

Varní list - Pivovar

místo a datum
Doudleby 27.12.2020

druh piva		
typ	název	IBU
IPA 11%	NATURISTKA	50

EBC
8,5

várka	
číslo	objem
39	30l

Slad	hmotnost	kg	dodaný extrakt		šarže	Chmel	g	alfa
Pale Ale	5,10		3,92	76,8%		Chinook	33	11,60%
						Cascade	60	5,80%
						Irský mech	5	
PRVNÍ DOMÁCÍ ŠROTOVÁNÍ NA GORILLE								
Celkem	5,10		3,92	76,8%				

Operace	od	Čas do	min.	°C		Objem v litrech	% hm.	Poznámka	dávka chmel/kvasnice	
				kád'	pánev					
Voda na vystírku 54°C	17:00	17:25	00:25			20,0				
Smíchání se sladem	17:30	17:30	00:00			25,0				
Vystírka - ohřev na 52°C	17:30	17:30	00:00	52,0						
Prodleva 20 min.	17:30	17:50	00:20							
Ohřev na 62,5°C	17:50	18:00	00:10	62,0						
Prodleva 20 min.	18:00	18:20	00:20							
Ohřev na 68°C	18:20	18:27	00:07	69,0						
Prodleva 20 min.	18:27	18:47	00:20							
Ohřev na 72,5°C	18:47	18:53	00:06	72,5						
Prodleva 8 min.	18:53	19:01	00:08					zkouška zcukř.	OK	
Ohřev na 78°C	19:01	19:07	00:06	78,0						
Čerpání na scezovací kád'	19:08	19:14	00:06							
Odrmutováno	19:14							odrmutováno		
Odpočinek 20 min.	19:14	19:34	00:20							
Podrážení	19:34							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						32,5	1040			
Poslední 78°C		20:52	20:52			35+1,5	10,0%	sladina %		
Pohromadě	20:52					35+1,5				
Do varu na 75 min.	20:52	21:50	00:58					Start var		
1. chmel po 10. min	22:00							Chinook	33	g
2. chmel po 50. min.	22:40							Cascade	30	g
3. chmel do WH	23:05						1044	Cascade	30	g
Dovařeno		23:05				32,0	11,0%	SUMA	93	g
Čerpání na vířivou kád'	23:05	23:07	00:02			32,0		studené chmelení		
Odpočinek 20 min.	23:07	23:27	00:20					Cascade 30.12.	30	g
Chlazení na 15-20°C	23:27	23:45	00:18							
Spílání *	23:50			19 °C		30,5		S-04	12	g

Doba rmutování	01:44	Dodaný extrakt	3,9
Doba scezování	01:18	Získaný extrakt	3,5
Celkový čas várky	06:50	Výtěžek	89,9
		Ztráta	10,1
		Celkem	100,0

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

Stočeno sudy	29,0	/
Stočeno láhve		/
Celkem	29,0	/

drops: 100 g/várka

Vařil: B+M

* 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.