER | 42 | 10 | 46 | 30l |

| Slad | EBC | hm. [kg] | sypání | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|-------------|--------|----------------|-------------|-------|------------|-----|-------|
| plzeňský | 4,0 | 4,00 | 80,0% | 79,5% | 3,18 | | Premiant | 50 | 5,26% |
| Carared | 50,0 | 0,50 | 10,0% | 80,0% | 0,40 | | Tettnanger | 100 | 4,60% |
| žitný | 7,0 | 0,50 | 10,0% | 78,0% | 0,39 | | | | |
| | | | | | 0,00 | | | | |
| | | | | | 0,00 | | | | |
| Celkem | 8,90 | 5,00 | | | 3,97 | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka chmel/kvasnice | |
|---------------------------|-------|-------|-------|-------|------------|-----------------|-------|--------------------|----------------------|----|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | | |
| Voda na výstírku 54°C | 14:30 | 14:55 | 00:25 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 14:55 | 14:55 | 00:00 | | | 24,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 14:55 | 14:55 | 00:00 | 52,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 14:55 | 15:15 | 00:20 | | | | | | | |
| | | | 00:00 | | | | | | | |
| | | | 00:00 | | | | | | | |
| Ohřev na 67°C | 15:15 | 15:30 | 00:15 | 67,0 | | | | spustit boiler ! | | |
| Prodleva 40 min. | 15:30 | 16:10 | 00:40 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 16:10 | 16:17 | 00:07 | 72,5 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 16:17 | 16:25 | 00:08 | | | | | zkouška zcukření ! | | OK |
| Ohřev na 78°C | 16:25 | 16:30 | 00:05 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 16:30 | 16:35 | 00:05 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 16:35 | | | | | | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 16:35 | 16:55 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 16:55 | | | | | | | | | |
| Stékání předku | | | | | | 12,5 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 17,5 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 23,0 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 28,0 | | | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 34,0 | | sladina SG | | |
| Poslední 78°C | | 18:15 | 18:15 | | | 35+1,5 | 9,5% | sladina % | | |
| Pohromadě | 18:15 | | | | | 35+1,5 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 18:15 | 19:30 | 01:15 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel 65 min | 19:40 | | | | kvasnice ! | | | Premiant | 50 | g |
| 2. chmel 15 min | 20:30 | | | | | | | Tettnanger | 50 | g |
| Irský mech 5g 15 min | 20:30 | | | | | | | | | g |
| 3. chmel do WH | 20:45 | | | | | | | Tettnanger | 50 | g |
| Dovařeno | | 20:45 | | | | 32,5 | 11,5% | SUMA | 150 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 20:45 | 20:47 | 00:02 | | | 32,5 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 20:47 | 21:07 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 21:07 | 21:20 | 00:13 | | | | | | | |
| Spílání * | 21:20 | | | 17 °C | | | | S-04 | 12 | g |
| Studené chmelení | | | | | | | | | | g |

| | | | |
|--------------------------|--------------|-----------------|---------------|
| Doba rmutování | 01:40 | Dodaný extrakt | 3,97 |
| Doba scezování | 01:20 | Získaný extrakt | 3,74 |
| Celkový čas várky | 06:50 | Výtěžek | 94,1% |
| | | Ztráta | 5,9% |
| | | Celkem | 100,0% |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | | | | | |
|---------------|------------|-------------|----------|--------|-----|---------|
| Stočeno sudy | 04.02.2021 | 29,0 | / | drops: | 100 | g/várka |
| Stočeno láhve | | | / | | | |
| Celkem | | 29,0 | / | | | |

Vařil: Sedly + Mirunka

Poznámky:

Varní list - Pivovar

| |
|----------------------|
| místo a datum |
| Doudleby |
| 03.02.2021 |

| druh piva | | | | vářka | |
|-----------|----------|-----|-----|-------|-------|
| typ | název | IBU | EBC | číslo | objem |
| ALE 13% | Belgičan | 42 | 27 | 47 | 30l |

| Slad | EBC | hm. [kg] | sypání | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|-----------------|--------------|-------------|--------|----------------|-------------|-------|----------|----|-------|
| Belgium Special | 300,0 | 0,50 | 8,3% | 79,0% | 0,40 | | Premiant | 60 | 5,30% |
| Pale Ale | 7,0 | 5,50 | 91,7% | 81,8% | 4,50 | | Kazbek | 50 | 4,80% |
| | | | 0,0% | | 0,00 | | ŽPČ | 50 | 3,20% |
| | | | 0,0% | | 0,00 | | | | |
| | | | 0,0% | | 0,00 | | | | |
| Celkem | 31,42 | 6,00 | | | 4,89 | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka | |
|---------------------------|-------|-------|-------|------|------------|-----------------|-------|--------------------|----------------|---|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | chmel/kvasnice | |
| Voda na vylstírku 54°C | 15:30 | 15:55 | 00:25 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 15:55 | 15:56 | 00:01 | | | 24,0 | | | | |
| Vylstírka - ohřev na 52°C | 15:56 | 15:56 | 00:00 | 52,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:56 | 16:16 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 16:16 | 16:26 | 00:10 | 62,5 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 16:26 | 16:46 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 16:46 | 16:52 | 00:06 | 68,0 | | | | spustit boiler ! | | |
| Prodleva 20 min. | 16:52 | 17:12 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 17:12 | 17:21 | 00:09 | 72,5 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 17:21 | 17:29 | 00:08 | | | | | zkouška zcukření ! | | |
| Ohřev na 78°C | 17:29 | 17:39 | 00:10 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 17:39 | 17:45 | 00:06 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 17:45 | | | | | | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 17:45 | 18:05 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 18:05 | | | | | | | | | |
| Stékání předku | | | | | | 12,5 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 17,5 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 22,5 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 27,5 | | | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 32,5 | 1046 | sladina SG | | |
| Poslední 78°C | | 19:05 | 19:05 | | | 35,5+1,5 | 11,5% | sladina % | | |
| Pohromadě | 19:05 | | | | | 35,5+1,5 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 19:05 | 19:50 | 00:45 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel 65 min. | 20:00 | | | | kvasnice ! | | | Premiant | 60 | g |
| 2. chmel 15 min | 20:50 | | | | | | | Kazbek | 50 | g |
| Irský mech 5g | 20:50 | | | | | | | | | g |
| 3. chmel do WH | 21:05 | | | | | | 1053 | ŽPČ | 50 | g |
| Dovařeno | | 21:05 | | | | 32,0 | 13,0% | SUMA | 160 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 21:05 | 21:07 | 00:02 | | | 32,0 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 21:07 | 21:27 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 21:27 | 21:40 | 00:13 | | | | | | | |
| Spílání * | 21:40 | | | 17 | | | | S-04 | 12 | g |
| Studené chmelení | | | | | | | | | | g |

| | | | |
|--------------------------|--------------|-----------------|---------------|
| Doba rmutování | 01:50 | Dodaný extrakt | 4,89 |
| Doba scezování | 01:00 | Získaný extrakt | 4,16 |
| Celkový čas vářky | 06:10 | Výtěžek | 85,0% |
| | | Ztráta | 15,0% |
| | | Celkem | 100,0% |

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

| | | | | | | |
|---------------|------|-------------|----------|--------|-----|---------|
| Stočeno sudy | 9.2. | 28,5 | / | drops: | 100 | g/várka |
| Stočeno láhve | | | / | | | |
| Celkem | | 28,5 | / | | | |

Vařil: **3 Bobíci**

Poznámky:

Varní list - Pivovar

| |
|----------------------|
| místo a datum |
| Doudleby |
| 05.02.2021 |

| druh piva | | | | vářka | |
|-----------|------------|-----|-----|-------|-------|
| typ | název | IBU | EBC | číslo | objem |
| ALE 12,5% | Mamma Mia! | 36 | 17 | 48 | 30l |

| Slad | EBC | hm. [kg] | sypání | dodaný extrakt | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|--------------|-------------|--------|----------------|-------|------------|-----|-------|
| Pale Ale | 7,0 | 4,00 | 72,7% | 0,00 | | Premiant | 40 | 5,26% |
| Abbey Malt | 45,0 | 1,50 | 27,3% | 0,00 | | Willamette | 100 | 5,20% |
| | | | 0,0% | 0,00 | | | | |
| | | | 0,0% | 0,00 | | | | |
| Celkem | 17,36 | 5,50 | | 0,00 | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka chmel/kvasnice | |
|----------------------------|-------|-------|-------|------|-------|-----------------|-------|----------|----------------------|--------------------|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | | |
| Voda na vylisování 54°C | 14:38 | 15:02 | 00:24 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 15:02 | 15:04 | 00:02 | | | 24,0 | | | | |
| Vylisování - ohřev na 52°C | 15:04 | 15:04 | 00:00 | 52,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:04 | 15:24 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 15:24 | 15:34 | 00:10 | 62,5 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:34 | 15:54 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 15:54 | 16:00 | 00:06 | 68,0 | | | | | | spustit boiler ! |
| Prodleva 20 min. | 16:00 | 16:20 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 16:20 | 16:25 | 00:05 | 72,5 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 16:25 | 16:33 | 00:08 | | | | | | | zkouška zcukření ! |
| Ohřev na 78°C | 16:33 | 16:40 | 00:07 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 16:40 | 16:46 | 00:06 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 16:46 | | | | | | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 16:46 | 17:06 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 17:06 | | | | | | | | | |
| Stékání předku | | | | | | 12,5 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 17,5 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 22,5 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 27,5 | | | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 32,5 | | | | sladina SG |
| Poslední 78°C | | 18:39 | 18:39 | | | 35,5+1,5 | | | | sladina % |
| Pohromadě | 18:39 | | | | | 35,5+1,5 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 18:39 | 19:40 | 01:01 | | | | | | | Start var |
| 1. chmel 65 min. | 19:50 | | | | | | | | | Premiant 40 g |
| 2. chmel 15 min. | 20:45 | | | | | | | | | Willamette 50 g |
| Irský mech 5g 15min. | 10:45 | | | | | | | | | |
| 3. chmel do WH | 20:55 | | | | | | 1050 | | | Willamette 50 g |
| Dovařeno | | 20:55 | | | | 32,5 | 12,5% | | | SUMA 140 g |
| Čerpání na vířivou kád' | 20:55 | 20:57 | 00:02 | | | 32,5 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 20:57 | 21:17 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 21:17 | 21:30 | 00:13 | | | | | | | |
| Spilání * | 21:30 | | | 18 | | | | | | S-04 12 g |
| Studené chmelení | | | | | | | | | | g |

| | | | |
|--------------------------|--------------|-----------------|-------|
| Doba rmutování | 01:44 | Dodaný extrakt | 0,00 |
| Doba scezování | 01:33 | Získaný extrakt | 4,06 |
| Celkový čas várky | 06:52 | Výtěžek | ##### |
| | | Ztráta | ##### |
| | | Celkem | ##### |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | | | | | |
|---------------|-------|-------------|----------|--------|-----|---------|
| Stočeno sudy | 11.2. | 29,0 | / | drops: | 100 | g/várka |
| Stočeno láhve | | | / | | | |
| Celkem | | 29,0 | / | | | |

Vařil: Sedly+Mirunka

Poznámky:

Varní list - Pivovar

| |
|----------------------|
| místo a datum |
| Doudleby |
| 12.02.2021 |

| druh piva | | | | várka | |
|-----------|------------|-----|-----|-------|-------|
| typ | název | IBU | EBC | číslo | objem |
| ALE 11,5% | Eliška (3) | 60 | 10 | 49 | 30l |

| Slad | EBC | hm. [kg] | sypání | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|-------------|--------|----------------|-------------|-------|---------|----|--------|
| Vídeňský | 8,5 | 5,30 | 100,0% | 80,0% | 4,24 | | Chinook | 30 | 11,60% |
| | | | 0,0% | | 0,00 | | Ella | 70 | 15,40% |
| | | | 0,0% | | 0,00 | | | | |
| | | | 0,0% | | 0,00 | | | | |
| Celkem | 8,50 | 5,30 | | | 4,24 | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka | |
|---------------------------|-------|-------|-------|-------------------|-------|--------------------|----------|---------------------------|----------------|---|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | chmel/kvasnice | |
| Voda na vystírku 54°C | 14:44 | 15:07 | 00:23 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 15:08 | 15:09 | 00:01 | | | 24,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 15:09 | 15:13 | 00:04 | 52,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:13 | 15:33 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 15:33 | 15:40 | ##### | 62,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:40 | 16:00 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 16:00 | 16:08 | 00:08 | 68,0 | | | | spustit boiler ! | | |
| Prodleva 20 min. | 16:08 | 16:28 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 16:28 | 16:37 | 00:09 | 73,0 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 16:37 | 16:45 | 00:08 | | | | | zkouška zcukření ! | | |
| Ohřev na 78°C | 16:45 | 16:51 | 00:06 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 16:51 | 16:57 | 00:06 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 16:57 | | | | | | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 16:57 | 17:17 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 17:17 | | | | | | | | | |
| Stékání předku | | | | | | 12,5 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 17,0 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 22,5 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 27,0 | | | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 32,0 | 1040 | sladina SG | | |
| Poslední 78°C | | 18:30 | 18:30 | | | 36+1 | 10,0% | sladina % | | |
| Pohromadě | 18:30 | | | | | 36+1 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 18:30 | 19:12 | 00:42 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel 65 min | 19:22 | | | kvasnice ! | | | | Chinook | 30 | g |
| 2. chmel 15 min | 20:12 | | | | | | | Ella | 20 | g |
| Irský mech 5g | 20:12 | | | | | | | | | g |
| 3. chmel do WH | 20:27 | | | | | | 1042 | Ella | 30 | g |
| Dovařeno | | 20:27 | | | | 32,5 | 10,5% | SUMA | 80 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 20:27 | 20:29 | 00:02 | | | 32,5 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 20:29 | 20:49 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 20:49 | 21:05 | 00:16 | | | | | | | |
| Spílání * | 21:05 | | | 17°C | | | | S-04 | 12 | g |
| Studené chmelení 3.den | 15.2. | | | | | | | Ella | 20 | g |

| | | | |
|-------------------|--------------|-----------------|---------------|
| Doba rmutování | 01:49 | Dodaný extrakt | 4,24 |
| Doba scezování | 01:13 | Získaný extrakt | 3,41 |
| Celkový čas várky | 06:21 | Výtěžek | 80,5% |
| | | Ztráta | 19,5% |
| | | Celkem | 100,0% |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | | | | | |
|---------------|-------|-------------|----------|--------|-----|---------|
| Stočeno sudy | 18.2. | 29,0 | / | drops: | 100 | g/várka |
| Stočeno láhve | | | / | | | |
| Celkem | | 29,0 | / | | | |

Vařil: Sedly + Mirunka

Poznámky:

Varní list - Pivovar

| |
|----------------------|
| místo a datum |
| Doudleby |
| 19.02.2021 |

| druh piva | | | | vářka | |
|-----------|--------------|-----|-----|-------|-------|
| typ | název | IBU | EBC | číslo | objem |
| IPA 12% | M.O.S.T! (2) | | 6 | 50 | 30l |

| Slad | EBC | hm. [kg] | sypání | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|-------------|--------|----------------|-------------|-------|------------------|-----|-------|
| plzeňský | 4,0 | 5,00 | 90,9% | 79,5% | 3,98 | | Sládek | 70 | 5,75% |
| žitný | 7,0 | 0,50 | 9,1% | 78,0% | 0,39 | | Sorachy Ace | 100 | |
| | | | 0,0% | | 0,00 | | -hlávkový, český | | |
| | | | 0,0% | | 0,00 | | | | |
| | | | 0,0% | | 0,00 | | | | |
| Celkem | 4,27 | 5,50 | | | 4,37 | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka | |
|---------------------------|-------|-------|-------|-------------------|-------|--------------------|----------|---------------------------|----------------|---|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | chmel/kvasnice | |
| Voda na vyláhev 54°C | 14:45 | 15:09 | 00:24 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 15:09 | 15:09 | 00:00 | | | 24,0 | | | | |
| Vyláhev - ohřev na 52°C | 15:13 | 15:13 | 00:00 | 52,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:13 | 15:33 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 15:33 | 15:44 | 00:11 | 63,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:44 | 16:04 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 16:04 | 16:10 | 00:06 | 68,0 | | | | spustit boiler ! | | |
| Prodleva 20 min. | 16:10 | 16:30 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 16:30 | 16:36 | 00:06 | 72,5 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 16:36 | 16:44 | 00:08 | | | | | zkouška zcukření ! | | |
| Ohřev na 78°C | 16:44 | 16:54 | 00:10 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 16:54 | 16:56 | 00:02 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 16:56 | | | | | | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 16:56 | 17:16 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 17:16 | | | | | | | | | |
| Stékání předku | | | | | | 12,5 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 17,5 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 22,5 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 27,5 | | | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 32,5 | | sladina SG | | |
| Poslední 78°C | | 18:30 | 18:30 | | | 36,0 | 10,5% | sladina % | | |
| Pohromadě | 18:30 | | | | | 36,0 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 18:30 | 19:20 | 00:50 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel 65 min. | 19:30 | | | kvasnice ! | | | | Sládek | 70 | g |
| 2. chmel 45 min. | 19:50 | | | | | | | Sorachy Ace | 50 | g |
| Irský mech 5g | 20:20 | | | | | | | | | g |
| 3. chmel 2 min. | 20:33 | | | | | | | Sorachy Ace | 50 | g |
| Dovařeno | | 20:35 | | | | 32,5 | 12,5% | SUMA | 170 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 20:35 | 20:37 | 00:02 | | | 32,5 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 20:37 | 20:57 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 20:57 | 20:57 | 00:00 | | | | | | | |
| Spilání * | 21:14 | | | 18°C | | | | S-04 | 12 | g |
| Studené chmelení | | | | | | | | | | g |

| | | | |
|-------------------|--------------|-----------------|---------------|
| Doba rmutování | 01:47 | Dodaný extrakt | 4,37 |
| Doba scezování | 01:14 | Získaný extrakt | 4,06 |
| Celkový čas vářky | 06:29 | Výtěžek | 93,1% |
| | | Ztráta | 6,9% |
| | | Celkem | 100,0% |

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

| | | | | | | |
|---------------|------------|-------------|----------|--------|-----|---------|
| Stočeno sudy | 27.02.2021 | 27,0 | / | drops: | 100 | g/várka |
| Stočeno láhve | | | / | | | |
| Celkem | | 27,0 | / | | | |

Vařil: **B+M**

Poznámky:

Varní list - Pivovar

| |
|----------------------|
| místo a datum |
| Doudleby |
| 26.02.2021 |

| druh piva | | | | vářka | |
|-----------|--------------|-----|-----|-------|-------|
| typ | název | IBU | EBC | číslo | objem |
| IPA 12% | M.O.S.T! (3) | | 6 | 51 | 30l |

| Slad | EBC | hm. [kg] | sypání | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|-------------|--------|----------------|-------------|-------|------------------|-----|-------|
| plzeňský | 4,0 | 5,00 | 90,9% | 79,5% | 3,98 | | Sládek | 70 | 5,75% |
| žitný | 7,0 | 0,50 | 9,1% | 78,0% | 0,39 | | Sorachy Ace | 100 | |
| | | | 0,0% | | 0,00 | | -hlávkový, český | | |
| | | | 0,0% | | 0,00 | | | | |
| | | | 0,0% | | 0,00 | | | | |
| Celkem | 4,27 | 5,50 | | | 4,37 | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka | |
|---------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-----------------|-------|--------------------|----------------|---|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | chmel/kvasnice | |
| Voda na vystírku 54°C | 14:37 | 15:00 | 00:23 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 15:00 | 15:00 | 00:00 | | | 24,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 15:00 | 15:03 | 00:03 | 52,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:03 | 15:23 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 15:23 | 15:31 | 00:08 | 62,5 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:31 | 15:51 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 15:51 | 15:56 | 00:05 | 68,0 | | | | spustit boiler ! | | |
| Prodleva 20 min. | 15:56 | 16:16 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 78°C !!! | 16:16 | 16:27 | 00:11 | 78,0 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 16:27 | 16:35 | 00:08 | | | | | zkouška zcukření ! | | |
| | | | 00:00 | | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 16:35 | 16:41 | 00:06 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 16:41 | | | | | | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 16:41 | 17:01 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 17:01 | | | | | | | | | |
| Stékání předku | | | | | | 12,5 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 17,5 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 22,5 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 27,5 | | | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 32,0 | 1042 | sladina SG | | |
| Poslední 78°C | | 18:15 | 18:15 | | | 36,0 | 10,5% | sladina % | | |
| Pohromadě | 18:15 | | | | | 36,0 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 18:15 | 19:07 | 00:52 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel 65 min. | 19:17 | | | | | | | Sládek | 70 | g |
| 2. chmel 45 min. | 19:37 | | | | | | | Sorachy Ace | 50 | g |
| Irský mech 5g | 20:05 | | | | | | | | | g |
| 3. chmel 2 min. | 20:20 | | | | | | 1050 | Sorachy Ace | 50 | g |
| Dovařeno | | 20:22 | | | | 32,0 | 12,5% | SUMA | 170 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 20:22 | 20:24 | 00:02 | | | 32,0 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 20:24 | 20:44 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 20:44 | 20:54 | 00:10 | | | | | | | |
| Spílání * | 21:10 | | | 18 °C | | | | S-04 | 12 | g |
| Studené chmelení | | | | | | | | | | g |

| | | | |
|-------------------|-------|-----------------|---------------|
| Doba rmutování | 01:41 | Dodaný extrakt | 4,37 |
| Doba scezování | 01:14 | Získaný extrakt | 4,00 |
| Celkový čas vářky | 06:33 | Výtěžek | 91,6% |
| | | Ztráta | 8,4% |
| | | Celkem | 100,0% |

Vářku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | | | | | |
|---------------|------------|-------------|----------|--------|-----|---------|
| Stočeno sudy | 04.03.2021 | 27,0 | / | drops: | 100 | g/várka |
| Stočeno láhve | | | / | | | |
| Celkem | | 27,0 | / | | | |

Vařil: B+M

Poznámky:
 Ohřev z 68 °C na 78 °C proveden omylem a způsoben Aldou, jelikož skrze telefonní aparát vyzvídal podrobnosti nové varny :-)

Varní list - Pivovar

| |
|----------------------|
| místo a datum |
| Doudleby |
| 03.03.2021 |

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

EBC
80,00

| | |
|--------------|-------|
| várka | |
| číslo | objem |
| 52 | 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 | 14:40 | 15:05 | 00:25 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 15:05 | 15:07 | 00:02 | | | 24,0 | | ječmen pouze 1/3 = 0,2kg | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 15:07 | 15:07 | 00:00 | 52,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:07 | 15:27 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 15:27 | 15:38 | 00:11 | 62,5 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:38 | 15:58 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 15:58 | 16:07 | 00:09 | 68,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 16:07 | 16:27 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 16:27 | 16:35 | 00:08 | 72,5 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 16:35 | 16:43 | 00:08 | | | | | zkouška zcukř. | OK | |
| Ohřev na 78°C | 16:43 | 16:48 | 00:05 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 16:48 | 16:58 | 00:10 | | | | | přidávat postupně ječmen = 0,4kg | | |
| Odrmutováno | 16:58 | | | | | | | odrmutováno | | |
| Odpočinek 20 min. | 16:58 | 17:18 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 17:18 | | | | | | | podrážení | | |
| Stékání předku | | | | | | 12,5 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 18,0 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 23,0 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 28,0 | | změřit hustotu | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 33,0 | | | | |
| Poslední 78°C | | 18:25 | 18:25 | | | 35+1,5 | | sladina % | | |
| Pohromadě | 18:25 | | | | | | | | | |
| Do varu na 75 min. | 18:25 | 19:10 | 00:45 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel po 10. min | 19:20 | | | | | | | Premiant | 35 | g |
| 2. chmel po 30. min. | 19:40 | | | | | | | Kazbek | 50 | g |
| Irský mech 5g | 20:00 | | | | | | | | | |
| 3. chmel 2 min. před koncem | 20:23 | | | | | | 1054 | ŽPČ | 65 | g |
| Dovařeno | | 20:25 | | | | 32,5 | 13,3% | SUMA | 150 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 20:25 | 20:27 | 00:02 | | | | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 20:27 | 20:47 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 20:47 | 21:00 | 00:13 | | | | | | | |
| Spílání * | 21:05 | | | 20 °C | | | | S-04 | 12 | g |

| | | | |
|--------------------------|--------------|-----------------|--------------|
| Doba rmutování | 01:53 | Dodaný extrakt | 4,9 |
| Doba scezování | 01:07 | Získaný extrakt | 4,3 |
| Celkový čas várky | 06:25 | Výtěžek | 87,3 |
| | | Ztráta | 12,7 |
| | | Celkem | 100,0 |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | | |
|---------------|------------|-------------|----------|
| Stočeno sudy | 09.03.2021 | 28,5 | l |
| Stočeno láhve | | | l |
| Celkem | | 28,5 | l |

drops: 100 g/várka

Vařil: Sedly+Martin C.

* 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 sítlem 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.

Varní list - Pivovar

| |
|----------------------|
| místo a datum |
| Doudleby |
| 05.03.2021 |

| druh piva | | | | vářka | |
|-----------|--------------|-----|-----|-------|-------|
| typ | název | IBU | EBC | číslo | objem |
| IPA 12% | M.O.S.T! (4) | | 6 | 53 | 30l |

| Slad | EBC | hm. [kg] | sypání | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|-------------|--------|----------------|-------------|-------|------------------|----|-------|
| plzeňský | 4,0 | 5,00 | 90,9% | 79,5% | 3,98 | | Sládek | 70 | 5,75% |
| žitný | 7,0 | 0,50 | 9,1% | 78,0% | 0,39 | | Challenger | 25 | 8,00% |
| | | | 0,0% | | 0,00 | | Sorachy Ace | 65 | |
| | | | 0,0% | | 0,00 | | -hlávkový, český | | |
| | | | 0,0% | | 0,00 | | | | |
| Celkem | 4,27 | 5,50 | | | 4,37 | | | | |

| Operace | od | Čas | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka chmel/kvasnice | |
|---------------------------|-------|-------|-------|------------|-------|-----------------|-------|--------------------|----------------------|---|
| | | do | min. | kád' | pánev | | | | | |
| Voda na vystírku 54°C | 14:40 | 15:08 | 00:28 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 15:08 | 15:10 | 00:02 | | | 24,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 15:10 | 15:13 | 00:03 | 53,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:13 | 15:33 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 15:33 | 15:42 | 00:09 | 63,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:42 | 16:02 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 16:02 | 16:11 | 00:09 | 68,0 | | | | spustit boiler ! | | |
| Prodleva 20 min. | 16:11 | 16:31 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 16:31 | 16:34 | 00:03 | 73,0 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 16:34 | 16:42 | 00:08 | | | | | zkouška zcukření ! | | |
| Ohřev na 78°C | 16:42 | 16:54 | 00:12 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 16:54 | 16:57 | 00:03 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 16:57 | | | | | | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 16:57 | 17:17 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 17:17 | | | | | | | | | |
| Stékání předku | | | | | | | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | | | | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | | 1043 | sladina SG | | |
| Poslední 78°C | | 18:25 | 18:25 | | | | 10,8% | sladina % | | |
| Pohromadě | 18:25 | | | | | 0,0 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 18:25 | 19:28 | 01:03 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel 65 min. | 19:43 | | | kvasnice ! | | | | Sládek | 70 | g |
| 2. chmel 45 min. | 19:58 | | | | | | | Sorachy Ace | 15 | g |
| | | | | | | | | Sládek | 10 | g |
| Irský mech 5g | 20:30 | | | | | | | | | g |
| 3. chmel 2 min. | 20:40 | | | | | | 1050 | Sorachy Ace | 50 | g |
| Dovařeno | | 20:43 | | | | 32,5 | 12,5% | SUMA | 145 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 20:43 | 20:45 | 00:02 | | | 32,5 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 20:45 | 21:05 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 21:05 | 21:15 | 00:10 | | | | | | | |
| Spílán * | 21:15 | | | 20 °C | | | | S-04 | 12 | g |
| Studené chmelení | | | | | | | | | | g |

| | | | |
|--------------------------|--------------|-----------------|---------------|
| Doba rmutování | 01:49 | Dodaný extrakt | 4,37 |
| Doba scezování | 01:08 | Získaný extrakt | 4,06 |
| Celkový čas várky | 06:35 | Výtěžek | 93,1% |
| | | Ztráta | 6,9% |
| | | Celkem | 100,0% |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | | | | | |
|---------------|-------|-------------|----------|--------|-----|---------|
| Stočeno sudy | 11.3. | 28,0 | / | drops: | 100 | g/várka |
| Stočeno láhve | | | / | | | |
| Celkem | | 28,0 | / | | | |

Vařil: Sedly + Mirunka

Poznámky:

Varní list - Pivovar

| |
|----------------------|
| místo a datum |
| Doudleby |
| 12.03.2021 |

| druh piva | | | | várka | |
|-----------|------------------|-----|-----|-------|-------|
| typ | název | IBU | EBC | číslo | objem |
| IPA 14,5% | MAGIC BUTTON (3) | 52 | 19 | 54 | 30l |

| Slad | EBC | hm. [kg] | sypání | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|----------------|--------------|-------------|--------|----------------|-------------|-------|--------------|-------|--------|
| plzeňský | 4,0 | 2,00 | 28,6% | 79,5% | 1,59 | | Premiant | 50 | 5,26% |
| mnichovský M25 | 25,0 | 4,00 | 57,1% | 81,5% | 3,26 | | Galaxy | 40 | 13,30% |
| žitný | 7,0 | 0,50 | 7,1% | 78,0% | 0,39 | | Mandarina B. | 40 | 8,10% |
| ovsné vločky | 2,0 | 0,50 | 7,1% | 0,0% | 0,00 | | Protafloc | 1 tbl | |
| | | | 0,0% | 0,00 | | | | | |
| Celkem | 16,07 | 7,00 | | | 5,24 | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka chmel/kvasnice | |
|---------------------------|-------|-------|-------|------|-------|-----------------|-------|-------------------|----------------------|--------------------|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | | |
| Voda na vylití 54°C | 14:43 | 15:05 | 00:22 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 15:05 | 15:05 | 00:00 | | | | | | | |
| Vylití - ohřev na 52°C | 15:05 | 15:07 | 00:02 | | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:07 | 15:27 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 15:27 | 15:36 | 00:09 | | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:36 | 15:56 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 15:56 | 16:02 | 00:06 | | | | | | | spustit boiler ! |
| Prodleva 20 min. | 16:02 | 16:22 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 16:22 | 16:34 | 00:12 | | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 16:34 | 16:42 | 00:08 | | | | | | | zkouška zcukření ! |
| Ohřev na 78°C | 16:42 | 16:50 | 00:08 | | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 16:50 | 16:54 | 00:04 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 16:54 | | | | | | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 16:54 | 17:14 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 17:14 | | | | | | | | | |
| Stékání předku | | | | | | 12,0 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 17,5 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 22,5 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 27,5 | | | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 32,5 | 1055 | sladina SG | | |
| Poslední 78°C | | 18:45 | 18:45 | | | 36+1 | 13,5% | sladina % | | |
| Pohromadě | 18:45 | | | | | 36+1 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 18:45 | 19:45 | 01:00 | | | | | | | Start var |
| 1. chmel 65 min. | 19:55 | | | | | | | | | Premiant 50 g |
| 2. chmel 15 min. | 20:45 | | | | | | | | | Galaxy 20 g |
| | | | | | | | | | | Mandarina B. 20 g |
| Protafloc 15 min. | 20:45 | | | | | | | | | |
| 3. chmel do WH | 21:00 | | | | | | | | | Galaxy 20 g |
| | | | | | | | 1060 | Mandarina B. 20 g | | |
| Dovařeno | | 21:00 | | | | 32,5 | 14,8% | SUMA 130 g | | |
| Čerpání na vířivou kád' | 21:00 | 21:02 | 00:02 | | | 32,5 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 21:02 | 21:22 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 21:22 | 21:40 | 00:18 | | | | | | | |
| Spilání * | 21:45 | | | 19°C | | | | | S-04 | 12 g |
| Studené chmelení | | | | | | | | | | g |

| | | | |
|-------------------|--------------|-----------------|---------------|
| Doba rmutování | 01:49 | Dodaný extrakt | 5,24 |
| Doba scezování | 01:31 | Získaný extrakt | 4,79 |
| Celkový čas várky | 07:02 | Výtěžek | 91,5% |
| | | Ztráta | 8,5% |
| | | Celkem | 100,0% |

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

| | | | |
|---------------|------------|------------|--------------------|
| Stočeno sudy | 18.03.2021 | / | drops: 100 g/várka |
| Stočeno láhve | | / | |
| Celkem | | 0,0 | / |

Vařil: Sedly + Mirunka

Poznámky:

Varní list - Pivovar

| |
|----------------------|
| místo a datum |
| Doudleby |
| 19.03.2021 |

| druh piva | | | | várka | |
|-----------|----------|-----|-----|-------|-------|
| typ | název | IBU | EBC | číslo | objem |
| ALE 14% | Babettka | 40 | 28 | 55 | 30l |

| Slad | EBC | hm. [kg] | sypání | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|-----------------|--------------|-------------|--------|----------------|-------------|-------|----------|----|-------|
| plzeňský | 4,0 | 5,40 | 80,0% | 79,5% | 4,29 | | Premiant | 30 | 5,26% |
| Belgium Special | 300,0 | 0,60 | 8,9% | 79,0% | 0,47 | | Bavaria | 25 | 8,10% |
| žitný | 7,0 | 0,40 | 5,9% | 78,0% | 0,31 | | Kazbek | 50 | 4,75% |
| ovesné vločky | 2,0 | 0,35 | 5,2% | 0,0% | 0,00 | | | | |
| | | | 0,0% | | 0,00 | | | | |
| Celkem | 30,39 | 6,75 | | | 5,08 | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka chmel/kvasnice | |
|---------------------------|-------|-------|-------|------|-------|-----------------|-------|----------|----------------------|-----------------------|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | | |
| Voda na výstírku 54°C | 14:45 | 15:12 | 00:27 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 15:12 | 15:13 | 00:01 | | | 24,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 15:13 | 15:16 | 00:03 | 52,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:16 | 15:36 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 15:36 | 15:45 | 00:09 | 53,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:45 | 16:05 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 16:05 | 16:12 | 00:07 | 68,0 | | | | | | spustit boiler ! |
| Prodleva 20 min. | 16:12 | 16:32 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 16:32 | 16:38 | 00:06 | 73,0 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 16:38 | 16:46 | 00:08 | | | | | | | zkouška zcukření ! OK |
| Ohřev na 78°C | 16:46 | 16:55 | 00:09 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 16:55 | 17:00 | 00:05 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 17:00 | | | | | | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 17:00 | 17:20 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 17:20 | | | | | | | | | |
| Stékání předku | | | | | | 12,0 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 16,5 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 21,5 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 25,0 | | | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 30,0 | 1050 | | | sladina SG |
| Poslední 78°C | | 18:48 | 18:48 | | | 32,5+1,5 | 12,5% | | | sladina % |
| Pohromadě | 18:48 | | | | | 32,5+1,5 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 18:45 | 19:25 | 00:40 | | | | | | | Start var |
| 1. chmel 65 min. | 19:35 | | | | | | | | | Premiant 30 g |
| 2. chmel 45 min | 19:55 | | | | | | | | | Bavaria 25 g |
| Protafloc 15 min. | 20:25 | | | | | | | | | |
| 3. chmel 2 min. | 20:38 | | | | | | 1058 | | | Kazbek 50 g |
| Dovařeno | | 20:40 | | | | 32,5 | 14,3% | | | SUMA 105 g |
| Čerpání na vířivou kád' | 20:40 | 20:42 | 00:02 | | | 32,5 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 20:42 | 21:02 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 21:02 | 21:15 | 00:13 | | | | | | | |
| Spílání * | 21:25 | | | 19°C | | | | | | S-04 12 g |
| Studené chmelení | | | | | | | | | | g |

| | | | |
|--------------------------|--------------|-----------------|---------------|
| Doba rmutování | 01:48 | Dodaný extrakt | 5,08 |
| Doba scezování | 01:28 | Získaný extrakt | 4,63 |
| Celkový čas várky | 06:40 | Výtěžek | 91,2% |
| | | Ztráta | 8,8% |
| | | Celkem | 100,0% |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | | | | | |
|---------------|-------|-------------|----------|--------|-----|---------|
| Stočeno sudy | 25.3. | 28,5 | / | drops: | 100 | g/várka |
| Stočeno láhve | | | / | | | |
| Celkem | | 28,5 | / | | | |

Vařil: Sedly + Mirunka

Poznámky:

Varní list - Pivovar

| |
|----------------------|
| místo a datum |
| Doudleby |
| 26.03.2021 |

| druh piva | | | | vářka | |
|-----------|---------------|-----|-----|-------|-------|
| typ | název | IBU | EBC | číslo | objem |
| ALE 12% | Tovaryška (2) | 50 | 9 | 56 | 30l |

| Slad | EBC | hm. [kg] | sypání | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|-------------|--------|----------------|-------------|-------|----------|----|-------|
| Pale Ale | 7,0 | 4,00 | 72,7% | 81,8% | 3,27 | | Premiant | 50 | 5,26% |
| vídeňský | 8,5 | 1,00 | 18,2% | 80,0% | 0,80 | | Comet | 70 | 8,00% |
| žitný | 7,0 | 0,50 | 9,1% | 78,0% | 0,39 | | | | |
| | | | 0,0% | | 0,00 | | | | |
| | | | 0,0% | | 0,00 | | | | |
| Celkem | 7,27 | 5,50 | | | 4,46 | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka | |
|---------------------------|-------|-------|-------|-------------------|-------|--------------------|--------------|---------------------------|----------------|---|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | chmel/kvasnice | |
| Voda na vystírku 54°C | 14:40 | 15:09 | 00:29 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 15:09 | 15:11 | 00:02 | | | 24,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 15:11 | 15:14 | 00:03 | 52,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:14 | 15:34 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 15:34 | 15:41 | 00:07 | 62,5 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:41 | 16:01 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 16:01 | 16:09 | 00:08 | 68,0 | | | | spustit boiler ! | | |
| Prodleva 20 min. | 16:09 | 16:29 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 16:29 | 16:35 | 00:06 | 72,5 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 16:35 | 16:43 | 00:08 | | | | | zkouška zcukření ! | | |
| Ohřev na 78°C | 16:43 | 16:50 | 00:07 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 16:50 | 17:00 | 00:10 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 17:00 | | | | | | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 17:00 | 17:20 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 17:20 | | | | | | | | | |
| Stékání předku | | | | | | 12,5 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 17,5 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 22,5 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 27,5 | | | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 32,5 | 1044 | sladina SG | | |
| Poslední 78°C | | 18:35 | 18:35 | | | 35,5+1,5 | 11,0% | sladina % | | |
| Pohromadě | 18:35 | | | | | 35,5+1,5 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 18:40 | 19:40 | 01:00 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel 65 min. | 19:50 | | | kvasnice ! | | | | Premiant | 50 | g |
| 2. chmel 35 min. | 20:20 | | | | | | | Comet | 35 | g |
| Protafloc 1 tbl. | 20:40 | | | | | | | | | g |
| 3. chmel do WH | 20:55 | | | | | | 1052 | Comet | 35 | g |
| Dovařeno | | 20:55 | | | | 32,5 | 12,8% | SUMA | 120 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 20:55 | 20:57 | 00:02 | | | 32,5 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 20:57 | 21:17 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 21:17 | 21:40 | 00:23 | | | | | | | |
| Spílání * | 21:42 | | | 24 °C | | | | S-04 | 12 | g |
| Studené chmelení | | | | | | | | | | g |

| | | | |
|-------------------|--------------|-----------------|---------------|
| Doba rmutování | 01:51 | Dodaný extrakt | 4,46 |
| Doba scezování | 01:15 | Získaný extrakt | 4,14 |
| Celkový čas várky | 07:02 | Výtěžek | 92,9% |
| | | Ztráta | 7,1% |
| | | Celkem | 100,0% |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | | | | | |
|---------------|------------|-------------|----------|--------|-----|---------|
| Stočeno sudy | 01.04.2021 | 28,0 | / | drops: | 100 | g/várka |
| Stočeno láhve | | | / | | | |
| Celkem | | 28,0 | / | | | |

Vařil: Sedly + Mirunka

Poznámky:

Varní list - Pivovar

| |
|----------------------|
| místo a datum |
| Doudleby |
| 03.04.2021 |

| druh piva | | | | vářka | |
|-----------|------------|-----|-----|-------|-------|
| typ | název | IBU | EBC | číslo | objem |
| ALE 11,5% | Eliška (4) | | | 57 | 30l |

| Slad | EBC | hm. [kg] | sypání | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|-------------|--------|----------------|-------------|-------|----------|----|--------|
| Vídeňský | 8,5 | 5,30 | 100,0% | 80,0% | 4,24 | | Premiant | 50 | 5,30% |
| | | | 0,0% | | 0,00 | | Ella | 64 | 15,40% |
| | | | 0,0% | | 0,00 | | | | |
| | | | 0,0% | | 0,00 | | | | |
| Celkem | 8,50 | 5,30 | | | 4,24 | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka | |
|---------------------------|-------|-------|-------|------|-------|--------------------|----------|-------------------------|----------------|---|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | chmel/kvasnice | |
| Voda na vystírku 54°C | 14:35 | 15:00 | 00:25 | | | 22,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 15:00 | 15:01 | 00:01 | | | 26,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 15:01 | 15:02 | 00:01 | 52,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:02 | 15:22 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 15:22 | 15:32 | 00:10 | 62,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:32 | 15:52 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 15:52 | 15:57 | 00:05 | 68,0 | | | | spustit boiler ! | | |
| Prodleva 20 min. | 15:57 | 16:17 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 16:17 | 16:26 | 00:09 | 73,0 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 16:26 | 16:34 | 00:08 | | | | | | | |
| Ohřev na 78°C | 16:34 | 16:40 | 00:06 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 16:40 | 16:46 | 00:06 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 16:46 | | | | | | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 16:46 | 17:06 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 17:06 | | | | | | | | | |
| Stékání předku | | | | | | 14,0 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 20,0 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 25,0 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 30,0 | | | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 35,0 | 1040 | sladina SG | | |
| Poslední 78°C | | 18:35 | 18:35 | | | | 10,0% | sladina % | | |
| Pohromadě | 18:35 | | | | | 0,0 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 18:35 | 19:22 | 00:47 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel 65 min | 19:32 | | | | | | | Premiant | 50 | g |
| 2. chmel 15 min | 20:22 | | | | | | | Ella | 25 | g |
| Irský mech 5g | 20:22 | | | | | | | | | g |
| 3. chmel do WH | 20:37 | | | | | | 1050 | Ella | 25 | g |
| Dovařeno | | 20:37 | | | | 32,0 | 12,5% | SUMA | 100 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 20:37 | 20:39 | 00:02 | | | 32,0 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 20:39 | 20:59 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 20:59 | 21:00 | 00:01 | | | | | | | |
| Spílání * | 21:30 | | | 17°C | | | | S-04 | 12 | g |
| Studené chmelení 3.den | 6.4. | | | | | | | Ella | 14 | g |

| | | | |
|--------------------------|--------------|-----------------|---------------|
| Doba rmutování | 01:46 | Dodaný extrakt | 4,24 |
| Doba scezování | 01:29 | Získaný extrakt | 4,00 |
| Celkový čas várky | 06:55 | Výtěžek | 94,3% |
| | | Ztráta | 5,7% |
| | | Celkem | 100,0% |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | | | | | |
|---------------|------|-------------|----------|--------|-----|---------|
| Stočeno sudy | 9.4. | 28,0 | / | drops: | 100 | g/várka |
| Stočeno láhve | | | / | | | |
| Celkem | | 28,0 | / | | | |

Vařil: Sedly + Mirunka

Poznámky:
Bohužel vykvasilo do banánu, přepálit Pepa Chrt

Varní list - Pivovar

| |
|----------------------|
| místo a datum |
| Doudleby |
| 09.04.2021 |

| druh piva | | | | várka | |
|-----------|------------|-----|-----|-------|-------|
| typ | název | IBU | EBC | číslo | objem |
| ALE 12% | Kačaba (2) | 53 | 13 | 58 | 30l |

| Slad | EBC | hm. [kg] | sypání | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|----------------|--------------|-------------|--------|----------------|-------------|-------|---------|----|--------|
| plzeňský | 4,0 | 1,85 | 33,3% | 79,5% | 1,47 | | Chinook | 40 | 11,60% |
| mnichovský M25 | 25,0 | 1,85 | 33,3% | 81,5% | 1,51 | | Kazbek | 25 | 4,80% |
| vídeňský | 8,5 | 1,85 | 33,3% | 80,0% | 1,48 | | Bavaria | 33 | 8,10% |
| | | | 0,0% | | 0,00 | | | | |
| | | | 0,0% | | 0,00 | | | | |
| Celkem | 12,50 | 5,55 | | | 4,46 | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka | |
|---------------------------|-------|-------|-------|------|-------|--------------------|----------|-------------------------|----------------|---|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | chmel/kvasnice | |
| Voda na vystírku 54°C | 15:15 | 15:38 | 00:23 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 15:38 | 15:38 | 00:00 | | | 24,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 15:38 | 15:40 | 00:02 | 53,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:40 | 16:00 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 16:00 | 16:10 | 00:10 | 62,5 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 16:10 | 16:30 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 16:30 | 16:36 | 00:06 | 68,0 | | | | spustit boiler ! | | |
| Prodleva 20 min. | 16:36 | 16:56 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 16:56 | 17:00 | 00:04 | 72,5 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 17:00 | 17:08 | 00:08 | | | | | | | |
| Ohřev na 78°C | 17:08 | 17:13 | 00:05 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 17:14 | 17:20 | 00:06 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 17:20 | | | | | | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 17:20 | 17:40 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 17:40 | | | | | | | | | |
| Stékání předku | | | | | | 12,0 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 17,0 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 22,5 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 24,0 | | | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 29,0 | 1042 | sladina SG | | |
| Poslední 78°C | | 18:40 | 18:40 | | | 35,5+1 | 10,5% | sladina % | | |
| Pohromadě | 18:40 | | | | | 35,5 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 18:45 | 19:50 | 01:05 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel | 20:00 | | | | | | | Chinook | 40 | g |
| 2. chmel | 20:40 | | | | | | | Kazbek | 25 | g |
| Protařloc | 21:55 | | | | | | | | | g |
| 3. chmel do WH | 21:05 | | | | | | 1050 | Bavaria | 33 | g |
| Dovařeno | | 21:05 | | | | 32,5 | 12,5% | SUMA | 98 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 21:05 | 21:07 | 00:02 | | | 32,5 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 21:07 | 21:27 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 21:27 | 21:40 | 00:13 | | | | | | | |
| Spílání * | 21:40 | | | 18°C | | | | S-04 | 12 | g |
| Studené chmelení | | | | | | | | | | g |

| | | | |
|-------------------|-------|-----------------|---------------|
| Doba rmutování | 01:42 | Dodaný extrakt | 4,46 |
| Doba scezování | 01:00 | Získaný extrakt | 4,06 |
| Celkový čas várky | 06:25 | Výtěžek | 91,1% |
| | | Ztráta | 8,9% |
| | | Celkem | 100,0% |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | | | | | |
|---------------|-------|-------------|----------|--------|-----|---------|
| Stočeno sudy | 15.4. | 28,0 | / | drops: | 100 | g/várka |
| Stočeno láhve | | | / | | | |
| Celkem | | 28,0 | / | | | |

Vařil: Miru+Sedly

Poznámky:
Bohužel vykvasilo do banánu, přepálit Pepa Chrt

Varní list - Pivovar

| |
|----------------------|
| místo a datum |
| Doudleby |
| 23.04.2021 |

| druh piva | | | | várka | |
|-----------|---------|-----|-----|-------|-------|
| typ | název | IBU | EBC | číslo | objem |
| IPA 11% | Lolítka | 58 | 10 | 59 | 30l |

| Slad | EBC | hm. [kg] | sypání | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|---------------|-------------|-------------|--------|----------------|-------------|-------|----------|-----|-------|
| Pale Ale | 7,0 | 0,75 | 15,2% | 81,8% | 0,61 | | Premiant | 50 | 5,30% |
| plzeňský | 4,0 | 2,30 | 46,5% | 79,5% | 1,83 | | Jester | 100 | 8,00% |
| žitný | 7,0 | 1,50 | 30,3% | 78,0% | 1,17 | | | | |
| Carared | 50,0 | 0,40 | 8,1% | 80,0% | 0,32 | | | | |
| | | | 0,0% | | 0,00 | | | | |
| Celkem | 9,08 | 4,95 | | | 3,93 | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka | |
|---------------------------|-------|-------|-------|------|-------|--------------------|----------|----------|----------------|--------------------|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | chmel/kvasnice | |
| Voda na vylití 54°C | 14:42 | 15:15 | 00:33 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 15:15 | 15:15 | 00:00 | | | 24,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 15:15 | 15:20 | 00:05 | 54,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:20 | 15:40 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 15:40 | 15:48 | 00:08 | 64,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:48 | 16:08 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 16:08 | 16:12 | 00:04 | 70,0 | | | | | | spustit boiler ! |
| Prodleva 20 min. | 16:12 | 16:32 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 16:32 | 16:36 | 00:04 | 73,0 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 16:36 | 16:44 | 00:08 | | | | | | | zkouška zcukření ! |
| Ohřev na 78°C | 16:44 | 16:51 | 00:07 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 16:51 | 16:58 | 00:07 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 16:58 | | | | | | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 16:58 | 17:18 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 17:18 | | | | | | | | | |
| Stékání předku | | | | | | 12,5 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 17,5 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 22,0 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 27,5 | | | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 32,0 | 1040 | | | sladina SG |
| Poslední 78°C | | 18:30 | 18:30 | | | 35,5+1 | 10,0% | | | sladina % |
| Pohromadě | 18:30 | | | | | 35,5+1 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 18:30 | 19:30 | 01:00 | | | | | | | Start var |
| 1. chmel | 19:40 | | | | | | | | | Premiant 50 g |
| 2. chmel | 20:30 | | | | | | | | | Jester 50 g |
| Mech | 20:30 | | | | | | | | | |
| 3. chmel do WH | 20:45 | | | | | | 1045 | | | Jester 50 g |
| Dovařeno | | 20:45 | | | | 32,0 | 11,3% | | | SUMA 150 g |
| Čerpání na vířivou kád' | 20:45 | 20:47 | 00:02 | | | 32,0 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 20:47 | 21:07 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 21:07 | 21:25 | 00:18 | | | | | | | |
| Spílání * | 21:30 | | | 18°C | | | | | | S-04 12 g |
| Studené chmelení | | | | | | | | | | |

| | | | |
|--------------------------|--------------|-----------------|---------------|
| Doba rmutování | 01:43 | Dodaný extrakt | 3,93 |
| Doba scezování | 01:12 | Získaný extrakt | 3,60 |
| Celkový čas várky | 06:48 | Výtěžek | 91,6% |
| | | Ztráta | 8,4% |
| | | Celkem | 100,0% |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | | | | | |
|---------------|-------|-------------|----------|--------|-----|---------|
| Stočeno sudy | 29.4. | 28,0 | / | drops: | 100 | g/várka |
| Stočeno láhve | | | / | | | |
| Celkem | | 28,0 | / | | | |

Vařil: B+M

Poznámky:

Varní list - Pivovar

| |
|----------------------|
| místo a datum |
| Doudleby |
| 30.04.2021 |

| druh piva | | | | várka | |
|-----------|------------------|-----|-----|-------|-------|
| typ | název | IBU | EBC | číslo | objem |
| IPA 10% | Májová Kristýnka | 38 | 18 | 60 | 30l |

| Slad | EBC | hm. [kg] | sypání | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|----------------|--------------|-------------|--------|----------------|-------------|-------|----------|----|------|
| vídeňský | 8,5 | 2,50 | 52,1% | 80,0% | 2,00 | | Premiant | 40 | |
| mnichovský M25 | 25,0 | 1,25 | 26,0% | 81,5% | 1,02 | | ŽPČ | 88 | |
| Carared | 50,0 | 1,05 | 21,9% | 80,0% | 0,84 | | Kazbek | 22 | |
| | | | 0,0% | | 0,00 | | | | |
| | | | 0,0% | | 0,00 | | | | |
| Celkem | 21,88 | 4,80 | | | 3,86 | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka | |
|---------------------------|-------|-------|-------|------|-------|--------------------|----------|--------------------|----------------|---|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | chmel/kvasnice | |
| Voda na vystírku 54°C | 10:05 | 10:30 | 00:25 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 10:30 | 10:30 | 00:00 | | | 24,0 | | | | |
| Vystírka - ohřev na 52°C | 10:35 | 10:37 | 00:02 | 52,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 10:37 | 10:57 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 10:57 | 11:06 | 00:09 | 62,5 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 11:06 | 11:26 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 11:26 | 11:31 | 00:05 | 70,0 | | | | spustit boiler ! | | |
| Prodleva 20 min. | 11:31 | 11:51 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 11:51 | 11:57 | 00:06 | 72,5 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 11:57 | 12:05 | 00:08 | | | | | zkouška zcukření ! | | |
| Ohřev na 78°C | 12:05 | 12:12 | 00:07 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 12:12 | 12:17 | 00:05 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 12:17 | | | | | | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 12:17 | 12:37 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 12:37 | | | | | | | | | |
| Stékání předku | | | | | | 11,5 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 17,0 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 21,5 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 26,0 | | | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 31,0 | 1034 | sladina SG | | |
| Poslední 78°C | | 14:05 | 14:05 | | | 35,5+1 | 8,5% | sladina % | | |
| Pohromadě | 14:05 | | | | | 35,5+1 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 14:05 | 14:55 | 00:50 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel | 15:05 | | | | | | | Premiant | 40 | g |
| 2. chmel | 16:05 | | | | | | | Kazbek | 22 | g |
| mech | 16:05 | | | | | | | ŽPČ | 38 | g |
| 3. chmel do WH | 16:20 | | | | | | 1040 | ŽPČ | 50 | g |
| Dovařeno | | 16:23 | | | | 32,0 | 10,0% | SUMA | 150 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 16:23 | 16:25 | 00:02 | | | 32,0 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 16:25 | 16:45 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 16:45 | 17:00 | 00:15 | | | | | | | |
| Spílání * | 17:00 | | | | | | | S-04 | 12 | g |
| Studené chmelení | | | | | | | | | | g |

| | | | |
|--------------------------|--------------|-----------------|---------------|
| Doba rmutování | 01:47 | Dodaný extrakt | 3,86 |
| Doba scezování | 01:28 | Získaný extrakt | 3,20 |
| Celkový čas várky | 06:55 | Výtěžek | 82,9% |
| | | Ztráta | 17,1% |
| | | Celkem | 100,0% |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | | | | | |
|---------------|------|-------------|----------|--------|-----|---------|
| Stočeno sudy | 9.5. | 28,0 | / | drops: | 100 | g/várka |
| Stočeno láhve | | | / | | | |
| Celkem | | 28,0 | / | | | |

Vařil: B+M

Poznámky:

Varní list - Pivovar

| |
|----------------------|
| místo a datum |
| Doudleby |
| 07.05.2021 |

| druh piva | | | | várka | |
|-----------|---------------|-----|-----|-------|-------|
| typ | název | IBU | EBC | číslo | objem |
| ALE 12% | Tovaryška (3) | 49 | 12 | 61 | 30l |

| Slad | EBC | hm. [kg] | sypání | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|----------------|--------------|-------------|--------|----------------|-------------|-------|----------|----|-------|
| plzeňský | 4,0 | 3,60 | 66,7% | 79,5% | 2,86 | | Premiant | 55 | 5,26% |
| mnichovský M25 | 25,0 | 1,80 | 33,3% | 81,5% | 1,47 | | Comet | 65 | 8,00% |
| | | | 0,0% | | 0,00 | | | | |
| | | | 0,0% | | 0,00 | | | | |
| | | | 0,0% | | 0,00 | | | | |
| Celkem | 11,00 | 5,40 | | | 4,33 | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka | |
|----------------------------|-------|-------|-------|-------------------|-------|--------------------|----------|---------------------------|----------------|---|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | chmel/kvasnice | |
| Voda na vylisování 54°C | 15:00 | 15:25 | 00:25 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 15:25 | 15:25 | 00:00 | | | 24,0 | | | | |
| Vylisování - ohřev na 52°C | 15:25 | 15:33 | 00:08 | 52,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:33 | 15:53 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 15:53 | 16:02 | 00:09 | 62,5 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 16:02 | 16:22 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 16:22 | 16:30 | 00:08 | 68,0 | | | | spustit boiler ! | | |
| Prodleva 20 min. | 16:30 | 16:50 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 16:50 | 16:57 | 00:07 | 72,5 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 16:57 | 17:05 | 00:08 | | | | | zkouška zcukření ! | | |
| Ohřev na 78°C | 17:05 | 17:10 | 00:05 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 17:10 | 17:15 | 00:05 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 17:15 | | | | | | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 17:15 | 17:35 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 17:35 | | | | | | | | | |
| Stékání předku | | | | | | 12,5 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 17,5 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 22,5 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 27,5 | | | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 32,5 | 1044 | sladina SG | | |
| Poslední 78°C | | 17:55 | 17:55 | | | 35,5+1,5 | 11,0% | sladina % | | |
| Pohromadě | 17:55 | | | | | 35,5+1,5 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 17:55 | 19:40 | 01:45 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel 65 min. | 19:50 | | | kvasnice ! | | | | Premiant | 55 | g |
| 2. chmel 35 min. | 20:20 | | | | | | | Comet | 30 | g |
| Protafloc 1 tbl. | 20:40 | | | | | | | | | g |
| 3. chmel do WH | 20:55 | | | | | | 1050 | Comet | 35 | g |
| Dovařeno | | 20:55 | | | | 32,5 | 12,5% | SUMA | 120 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 20:55 | 20:57 | 00:02 | | | 32,5 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 20:57 | 21:17 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 21:17 | 21:40 | 00:23 | | | | | | | |
| Spilání * | 21:45 | | | 20°C | | | | S-04 | 12 | g |
| Studené chmelení | | | | | | | | | | g |

| | | | |
|-------------------|-------|-----------------|--------|
| Doba rmutování | 01:50 | Dodaný extrakt | 4,33 |
| Doba scezování | 00:20 | Získaný extrakt | 4,06 |
| Celkový čas várky | 06:45 | Výtěžek | 93,8% |
| | | Ztráta | 6,2% |
| | | Celkem | 100,0% |

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

| | | | | | | |
|---------------|------------|-------------|----------|--------|-----|---------|
| Stočeno sudy | 13.05.2021 | 28,0 | / | drops: | 100 | g/várka |
| Stočeno láhve | | | / | | | |
| Celkem | | 28,0 | / | | | |

Vařil: Sedly + Mirunka

Poznámky:

Varní list - Pivovar

| |
|----------------------|
| místo a datum |
| Doudleby |
| 14.05.2021 |

| druh piva | | | | vářka | |
|-----------|---------|-----|-----|-------|-------|
| typ | název | IBU | EBC | číslo | objem |
| 11,5% IPA | Maruška | 69 | 9 | 62 | 30l |

| Slad | EBC | hm. [kg] | sypání | dodaný extrakt | | šarže | Chmel | g | alfa |
|----------------|-------------|-------------|--------|----------------|-------------|-------|----------|----|--------|
| plzeňský | 4,0 | 4,00 | 80,0% | 79,5% | 3,18 | | Premiant | 50 | 5,30% |
| mnichovský M25 | 25,0 | 1,00 | 20,0% | 81,5% | 0,82 | | Comet | 25 | 8,00% |
| | | | 0,0% | | 0,00 | | Chinook | 8 | 11,60% |
| | | | 0,0% | | 0,00 | | Citra | 67 | 12,10% |
| Celkem | 8,20 | 5,00 | | | 4,00 | | | | |

| Operace | Čas | | | °C | | Objem v litrech | % hm. | Poznámka | dávka | |
|---------------------------|-------|-------|-------|-------------------|-------|--------------------|----------|---------------------------|----------------|---|
| | od | do | min. | kád' | pánev | | | | chmel/kvasnice | |
| Voda na vylití 54°C | 14:35 | 14:56 | 00:21 | | | 20,0 | | | | |
| Smíchání se sladem | 14:56 | 14:58 | 00:02 | | | 24,0 | | | | |
| Vylití - ohřev na 52°C | 14:58 | 15:00 | 00:02 | 54,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:00 | 15:20 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 62,5°C | 15:20 | 15:30 | 00:10 | 63,0 | | | | | | |
| Prodleva 20 min. | 15:30 | 15:50 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 68°C | 15:50 | 15:57 | 00:07 | 68,0 | | | | spustit boiler ! | | |
| Prodleva 20 min. | 15:57 | 16:17 | 00:20 | | | | | | | |
| Ohřev na 72,5°C | 16:17 | 16:24 | 00:07 | 73,0 | | | | | | |
| Prodleva 8 min. | 16:24 | 16:32 | 00:08 | | | | | zkouška zcukření ! | | |
| Ohřev na 78°C | 16:32 | 16:37 | 00:05 | 78,0 | | | | | | |
| Čerpání na scezovací kád' | 16:37 | 16:40 | 00:03 | | | | | | | |
| Odrmutováno | 16:40 | | | | | | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 16:40 | 17:00 | 00:20 | | | | | | | |
| Podrážení | 17:00 | | | | | | | | | |
| Stékání předku | | | | | | 12,5 | | | | |
| 1. výstřelek 78°C | | | | | | 17,5 | | | | |
| 2. výstřelek 78°C | | | | | | 19,5 | | | | |
| 3. výstřelek 78°C | | | | | | 24,0 | | | | |
| 4. výstřelek 78°C | | | | | | 29,0 | 1040 | sladina SG | | |
| Poslední 78°C | | 18:10 | 18:10 | | | 36+1 | 10,0% | sladina % | | |
| Pohromadě | 18:10 | | | | | 36+1 | | | | |
| Do varu na 75 min. | 18:10 | 19:00 | 00:50 | | | | | Start var | | |
| 1. chmel | 19:10 | | | kvasnice ! | | | | Premiant | 50 | g |
| 2. chmel | 20:00 | | | | | | | Comet | 25 | g |
| 2. chmel | 20:00 | | | | | | | Chinook | 8 | |
| 2. chmel | 20:00 | | | | | | | Citra | 17 | |
| 3. chmel do WH | 20:15 | | | | | | | Citra | 50 | g |
| | | | | | | | 1046 | | | g |
| Dovařeno | | 20:15 | | | | 32,0 | 11,5% | SUMA | 150 | g |
| Čerpání na vířivou kád' | 20:15 | 20:17 | 00:02 | | | 32,0 | | | | |
| Odpočinek 20 min. | 20:17 | 20:37 | 00:20 | | | | | | | |
| Chlazení na 15-20°C | 20:37 | 20:50 | 00:13 | | | | | | | |
| Spilání * | 20:55 | | | 18°C | | | | S-04 | 12 | g |
| Studené chmelení | | | | | | | | | | g |

| | | | |
|-------------------|--------------|-----------------|---------------|
| Doba rmutování | 01:44 | Dodaný extrakt | 4,00 |
| Doba scezování | 01:10 | Získaný extrakt | 3,68 |
| Celkový čas várky | 06:20 | Výtěžek | 92,1% |
| | | Ztráta | 7,9% |
| | | Celkem | 100,0% |

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

| | | | | | | |
|---------------|-------|-------------|----------|--------|-----|---------|
| Stočeno sudy | 20.5. | 28,0 | l | drops: | 100 | g/várka |
| Stočeno láhve | | | l | | | |
| Celkem | | 28,0 | l | | | |

Vařil: **B+M**

Poznámky:

A to je konec příběhu s hrncem. Poslední 3 várky jsou jen na papíře, už nebyl čas je přepsat. Dokončovala se nová varna.....