

Varní list - Pivovar

místo a datum
Doudleby
16.01.2021

druh piva		
typ	název	IBU
Ale 11%	MAXPajle	55

EBC
7

várka	
číslo	objem
44	30l

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							
								spustit boiler !		
								zkouška zcukření !		OK
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					Start var		
1. chmel 60 min.	17:52							Cascade	40	g
2. chmel 20 min.	18:32							Cascade	55	g
Protafloc	18:37									
3. chmel 3 min.	18:49							Cascade	40	g
4. chmel do WH	18:52							Comet	30	
5. chmel po 10 min	19:02						1045	Comet	20	g
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							
Spíláná *	19:54			17 °C		32,0		S-04	12	g
Studené chmelení	3. den							Comet+Cascade	15+15	g

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: