

Varní list - Pivovar

místo a datum	druh piva		várka		rok
Doudleby	typ	IBU	číslo	objem	
30.10.2020	IPA 11%	118	28	30l	2020
	název				
	Voňavá Zržečka				

Slad	hmotnost	kg	dodaný extrakt		šarže	Chmel	g	alfa
Pale Ale	4,20	kg	3,23	76,8%		Enigma	100	16,50%
Carared	1,00	kg	0,79	78,7%				
Celkem	5,20		4,01	77,2%				

Operace	Čas			°C		Objem v litrech	% hm.	Poznámka	dávka chmel/kvasnice	
	od	do	min.	kád'	pánev					
Voda na vystírku 54°C	14:45	15:03	00:18			20,0				
Smíchání se sladem	15:03	15:04	00:01			24,0				
Vystírka - ohřev na 52°C	15:04	15:04	00:00	52,0						
Prodleva 20 min.	15:04	15:24	00:20							
Ohřev na 62,5°C	15:24	15:32	00:08	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	16:21	00:05	73,0						
Prodleva 8 min.	16:21	16:29	00:08					zkouška zcukř.	OK	
Ohřev na 78°C	16:29	16:37	00:08	78,0						
Čerpání na scezovací kád'	16:37	16:40	00:03							
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						21,0				
3. výstřelek 78°C						27,0		změřit hustotu		
4. výstřelek 78°C						32,0				
Poslední 78°C		18:05	18:05			35,5	10,0%	sladina %		
Pohromadě	18:05					35,5				
Do varu na 75 min.	18:05	18:55	00:50					Start var		
1. chmel po 10. min	19:05							Enigma	35	g
2. chmel po 30. min.	19:25							Enigma	35	g
3. chmel 2 min. před koncem	20:08							Enigma	30	g
Dovařeno		20:10				31,0	11,0%	SUMA	100	g
Čerpání na vířivou kád'	20:10	20:12	00:02			31,0				
Odpočinek 20 min.	20:12	20:32	00:20							
Chlazení na 15-20°C	20:32	20:39	00:07							
Spílání *	20:40			20°C		28,5		S-04	11	g

Doba rmutování	01:37	Dodaný extrakt	4,0
Doba scezování	01:05	Získaný extrakt	3,4
Celkový čas várky	05:55	Výtěžek	85,0
		Ztráta	15,0
		Celkem	100,0

Várku dozoroval sládek: Libor Smutek am Apparate

Stočeno sudy	04.11.2020	13,0	l
Stočeno sudy	04.11.2020	12,0	l
Celkem		25,0	l

drops: 2x50 g/várka

Vařil: Bobo+Mirunka

* 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.