

RECEPTY

VÝHERCŮ SOUTĚŽE



samostatná příloha Deníku domovnickova

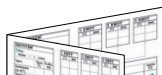
RM

ús.
DŮMOVARNICKÁ

Seznam receptů

Soutěžní kategorie	Název piva	Strana
	GAUDETE	4
A – Český světlý ležák	BARYN	5
	MEČOUN MNICHOV	6
	NEIPA M-KORD 22	7
B – New England IPA	KRUŠNÁ NEIPA	8
	NEIPA	9
	BACK IN BLACK	10
C – Stout	WRIOS 2020	11
	BLACK BEAST 17	12
	KOSTELETS SOUR RED ALE	13
D – Kyseláč	SYRIACA SOUR	14
	TRNOVÁ KRÁLOVNA	15
	SVRCHOVANÁ NEŘEST	16
E – Singlehop ejl s chmelem Blues	SINGLE	17
	APA BLUES	18

Návod k použití



Tento soubor je určen **pro elektronické použití**.
Pro tisk použijte speciálně seřazený pdf soubor,
který si stáhnete na odkaze
https://www.krusnohorskyskrygl.cz/recepty/KRYGL_2022_archy.pdf.



Každé čtyři strany
vytiskněte oboustranně
na jeden list formátu A4
s nastavením převrácení
na kratším okraji.



Přeložte v půli
(sledujte značení
vnitřních a vnějších
stran).



Jednotlivé přeložené
listy řadte za sebou
a ve hřbetu spojte
sešivačkou nebo
kancelářskou svorkou.

Děkujeme za účast všem soutěžícím
v domovarnické soutěži Krušnohorský krýgl 2022.
Zvláštní poděkování patří všem na stupních vítězů,
že se podělili o recepty na svá úspěšná piva.

Dej Bůh štěstí!

Honza Doubek

člen **ÚS.**, předseda soutěže Krušnohorský krýgl

Radek Michel

člen **ÚS.**, autor Deníku domovarníkova

Poznámka:

Recepty nebyly sjednoceny na stejnou velikost várky,
jsou uváděné v originální velikosti várky autora receptu.

Kategorie A

Český světlý ležák

Jiří Pokorný

1. místo – stříbrný krýgl (86 bodů)



O PIVU							
Název	GAUDETE						
Styl	3B Czech Premium Pale Lager						
Velikost várky (l mladiny)	37	Stupňovitost (% EPM)	11	Alkohol (%)	4,2	Hořkost (IBU)	55

VODA	Objem (l)
Vystírací	30
Vyslazovací	20
CELKEM	50

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	6,0	92,3
CaraHell	0,5	7,7
CELKEM	6,5	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Blues	6,2	130
Žatecký červeňák	3,2	100
CELKEM		230

KVASINKY	Váha (g)
Saflager W34/70	0,31

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Peptonizační (45—50 °C)	50	15
Nižší cukrotvorná (60—65 °C)	62	30
Vyšší cukrotvorná (70—75 °C)	72	20
Odrmutování (76-78 °C)	78	5

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Blues	80	90
Blues	50	45
Žatecký červeňák	100	0

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	12	Délka (dnů)	6
ZRÁNÍ			
Teplota (°C)	4	Délka (dnů)	30

Kategorie A
Český světlý ležák

Martin Sedlák

2. místo – stříbrný krýgl (84 bodů)



O PIVU							
Název	BARYN						
Styl	3B Czech Premium Pale Lager						
Velikost várky (l mladiny)	90	Stupňovitost (% EPM)	12	Alkohol (%)	4,2	Hořkost (IBU)	38

VODA	Objem (l)
Výstřačí	68
Vyslazovací	75
CELKEM	143

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	18,0	81,5
CaraPils	3,4	18,5
CELKEM	21,4	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Sládek	8,2	90
Saaz Shine	3,9	350
CELKEM		440

KVASINKY	Váha (g)
Saflager S-189*	0,8 l

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Kyselinotvorná (35—38 °C)	38	10
Peptonizační (45—50 °C)	52	15
Nižší cukrotvorná (60—65 °C)	64	30
Vyšší cukrotvorná (70—75 °C)	73	35
Odrmutování (76-78 °C)	78	10

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Sládek	90	90
Saaz Shine	150	35
Saaz Shine	200	2

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	11	Délka (dnů)	7
ZRÁNÍ			
Teplota (°C)	2	Délka (dnů)	48

Kategorie A

Český světlý ležák

Miroslav Bulušek

3. místo – bronzový krýgl (78 bodů)



O PIVU							
Název	MEČOUN MNICHOV						
Styl	3B Czech Premium Pale Lager						
Velikost várky (l mladiny)	25	Stupňovitost (% EPM)	13	Alkohol (%)	5,4	Hořkost (IBU)	44

VODA	Objem (l)
Vystřací	22
Vyslazovací	15
CELKEM	37

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	4,5	82
Mnichovský 1	1,0	18
CELKEM	6,5	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Premiant	7,3	68
Žatecký červeňák	4	67
CELKEM		135

KVASINKY	Váha (g)
Saflager W34/70*	0,5 l

RMUTOVÁNÍ		
1rmutová dekokce		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Kyselinotvorná (35—38 °C)	44	0
Peptonizační (45—50 °C)	50	15
Nižší cukrotvorná (60—65 °C)	62	30
Vyšší cukrotvorná (70—75 °C)	72	30

1. RMUT	
(°C)	(min)
100	30

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Premiant	17	90
Premiant	17	45
Premiant	34	15
Žatecký červeňák	67	10

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	9—10	Délka (dnů)	7
ZRÁNÍ			
Teplota (°C)	5	Délka (dnů)	60

Kategorie B
NEIPA

Miloslav Kordík

1. místo – bronzový krýgl (78 bodů)



O PIVU							
Název	NEIPA M-KORD 22						
Styl	21B Specialty IPA: New England IPA						
Velikost várky (l mladiny)	16	Stupňovitost (% EPM)	15	Alkohol (%)	6,5	Hořkost (IBU)	40

VODA	Objem (l)
Vystřačí	17
Vyslazovací	11
CELKEM	28

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	3,70	65,5
Ovesný	0,40	7,1
CaraPils	0,30	5,3
Ovesné vločky	1,00	17,7
Žitné vločky	0,25	4,4
CELKEM	4,75	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Nelson	11,6	50
Citra	12,8	60
Mosaic	11	100
Simcoe	12,4	55
CELKEM		265

KVASINKY	Váha (g)
LalBrew New England	11

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Peptonizační (45—50 °C)	52	15
Nižší cukrotravná (60—65 °C)	67	60
Odrmutování (76-78 °C)	78	10

CHMELOVAR		
60 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Simcoe	15	60
Whirlpool 85°C:		
Nelson	30	30
Citra	30	
Mosaic	30	

STUDENÉ CHMELENÍ		
Chmel	Váha (g)	Čas (dnů)
Nelson	10	3
Simcoe	40	
Mosaic	40	
Nelson	30	3
Citra	30	
Mosaic	30	

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	19	Délka (dnů)	9
ZCHLAZENÍ			
Teplota (°C)	< 5	Délka (dnů)	1

Pivo zrálo 21 dnů.

Kategorie B NEIPA

Dalibor Šimáček

2. místo – bronzový krýgl (76 bodů)



O PIVU							
Název	KRUŠNÁ NEIPA						
Styl	21B Specialty IPA: New England IPA						
Velikost várky (l mladiny)	30	Stupňovitost (% EPM)	16	Alkohol (%)	6,6	Hořkost (IBU)	40

VODA	Objem (l)
Vystřačí	25
Vyslazovací	9
CELKEM	34

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	4,8	70
Ovesné vločky	0,9	13
Pšeničný	0,9	13
CaraPils/CaraFoam	0,3	4
Rýžové slupky	0,3	—
CELKEM	6,9	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Amarillo	10,2	230
El Dorado	14,3	100
Mosaic	12,6	100
Simcoe	12,7	85
Columbus	15,4	17
CELKEM		230

KVASINKY	Váha (g)
LalBrew New England	22

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Peptonizační (45—50 °C)	50	10
Nižší cukrotvorná (60—65 °C)	67	60
Odrmutování (76-78 °C)	76	10

CHMELOVAR		
60 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Columbus	17	20
Simcoe	7	10
Simcoe	8	5
	Whirlpool 70°C:	
Amarillo	90	30
Simcoe	70	
Mosaic	55	

STUDENÉ CHMELENÍ		
Chmel	Váha (g)	Čas (dnů)
Amarillo	140	3
El Dorado	100	
Mosaic	45	

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	*	Délka (dnů)	10

ZCHLAZENÍ			
Teplota (°C)	2	Délka (dnů)	2

ZRÁNÍ			
Teplota (°C)	4	Délka (dnů)	7

* 3–4 dny 18 °C
zvýšení na 21 °C během 2 dnů
2 dny 21 °C

Kategorie B NEIPA

Radek Tvrdoň

3. místo – bronzový krýgl (72 bodů)



O PIVU							
Název	NEIPA						
Styl	21B Specialty IPA: New England IPA						
Velikost várky (l mladiny)	20	Stupňovitost (% EPM)	13	Alkohol (%)	5,4	Hořkost (IBU)	80

VODA	Objem (l)
Vystřačí	14
Vyslázovací	18
CELKEM	32

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	3,7	79
Pšeničné vločky	0,5	11
Rýžové vločky	0,3	6
Pšeničný	0,2	4
CELKEM	4,7	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Nelson Sauvin	12	100
Amarillo	10	100
Mosaic Lupomax	18	140
CELKEM		340

KVASINKY	Váha (g)
LalBrew New England	11

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Peptonizační (45—50 °C)	50	10
Nižší cukrotravná (60—65 °C)	66	65
Odrmutování (76-78 °C)	78	10

CHMELOVAR		
60 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Nelson Sauvin	5	45
Whirlpool 60°C:		
Nelson Sauvin	40	20
Amarillo	40	
Mosaic	60	

STUDENÉ CHMELENÍ		
Chmel	Váha (g)	Čas (dnů)
Nelson Sauvin	60	3
Amarillo	60	
Mosaic	80	

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	19	Délka (dnů)	7

ZCHLAZENÍ			
Teplota (°C)	< 5	Délka (dnů)	3

ZRÁNÍ			
Teplota (°C)	N/A	Délka (dnů)	10

Kategorie C Stout

Matúš Kocúr

1. místo – stříbrný krýgl (88 bodů)



O PIVU							
Název	BACK IN BLACK						
Styl	20C Imperial Stout						
Velikost várky (l mladiny)	22	Stupňovitost (% EPM)	20	Alkohol (%)	8,5	Hořkost (IBU)	74

VODA*	Objem (l)
Vystírací	22
Vyslazovací	16
CELKEM	37

SYPÁNÍ**	Váha (kg)	Podíl (%)
Pale Ale Finest Marris Otter	5,54	69,8
Chocolate	0,61	7,8
Amber Bisquit	0,31	3,9
Brown	0,31	3,9
Crystal Medium	0,31	3,9
Ovesné vločky	0,22	2,8
Pšeničný	0,18	2,3
Dextróza	0,47	5,9
CELKEM	6,90	

DALŠÍ SUROVINY	Váha (g)
Káva espresso	0,45 l
Protafloc	1 tb

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Ekuanot	15	60
CELKEM		60

KVASINKY	Váha (g)
Safale US-05	23

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	65	60
Odrmutování (76–78 °C)	75	10

CHMELOVAR		
60 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Ekuanot	40	60
Protafloc	1 tb	15
Ekuanot	20	10

PRVOTNÍ KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	17	Délka (dnů)	7
DRUHOTNÉ KVAŠENÍ			
Suroviny	Váha (g)	Čas (dnů)	
Káva espresso	0,45 l	7	
ZRÁNÍ			
Teplota (°C)	4	Délka (dnů)	165

* Úprava vody:
0,5 g MgSO₄
10 ml kyseliny mléčné

** Slady Simpsons

Kategorie C Stout

Miroslav Bulušek

2. místo – stříbrný krýgl (86 bodů)



O PIVU							
Název	WRIOS 2020						
Styl	20C Imperial Stout						
Velikost várky (l mladiny)	25	Stupňovitost (% EPM)	25	Alkohol (%)	11,6	Hořkost (IBU)	66

VODA	Objem (l)
Vystřací	20
Vyslazovací	20
CELKEM	40

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
1. sypání		
Pale Ale	9,25	81
CaraAroma	0,25	2,2
Caramel 200	0,25	2,2
2. sypání		
Ovesné vločky	0,50	4,4
Čokoládový	0,50	4,4
Carafa I	0,25	2,2
Kávový	0,25	2,2
Pražený ječmen	0,15	1,3
CELKEM	11,40	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Columbus	16	50
Chinook	13	50
Polaris	17	25
Amarillo	10	50
CELKEM		175

KVASINKY	Váha (g)
M42 New World Strong Ale	1 l

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodléva (min)
1. sypání		
Peptonizační (45—50 °C)	52	30
Nižší cukrotvorná (60—65 °C)	65	75
2. sypání		
Vyšší cukrotvorná (70—75 °C)	73	10
Odrmutování (76-78 °C)	78	5

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Columbus	25	90
Chinook	25	
Polaris	25	
Amarillo	25	20
Chinook	25	
Amarillo	25	0
Columbus	25	

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	18	Délka (dnů)	10
ZCHLAZENÍ			
Teplota (°C)	2	Délka (dnů)	2

Kategorie C Stout

Petr Lán

3. místo – stříbrný krygl (84 bodů)



O PIVU							
Název	BLACK BEAST 17						
Styl	20B American Stout						
Velikost várky (l mladiny)	20	Stupňovitost (% EPM)	17	Alkohol (%)	6,7	Hořkost (IBU)	41

VODA	Objem (l)
Vystřací	20
Vyslazovací	20
CELKEM	40

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	3,00	46
Pale Ale	2,50	38
Karamelový	0,50	7,6
Čokoládový	0,30	4,6
Barvící	0,25	3,8
CELKEM	11,40	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Cascade	6	100
CELKEM		100

DALŠÍ SUROVINY	Váha (g)
Irský mech	2

KVASINKY	Váha (g)
Safale US-05	23

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Peptonizační (45—50 °C)	52	20
Nižší cukrotvorná (60—65 °C)	62	40
Vyšší cukrotvorná (70—75 °C)	72	30
Odrmutování (76-78 °C)	76	5

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Cascade	40	90
Cascade	40	45
Cascade	40	5
Irský mech	2	

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	21	Délka (dnů)	10

Kategorie D

Kyseláč

Šárka a Petr Měrkovi

1. místo – zlatý krýgl (92 bodů)

O PIVU							
Název	KOSTELETSZ SOUR RED ALE						
Styl	23B Flanders Red Ale						
Velikost várky (l mladiny)	25	Stupňovitost (% EPM)	14	Alkohol (%)	—	Hořkost (IBU)	2



VODA	Objem (l)
Vystřačí	18
Vyslázovací	18
CELKEM	36

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Vídeňský	2,9	42
Pšeničný	2,2	31,9
Mnichovský II	0,6	8,7
Melanoidní	0,6	8,7
Karamelový 300	0,6	8,7
CELKEM	6,9	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Mimóza	1,4	20
CELKEM		20

KVASINKY	Váha (g)
Saflager S-189	11,5
WLP655 Sour Mix1	35 ml

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Kyselinotvorná (35—38 °C)	35	10
Peptonizační (45—50 °C)	53	10
Nižší cukrotvorná (60—65 °C)	63	30
Vyšší cukrotvorná (70—75 °C)	73	30
Odrmutování (76-78 °C)	78	10

CHMELOVAR		
60 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Mimóza	30	30

PRVOTNÍ KVAŠENÍ		
Suroviny	Váha (g)	Čas (dnů)
Saflager S-189	11,5	

DRUHOTNÉ KVAŠENÍ		
Suroviny	Váha (g)	Čas (měs.)
WLP655 Sour Mix1	35 ml	14

Kategorie D
Kyseláč

Miroslav Bulušek
2. místo – stříbrný krýgl (84 bodů)



O PIVU							
Název	SYRIACA SOUR						
Styl	28D Straight Sour Beer -> 29A Fruit Beer						
Velikost várky (l mladiny)	25	Stupňovitost (% EPM)	12	Alkohol (%)	5,4	Hořkost (IBU)	12

VODA	Objem (l)
Vystřací	22
Vyslazovací	15
CELKEM	37

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	4,2	83
Best Heidelberg	0,8	17
CELKEM	5,0	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Amarillo	14	8
CELKEM		8

DALŠÍ SUROVINY	Váha (g)
Mirabelkové pyré	4,5 l
Sour Pitch	2,5
Kyselina mléčná	–
Protafloc	1 tb

KVASINKY	Váha (g)
Safale US-05	1 l

RMUTOVÁNÍ		
1rmutová dekokce		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	67	60

1. RMUT	
(°C)	(min)
100	30

KETTLESOURING	
Úprava pH při 40 °C	výsl. pH
Kyselina mléčná	4,5
Použité mikroorganismy	výsl. pH
Sour Pitch	3,5

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Amarillo	8	90
Mirabelkové pyré	4,5 l	30
Protafloc	1 tb	5

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	20	Délka (dnů)	7

Kategorie D
Kyseláč

Zbyněk Pollak

3. místo – stříbrný krýgl (82 bodů)



O PIVU							
Název	TRNOVÁ KRÁLOVNA						
Styl	Mix fermented						
Velikost várky (l mladiny)	25	Stupňovitost (% EPM)	12	Alkohol (%)	5,3	Hořkost (IBU)	18

VODA	Objem (l)
Vystřačí	18,9
Vyslazovací	18,5
CELKEM	37,4

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Best Heidelberg	5,4	100
CELKEM	5,4	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Sládek	5,1	18
Žatecký červeňák	4,3	20
CELKEM		38

DALŠÍ SUROVINY	Váha (g)
Trnky	4 200

KVASINKY	Váha (g)
Safale US-05	11,5
Wild Creatures*	

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Peptonizační (45—50 °C)	52	
Nižší cukrotvorná (60—65 °C)	60	10
	64	45
Vyšší cukrotvorná (70—75 °C)	67	20
	72	10
Odrmutování (76-78 °C)	78	5

CHMELOVAR		
60 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Sládek	18	60
Žatecký červeňák	20	30

PRVOTNÍ KVAŠENÍ		
Suroviny		Váha (g)
Safale US-05		11,5
Teplota (°C)	20	Délka (dnů)

ZCHLAZENÍ		
Teplota (°C)	2	Délka (dnů)

DRUHOTNÉ KVAŠENÍ		
Suroviny	Váha (g)	Čas (měs.)
Wild Creatures*		3,5
Trnky	4 200	

* Kvasinky pro druhotné kvašení vypěstované z pivovaru Wild Creatures. Lze použít i směs kvasinek složenou z Lallemand Sour Pitch a Brettanomyces Bruxellensis, například White Labs WLP650.

Kategorie E

Singlehop ejl s chmelem Blues

Štěpán Jůsko

1. místo – stříbrný krýgl (86 bodů)



O PIVU							
Název	SVRCHOVANÁ NEŘEST						
Styl	21B Belgická IPA						
Velikost várky (l mladiny)	25	Stupňovitost (% EPM)	15	Alkohol (%)	7,3	Hořkost (IBU)	52

VODA	Objem (l)
Vystírací	16,4
Vyslazovací	17,0
CELKEM	33,4

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	4,5	81
Melanoidní	0,3	5
Invertní cukr	0,8	14
CELKEM	5,6	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Blues	6,2	140
CELKEM		140

KVASINKY	Váha (g)
LalBrew Abbaye	22

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodlévá (min)
Peptonizační (45—50 °C)	55	10
Nižší cukrotvorná (60—65 °C)	64	75
Vyšší cukrotvorná (70—75 °C)	68	30
Odrmutování (76-78 °C)	77	10

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Blues	35	60
Blues	35	20
Blues	35	5
Blues	35	0

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	19	Délka (dnů)	8

ZCHLAZENÍ			
Teplota (°C)	2	Délka (dnů)	1

ZRÁNÍ			
Teplota (°C)	3	Délka (dnů)	50

Kategorie E
Singlehop ejl s chmelem Blues

Jaroslav Miler

2. místo – stříbrný krýgl (84 bodů)



O PIVU							
Název	SINGLE						
Styl	26A Belgian single						
Velikost várky (l mladiny)	30	Stupňovitost (% EPM)	12	Alkohol (%)	5,5	Hořkost (IBU)	40

VODA	Objem (l)
Vystřací	24
Vyslázovací	20
CELKEM	44

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	6,25	100
CELKEM	6,25	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Blues	6,2	115
CELKEM		115

DALŠÍ SUROVINY	Váha (g)
Aframon	1,5
Citron	1 ks
Protafloc	1/3 tb
Výživa (Servomyces)	0,3

KVASINKY	Váha (g)
LalBrew Abbaye	11

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Peptonizační (45—50 °C)	45	15
Nižší cukrotvorná (60—65 °C)	64	40
Vyšší cukrotvorná (70—75 °C)	69	25

CHMELOVAR		
80 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Blues	50	FWH
Blues	40	15
Blues	25	5
Protafloc	1/3 tb	
Servomyces	0,3	
Aframon	1,5	0
Kůra z citronu	—	

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	18	Délka (dnů)	14

Kategorie E

Singlehop ejl s chmelem Blues

Tomáš Kuzník

3. místo – stříbrný krygl (82 bodů)



O PIVU							
Název	APA BLUES						
Styl	APA						
Velikost várky (l mladiny)	46	Stupňovitost (% EPM)	13	Alkohol (%)	5,4	Hořkost (IBU)	30

VODA	Objem (l)
Vystírací	32
Vyslazovací	36
CELKEM	68

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	8,2	85,4
Bavorský	1,0	10,4
Karamelový	0,4	4,2
CELKEM	5,6	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Blues	6,2	500
CELKEM		500

KVASINKY	Váha (g)
Safale US-05	22

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodlévá (min)
Peptonizační (45—50 °C)	55	
Nižší cukrotvorná (60—65 °C)	66	60
Vyšší cukrotvorná (70—75 °C)	72	15
Odrmutování (76-78 °C)	77	10

CHMELOVAR		
60 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Blues	10	FWH
Blues	40	15
Blues	90	1
Blues	110	0

STUDENÉ CHMELENÍ		
Chmel	Váha (g)	Čas (dnů)
Blues	250	2

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	19	Délka (dnů)	7

ZCHLAZENÍ			
Teplota (°C)	< 5	Délka (dnů)	1

ZRÁNÍ			
Teplota (°C)	N/A	Délka (dnů)	6

SOUTĚŽ KRUŠNOHORSKÝ KRÝGL ORGANIZUJE



PARTNEŘI SOUTĚŽE KRUŠNOHORSKÝ KRÝGL 2022



Chmelařský
institut s.r.o.



Pivovar
OSSEGG
Cisterciáckého opatství

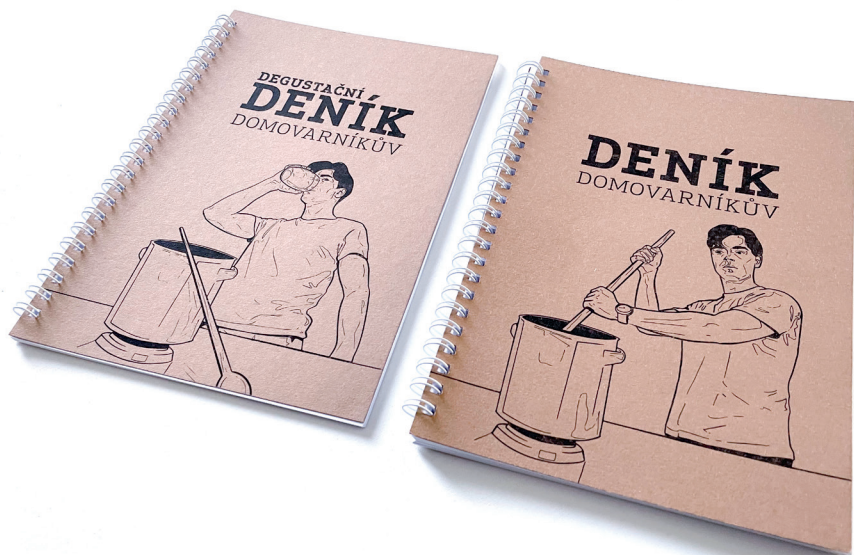
DENÍK DOMOVARNÍKŮV
a **DEGUSTAČNÍ DENÍK DOMOVARNÍKŮV**

zakoupíte v e-shopech

www.denikdomovarnikuv.cz

www.pivoteka-tabor.cz

www.vyrobtetesipivo.cz



© Radek Michel, 2021

R

Ús.
DOMOVARNICKÁ

f ustecka