

Pivo

Název	Vánoční polotmavý ležák 13° 2020
Objem mladiny	23,0 l
Objem sladiny	28,0 l
Délka chmelovaru	90 min
Efektivita varny	75 %
Plato	12,8 °
ABV	5,1 %
OG	1,052
FG	1,013
IBU	31
EBC	21
Vystírací voda	18,0 l
Vyslazovací voda	20,0 l
Voda celkem	38,0 l

Slady

Druh sladu	Hmotnost sladu
Plzeňský	4,17 kg
Melanoidní	0,50 kg
CaraMunich I	0,50 kg
Celkem	5,17 kg

Rmutovací schéma

Objem	Teplota	Délka	Typ
21,0 l	32,0 °C	0 min	Dekokce
21,0 l	52,0 °C	20 min	Dekokce
7,0 l	62,0 °C	20 min	1. rmut
7,0 l	72,0 °C	25 min	1. rmut
7,0 l	100,0 °C	20 min	1. rmut
21,0 l	62,0 °C	0 min	Dekokce
7,0 l	72,0 °C	20 min	2. rmut
7,0 l	100,0 °C	20 min	2. rmut
21,0 l	78,0 °C	0 min	Teplota

Chmely

Odrůda chmele	Čas přidání	Teplota	Použití	Množství
Premiant 10 %	90 min	100,0 °C	Chmelovar	20,0 g
Žatecký červeňák 4 %	45 min	100,0 °C	Chmelovar	20,0 g

Odrůda chmele	Čas přidání	Teplota	Použití	Množství
Žatecký červeňák 4 %	10 min	100,0 °C	Chmelovar	10,0 g
Celkem				50,0 g

Kvasinky

Druh kvasinek	Množství
Saflager w34/70	23,0 g

Ostatní suroviny

Druh suroviny	Množství
dextroza	120,4 g

Poznámky

15 min před koncem chmelovaru přidán:

2 ks badián, 2ks skořice, 15g pomerančové kůry (sušené), 6 kuliček koriandru, 1ks vanilkového lusku, 16ks hřebíčku