

Varní list - Pivovar

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

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: Bobo+Mirunka

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

* Po nalití namnožených kvasnic do mladiny vše zamíchat

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