



DOMOVARNICKÁ RECEPTURA - Kategorie B

Recepturu poskytl pivovar CLOCK pro spolupráci s Cechem domácích pivovárníků z.s.

PIVO



Název

Rišaví Zmikund Imperial RED ALE

Objem mladiny	25,0 l
Plato	20,0 °
Efektivita varny	75%
Délka chmelovaru	90 min
ABV	8%
OG	20 °P
FG	5,9 °P
IBU	80
EBC	30

SLADY



Druh sladu

Hmotnost sladu

Plzeňský	8,30 kg
Mnichovský typ 1	0,35 kg
CaraAroma	0,35 kg
Celkem	9,00 kg

RMUTOVACÍ SCHÉMA



Teplota	Délka	Typ
65,0 °C	80 min	Infúze
74,0 °C	10 min	Infúze
78,0 °C	10 min	Odrmutování

CHMELY



Odrůda chmele	Čas	Teplota	Použití	Množství
Citra 12,9 %	85 min	100,0 °C	Chmelovar	50,0 g
Citra 12,9 %	10 min	100,0 °C	Chmelovar	50,0 g
Citra 12,9 %	20 min	80,0 °C	Whirlpool	50,0 g
Citra 12,9 %	3 dny	19,5 °C	DryHop	25,0 g
Galaxy 14,2 %	3 dny	19,5 °C	DryHop	65,0 g
Celkem				240,0 g

KVASINKY



Druh kvasinek

Množství

Safale US-05 - 19,5 °C

23,0 g (2 balení)



Důležitá upozornění k receptu

Recept je stavěný na účinnost varny 75 % - zásadně se bude efektivita lišit při použití All-In-One popř. v hrnci s mícháním, počítejte s tím, že při EPM 20 Vám bude vycházet horší účinnost než při vaření EPM 12 :-)

Množství chmele je počítané na volně sypaný chmel do chmelovaru, tudíž i s hořkostí, která se přidá během chladnutí, tzn. jak efektivitu varny tak i množství chmele je potřeba přepočítat dle vašich zvyklostí, dle reálně použitých surovin (alfa chmele a pod) a to ve stejném poměru, jak udává recept. I teplotu chladnutí máme každý jinak než je uvedeno zde v receptu.

Whirpool 20min - po usazení spíláme.

Chmel na DH přidáváme ještě ve fázi aktivního kvašení, někde v druhé fázi popř. před koncem kvašení.

Při přepočítávání receptu nechtě je vždy cíl na EPM 20, EBC 30 a IBU 80.

Teplota kvašení je 19,5 °C

