

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: Bobo + klučící

* 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.