

# Varní list - Pivovar

# ETALON

<b>místo a datum</b>	<b>druh piva</b>		<b>IBU</b>	<b>várka</b>		<b>rok</b>
Doudleby 03.10.2020	typ IPA 12%	název PLNÁ HUBA		číslo 24	objem 30l	

Slad	hmotnost	kg	dodaný extrakt		šarže	Chmel	g	alfa
Plzeňský	5,00	kg	3,84	76,8%		Premiant	70	8,63%
Žitný	0,50	kg	0,39	78,7%		ŽPČ	55	3,17%
						Citra	25	12,50%
<b>Celkem</b>	<b>5,50</b>		<b>4,23</b>	<b>77,0%</b>				

Operace	Čas			°C		Objem v litrech	%	Poznámka	dávka	
	od	do	min.	kád'	pánev				hm.	chmel/kvasnice
Voda na výstírku 54°C	14:40	15:00	00:20			20,0				
Smíchání se sladem	15:00	15:00	00:00							
Výstírka - ohřev na 52°C	15:00	15:00	00:00	52,0						
Prodleva 20 min.	15:00	15:20	00:20							
Ohřev na 62,5°C	15:20	15:28	00:08	62,5						
Prodleva 20 min.	15:28	15:48	00:20							
Ohřev na 68°C	15:48	15:53	00:05	68,0						
Prodleva 20 min.	15:53	16:13	00:20							
Ohřev na 72,5°C	16:13	16:17	00:04	72,0						
Prodleva 8 min.	16:17	16:25	00:08					zkouška zcukř.		
Ohřev na 78°C	16:25	16:31	00:06	78,0						
Čerpání na scezovací kád'	16:31	16:35	00:04							
Odrmutováno	16:35							odrmutováno		
Odpočinek 20 min.	16:35	16:55	00:20							
Podrážení	16:55							podrážení		
Stékání předku				13,0						
1.výstřelek 78°C				17,5						
2.výstřelek 78°C				22,5						
3.výstřelek 78°C				27,5				změřit hustotu		
4.výstřelek 78°C				32,0						
Poslední 78°C		17:40	17:40	35,0		35,0	10,5%	sladina %		
Pohromadě	17:40					35,0				
Do varu na 75 min.	17:40	18:40	01:00					Start var		
1.chmel po 10. min	18:50							Premiant	45	g
2.chmel po 30. min.	19:10							Premiant	25	g
								ŽPČ	20	
3.chmel 2 min. před koncem	19:53							Citra	25	g
								ŽPČ	35	
Dovařeno		19:55	01:15			30,0	11,8%	SUMA	150	g
Čerpání na vířivou kád'	19:55	19:57	00:02			30,0				
Odpočinek 20 min.	19:57	20:17	00:20							
Chlazení na 15-20°C	20:17	20:25	00:08							
Spilání *	20:28			22°C		28,5		S-04	12	g

Doba rmutování	01:35	Dodaný extrakt	4,2
Doba scezování	00:45	Získaný extrakt	3,5
Celkový čas várky	05:48	Výtěžek	83,3
		Ztráta	16,7
		<b>Celkem</b>	<b>100,0</b>

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

Stočeno sudy 14.1.2020	28,0	/
		/
<b>Celkem</b>	<b>28,0</b>	<b>/</b>

drops: 90g/várka

Vařil: **Bobo, Mirunka a Laďa**

\* Namnoženo ve 2dl sladiny při 25 °C 1h před spiláním. Za stálého míchání sypány kvasnice do vody.

\* 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.