

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		dodaný extrakt			šarže	Chmel	g	alfa
Plzeňský	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
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: **Bobo+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 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.