



DOMOVARNICKÁ RECEPTURA

PIVO



Název

Kornøl - raw ale

Inspirováno receptem od Reidar Hovelsen - Geiranger, Norsko

Objem mladiny	25,0 l
Plato	15,4 °
Efektivita varny	75%
Délka chmelovaru	bez chmelovaru, viz poznámky
ABV	6,3%
OG	15,4 °P (1.063)
FG	3,8 °P (1.015)
IBU	info k chmelení viz poznámky
EBC	30

SLADY



Druh sladu

Hmotnost sladu

Mnichovský typ 1	6,50 kg
Caramunich III	0,5 kg
Celkem	7,00 kg

RMUTOVACÍ SCHÉMA



Teplota	Délka	
70,0 °C	teplota po vystírce	3-4hodiny viz poznámky
vyslazovací voda 80-90°C		viz poznámky

CHMELY



Odrůda chmele	Čas	Teplota	Použití	Množství
Sládek	viz níže		viz poznámky	25,0 g
ŽPČ	viz níže		viz poznámky	50,0 g
Celkem				75,0g

KVASINKY



Druh kvasinek
Kveik #13 Årset*

Množství
v distribuci přes zásilkovnu



Důležitá upozornění k receptu

Slad smícháme s horkou vodou (80-90°C) tak, aby výsledná teplota díla byla cca 70°C. Teplotu 70°C udržujeme 3-4 hodiny. Scezujeme pomalu** (cca litr sladiny za minutu), vyslazujeme vodou o teplotě 80-90°C. Horkou sladinu necháme protékat přes chmel (umístěný např. v hop bagu, hop spideru apod.). Mladinu zchladíme na 28°C a zakvasíme***. Hlavní kvašení trvá 1-2 dny (pak se propadá deka).

* Kultura #13 Årset bude distribuována předem přihlášeným soutěžícím přes zásilkovnu

** v původním receptu se mladina scezuje přes jalovcové větvičky a olšové klacky. Pokud byste chtěli použít tyto ingredience, je potřeba to uvést v poznámkách/na štítku vzorku.

*** Pro dosažení lepší mikrobiální stability je možné po vyslazení dílo krátce povařit (např. do 10 minut) či ohřát na teplotu cca 95°C. Není to nutné, jde o to, jak věříte čistotě svého domovnického vybavení a jakým způsobem s ním nakládáte, pokud např. uklízíte mláto ze zcezovačky hned po vyslazování nebo ho tam necháte pár dní hnit, to všechno se počítá a má velký vliv na případný výskyt kontaminace u takto připravovaných raw ales.