

# Varní list - Pivovar

<b>místo a datum</b>
Doudleby
07.11.2020

<b>druh piva</b>		
typ	název	IBU
IPA 11,5%	M.O.S.T!	67

<b>várka</b>	
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%	
<b>Celkem</b>	<b>5,50</b>		<b>4,23</b>	<b>77,0%</b>					

Operace	od	Čas do	min.	°C		Objem v litrech	% hm.	Poznámka	dávka chmel/kvasnice	
				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
<b>Celkový čas várky</b>	<b>06:10</b>	Výtěžek	87,9
		Ztráta	12,1
		<b>Celkem</b>	<b>100,0</b>

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

Stočeno sudy	27,0	l
Stočeno láhve		l
<b>Celkem</b>	<b>27,0</b>	<b>l</b>

drops: 100 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 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.