

Varní list - Pivovar

místo a datum	druh piva		várka		rok
Doudleby	typ	IBU	číslo	objem	
23.10.2020	IPA 13%	123	27	30l	2020
	název				
	Veselá Mirunka				

Slad	hmotnost	kg	dodaný extrakt		šarže	Chmel	g	alfa
Plzeňský	4,50	kg	3,46	76,8%		Chinook	65	13,70%
Bavorský	1,50	kg	1,18	78,7%		Citra	75	12,50%
						Cascade	10	5,50%
Celkem	6,00		4,64	77,3%				

Operace	Čas			°C		Objem v litrech	% hm.	Poznámka	dávka	
	od	do	min.	kád'	pánev				chmel/kvasnice	
Voda na vystírku 54°C	14:40	15:02	00:22			20,0				
Smíchání se sladem	15:02	15:03	00:01			24,0				
Vystírka - ohřev na 52°C	15:03	15:03	00:00	52,0						
Prodleva 20 min.	15:03	15:23	00:20							
Ohřev na 62,5°C	15:23	15:32	00:09	62,0						
Prodleva 20 min.	15:32	15:52	00:20							
Ohřev na 68°C	15:52	15:56	00:04	68,0						
Prodleva 20 min.	15:56	16:16	00:20							
Ohřev na 72,5°C	16:16	16:20	00:04	71,0						
Prodleva 8 min.	16:20	16:28	00:08					zkouška zcukř.	OK	
Ohřev na 78°C	16:28	16:35	00:07	78,0						
Čerpání na scezovací kád'	16:35	16:40	00:05							
Odrmutováno	16:40							odrmutováno		
Odpočinek 20 min.	16:40	17:00	00:20							
Podrážení	17:00							podrážení		
Stékání předku						12,0				
1. výstřelek 78°C						17,0				
2. výstřelek 78°C						22,0				
3. výstřelek 78°C						27,0		změřit hustotu		
4. výstřelek 78°C						32,0				
Poslední 78°C		18:00	18:00			35,5	11,0%	sladina %		
Pohromadě	18:00					35,5				
Do varu na 75 min.	18:00	18:55	00:55					Start var		
1. chmel po 10. min	19:05							Chinook	40	g
2. chmel po 30. min.	19:25							Chinook	25	g
								Citra	35	g
								Citra	40	g
3. chmel 2 min. před koncem	20:08							Cascade	10	g
4. chmel do výřivky	20:10							SUMA	150	g
Dovařeno		20:10				30,5	12,8%			
Čerpání na vířivou kád'	20:10	20:12	00:02			30,5				
Odpočinek 20 min.	20:12	20:32	00:20							
Chlazení na 15-20°C	20:32	20:38	00:06							
Spilání *	20:40			20		28,0		S-04	11	g

Doba rmutování	01:38	Dodaný extrakt	4,6
Doba scezování	01:00	Získaný extrakt	3,9
Celkový čas várky	06:00	Výtěžek	83,9
		Ztráta	16,1
		Celkem	100,0

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

Stočeno sudy	27,0	/
Stočeno láhve		/
Celkem	27,0	/

drops: g/várka

Vařil: Bobo+Veselá Mirunka

* Namnožit ve 2dl sladiny před 1. nachmelením. Zchladit na 25 až 30 °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 sudy 4g cukru na 1l mladiny. Převařit v 0,1l vody a zchladit.

Ze sudy přes kvasnou zátku nechat vybublat vzduch. Po uzavření dokváší ještě týden při cca 18°C. Pak zraje při cca 4°C min. 6 týdnů.