RECEPTY
VÝHERCŮ SOUTĚŽE

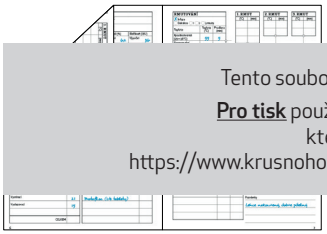
samostatná příloha Deníku domovarníkova

ÚS. DOMOVARNICKÁ

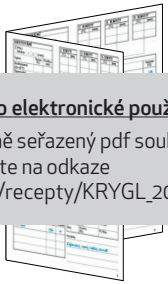
Seznam receptů

Soutěžní kategorie	Název piva	Strana
A – Český světlý ležák	STYRIAN LAGER	4
	VILMA	5
	BOŽIDAR	6
B – Stout	DEEP HOLE IV	7
	ALŽBĚTA	8
	KOKOSOVÁ KRÁSKA	9
C – Kyseláč	GOSE VIŠEŇ	10
	VIŠŇOVÝ PIVOŇ	11
	BERLINER WEISSE - KYSELÉ VIŠNĚ	12
D – Pivo s chmely Boomerang a Mimosa	SAISON VD	13
	DARK MILD	14
	MIMÓZNÍ PALE ALE	15
E – Liga cechovních mistrů	POLSKÉ ŠAMPAŇSKÉ	16
	WĘDZONY KOWBOJ	17
	KUNTA KINTE	18

Návod k použití



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 řaďte za sebou a ve hřbetu spojte sešívačkou nebo kancelářskou svorkou.

Tento soubor je určen **pro elektronické použití**.

Pro tisk použijte speciálně seřazený pdf soubor, který si stáhnete na odkaze https://www.krusnohorskykrygl.cz/recepty/KRYGL_2023_archy.pdf.

Děkujeme za účast všem soutěžícím

v domovarnické soutěži Krušnohorský krýgl 2023.

Zvláštní poděkování patří všem na stupních vítězů,

že se podělili o recepty na svá úspěšná piva.

Dej Bůh štěstí!

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

člen **ÚS.**, autor Deníku domovarníkova

Poznámka k velikosti várky:

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

Poznámka ke studenému chmelení a délce kvašení:

STUDENÉ CHMELENÍ		
Chmel	Váha (g)	Čas (dnů)
Sabro	50	4
Pečené kokos. vl.*	900	

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	22	Délka (dnů)	8

Název ponechán i v případě, že není přidáván chmel.

Uvedený čas studeného chmelení udává dobu, po kterou jsou suroviny v nálevu.
Suroviny se přidávají po bouřlivé fázy kvašení.

Délka kvašení udává celkovou délku kvašení, včetně studeného chmelení.
V uvedém příkladu: 4 dny bouřlivého kvašení + 4 dny studeného chmelení = 8 dnů.

Kategorie A
Český světlý ležák

Jiří Pokorný
1. místo – zlatý krýgl (90 bodů)

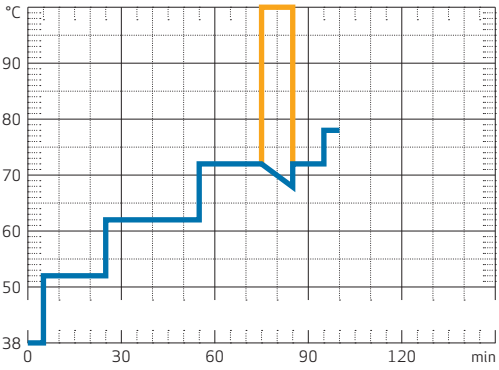
O PIVU							
Název	STYRIAN LAGER						
Styl	3B. Czech Premium Pale Lager						
Velikost várky (l mladiny)	38	**Stupňovitost** (% EPM)	12,6	**Alkohol** (%)		**Hořkost** (IBU)	

VODA	Objem (l)
Vystírací	30
Vyslazovací	20
CELKEM	50

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	6	82,7
Pšeničný	0,5	6,9
Žitný	0,5	6,9
Kyselý	0,25	3,4
CELKEM	7,25	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Eureka		40
Styrian Golding		150
CELKEM		190

KVASINKY	Váha (g)
VÚPS RIBM95	400



RMUTOVÁNÍ

1rmutová dekokce

Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Kyselinotvorná (35–38 °C)	38	5
Peptonizační (45–50 °C)	52	20
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	62	30
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	72	20
Hustý rmut – ⅓ díla	100	10
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	72	10
Odrmutování (76–78 °C)	78	5

CHMELOVAR

90 min

Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Eureka	40	90
Styrian Golding	50	45
Styrian Golding	100	0

KVAŠENÍ

Teplota (°C)	8	Délka (dnů)	5

Kategorie A
Český světlý ležák

Juraj Bosák
2. místo – stříbrný krýgl (80 bodů)

O PIVU							
Název	VILMA						
Styl	3B. Czech Premium Pale Lager						
Velikost várky (l mladiny)	21	**Stupňovitost** (% EPM)	11,5	**Alkohol** (%)		**Hořkost** (IBU)	35

VODA	Objem (l)
Vystírací	16
Vyslazovací	16
CELKEM	32

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Best Pilsen	5	95,2
Mnichovský I	0,25	4,8
CELKEM	5,25	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Country	4	60
Žatecký červeňák	4,2	40
CELKEM		100

DALŠÍ SUROVINY	Váha (g)
Protafloc	1
Vitamon	3

KVASINKY	Váha (g)
Saflager S-189	2 l*

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Peptonizační (45–50 °C)	52	10
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	62	30
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	72	30
Odrmutování (76–78 °C)	78	5

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Country	30	90
Country	30	45
Žatecký červeňák	30	15
Protafloc	1	
Žatecký červeňák	10	0

KVAŠENÍ			
Suroviny			Váha (g)
Vitamon			3
Teplota (°C)	10-12	Délka (dnů)	10
ZCHLAZENÍ			
Teplota (°C)	2	Délka (dnů)	2
ZRÁNÍ (sycení dextrózou – 6 g/l)**			
Teplota (°C)	11	Délka (dnů)	12

* Dvoukrokový startér.

** Pivo v době soutěže leželo 40 dní při 3 °C.

Kategorie A
Český světlý ležák

Radek Tvrdoň
3. místo – bronzový krýgl (78 bodů)

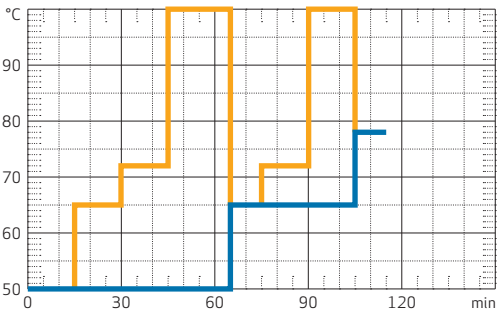
O PIVU							
Název	BOŽIDAR						
Styl	3B. Czech Premium Pale Lager						
Velikost várky (l mladiny)	45	**Stupňovitost** (% EPM)	11,7	**Alkohol** (%)	4,4	**Hořkost** (IBU)	40

VODA	Objem (l)
Vystírací	38
Vyslazovací	34
CELKEM	72

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	7	70
Vídeňský	1,6	16
Mnichovský I	1,4	14
CELKEM	10	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Premiant	11	60
Žatecký červeňák (šišky)	5,2	50
Žatecký červeňák (T90)	3,8	30
CELKEM		140

KVASINKY	Váha (g)
Kmen W z Gambrinusu	0,3 l



RMUTOVÁNÍ		
2rmutová dekokce		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Peptonizační (45–50 °C)	50	15
Hustý rmut – ⅓ díla	65	15
	72	15*
	100	20
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	65	10
Řidší rmut – ⅓ díla	72	15*
	100	15
Odrmutování (76–78 °C)	78	10

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Premiant	30	70
Premiant	50	30
ŽPČ – šišky	50	
	Whirlpool 80°C:	
ŽPČ – granule T90	30	20

KVAŠENÍ**			
Teplota (°C)	8,5	Délka (dnů)	10
ZCHLAZENÍ			
Teplota (°C)	4	Délka (dnů)	3

* Čas přizpůsobit podle dokonalého zcukření (15–20 minut).

** Pivo leželo 60 dnů při 2 °C.

Kategorie B
Stout

Tomáš Kašpar
1. místo – zlatý krýgl (94 bodů)

O PIVU							
Název	DEEP HOLE IV						
Styl	20B. American Stout						
Velikost várky (l mladiny)	27	**Stupňovitost** (% EPM)	18	**Alkohol** (%)	7	**Hořkost** (IBU)	

VODA	Objem (l)
Vystírací	25
Vyslazovací	15
CELKEM	40

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
1. sypání		
Pale Ale	6	60
Mnichovský I	2,5	25
CaraAroma	1	10
2. sypání		
Carafa III	0,5	5
CELKEM	10	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Chinook		100
Crystal		100
CELKEM		200

KVASINKY	Váha (g)
LalBrew BRY-97*	0,2 l

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
1. sypání		
Peptonizační (45–50 °C)	48	25
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	65	30
2. sypání		
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	65	30
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	75	30
Odrmutování (76-78 °C)	78	10

CHMELOVAR		
60 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Chinook	50	60
Chinook	50	30
Crystal	20	
Crystal	40	15
Crystal	40	5

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)		Délka (dnů)	5-6
ZRÁNÍ (sycení dextrózou – 6 g/l)**			
Teplota (°C)		Délka (dnů)	7

Kategorie B
Stout

Juraj Bosák
2. místo – zlatý krýgl (92 bodů)

O PIVU							
Název	ALŽBĚTA						
Styl	15B. Irish Stout						
Velikost várky (l ~~mladiny~~)	20*	**Stupňovitost** (% EPM)	11	**Alkohol** (%)		**Hořkost** (IBU)	

VODA	Objem (l)
Vystírací	16
Vyslazovací	12
CELKEM	28

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Vídeňský (Viking)	2	33,3
Best Pale Ale	2	33,3
CaraBelge II	1	16,7
Praž. neslad. ječmen	0,5	8,3
Ovesné vločky	0,5	8,3
CELKEM	6	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Bullion	6,9	60
CELKEM		60

DALŠÍ SUROVINY	Váha (g)
Cold brew**	0,5 l
Protafloc	1
Vitamon	3

KVASINKY	Váha (g)
YF-101 Queen of hearts	0,1 l

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Peptonizační (45–50 °C)	52	15
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	62	30
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	72	30
Odrmutování (76–78 °C)	78	5

CHMELOVAR		
60 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Bullion	20	60
Bullion	20	30
Protafloc	1	15
Bullion	20	

KVAŠENÍ			
Suroviny			Váha (g)
Vitamon			3
Cold brew***			0,5 l
Teplota (°C)	20	Délka (dnů)	6
ZCHLAZENÍ			
Teplota (°C)	4	Délka (dnů)	2
ZRÁNÍ (sycení dextrózou – 6 g/l)			
Teplota (°C)	15	Délka (dnů)	5

* 20 l piva.

** Cold brew je káva, která nepřišla do styku s horkou vodou. Čerstvě nahrubo namletá káva se zalije studenou vodou a nechá se máčet 12 hodin. Vzniklý nápoj má oproti klasické kávě vyšší sladkost, nižší aciditu a čokoládové a ovocné tóny.

*** Cold brew přidán do vychlazené mladiny.

Kategorie B
Stout

Zbyněk Pollak
3. místo – zlatý krýgl (90 bodů)

O PIVU							
Název	KOKOSOVÁ KRÁSKA						
Styl	16A. Sweet Stout						
Velikost várky (l mladiny)	42	**Stupňovitost** (% EPM)	14,5	**Alkohol** (%)	6,2	**Hořkost** (IBU)	31

VODA	Objem (l)
Vystírací	30,6
Vyslazovací	28,6
CELKEM	59,6

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Best Pale Ale	8	78,4
Pšeničný čokoládový	0,6	5,9
Ovesné vločky	0,5	4,9
CELKEM	9,1	

JINÉ CUKRY	Váha (kg)
Laktóza	0,8
CELKEM	0,8

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Blues	6,21	90
CELKEM		90

DALŠÍ SUROVINY	Váha (g)
Kokosové lupínky*	1 kg
Kakaové boby drcené**	100

KVASINKY	Váha (g)
Safale US-05	23

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Peptonizační (45–50 °C)	52	
Univerzální (64–69 °C)	67	60
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	72	10
Odrmutování (76–78 °C)	78	10

CHMELOVAR		
60 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Blues	90	60
Laktóza	0,8 kg	0

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	19,5	Délka (dnů)	3

KVAŠENÍ S DALŠÍMI SUROVINAMI		
Suroviny	Váha (kg)	Čas (dny)
Kokosové lupínky	1	+ 4
Kakaové boby	0,1	

* Lupínky opražit do zlatova (180 °C asi 15 minut).

** Boby opražit.

Kategorie C
Kyseláč

Michal Roud
1. místo – stříbrný krýgl (88 bodů)

O PIVU							
Název	GOSE VIŠEŇ						
Styl	28B. Mixed-Fermentation Sour Beer						
Velikost várky (l mladiny)	20	**Stupňovitost** (% EPM)	12	**Alkohol** (%)	4,1	**Hořkost** (IBU)	11

VODA	Objem (l)
Vystírací	13,3
Vyslazovací	20
CELKEM	33,3

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Pšeničný	1,75	45,9
Plzeňský	1,13	29,7
Mnichovský I	0,38	9,9
Best Chit	0,30	7,9
Ovesné vločky	0,25	6,6
CELKEM	3,81	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Hallertau Mittelfrüh	5,5	16
CELKEM		16

DALŠÍ SUROVINY	Váha (g)
Rýžové slupky	0,5 kg
Koriandr	15
Himalájská sůl	15
Višně půlky mražené	3,8 kg
Pivo s Brettanomyces*	0,5 l

KVASINKY	Váha (g)
WildBrew Philly Sour	11

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Kyselinotvorná (35–38 °C)	37	10
Peptonizační (45–50 °C)	50	10
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	64,5	30
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	72	30
Odrmutování (76–78 °C)	77	10

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Hallertau Mittelfrüh	12	50
Hallertau Mittelfrüh	4	20
Koriandr	15	5
Himalájská sůl	15	

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	24,5	Délka (dnů)	8

KVAŠENÍ S OVOCEM			
Suroviny			Váha (kg)
Višně mražené			3,8
Pivo s Brettanomyces			0,5 l
Teplota (°C)	12-15	Délka (dnů)	+ 90

* Pivo z dřívější várky.

Kategorie C
Kyseláč

Tomáš Rezek
2. místo – stříbrný krýgl (86 bodů)

O PIVU							
Název	VIŠŇOVÝ PIVOŇ						
Styl	29A. Fruit Beer						
Velikost várky (l mladiny)	25	**Stupňovitost** (% EPM)	9	**Alkohol** (%)		**Hořkost** (IBU)	7

VODA	Objem (l)
Vystírací	18
Vyslazovací	14
CELKEM	32

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Pale Ale	2,14	54,5
Pšeničný	0,95	24,2
Ovesné vločky	0,48	12,2
CaraPils	0,36	9,1
CELKEM	3,93	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Sládek	5,4	19
CELKEM		19

DALŠÍ SUROVINY	Váha (g)
Šťáva z višní*	1,8 l
Višně*	1,2 kg
Protafloc	0,15

KVASINKY	Váha (g)
WildBrew Philly Sour	11

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Peptonizační (45–50 °C)	55	10
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	72	30
Odrmutování (76–78 °C)	78	10

CHMELOVAR		
60 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Sládek	7	60
Sládek	12	10
Protafloc	0,15	

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	22	Délka (dnů)	10-14

KVAŠENÍ S OVOCEM		
Suroviny	Váha (kg)	Čas (dny)
Šťáva z višní	1,8 l	+ 5
Višně	1,2	

ZRÁNÍ (sycení dextrózou – 6 g/l)			
Teplota (°C)	22	Délka (dnů)	7

* Šťáva z višní i višně 2× zmraženy a rozmraženy.

Kategorie C
Kyseláč

Ondřej Palek
3. místo – stříbrný krýgl (84 bodů)

O PIVU							
Název	BERLINER WEISSE - KYSELÉ VIŠNĚ						
Styl	29A. Fruit Beer						
Velikost várky (l mladiny)	25	**Stupňovitost** (% EPM)	14	**Alkohol** (%)		**Hořkost** (IBU)	10

VODA	Objem (l)
Vystírací	18
Vyslazovací	14
CELKEM	32

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Pšeničný	3	50
Plzeňský	2	33,3
Ovesné vločky	1	16,7
CELKEM	6	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Mandarina Bavaria	6	20
CELKEM		20

DALŠÍ SUROVINY	Váha (g)
Mražené višně	2,1 kg
Francouzský dub*	40

KVASINKY	Váha (g)
Safale US-05	11,5
Wildbrew Sour Pitch	2,5

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	65	30
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	72	30

Sladina se 20 min povaří, zchladí na 41 °C a nasadí se WildBrew Sour Pitch Lactobacillus Plantarum. Nepřidává se žádná kyselina mléčná.
Po 24 hodinách pH 3,5.

CHMELOVAR		
20 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Mandarina Bavaria	20	10

KVAŠENÍ			
Suroviny			Váha (g)
Safale US-05			11,5
Teplota (°C)	18	Délka (dnů)	7

KVAŠENÍ S OVOCEM		
Suroviny	Váha (kg)	Čas (dny)
Mražené višně	2,1	+ 14

* Do kvety přidáno 40 g kostek francouzského dubu a ponecháno po celou dobu čepování – asi 6 měsíců.

Kategorie D
Pivo s chmely Boomerang a Mimosa

Petr Dvořák
1. místo – stříbrný krýgl (86 bodů)

O PIVU							
Název	SAISON VD						
Styl	25B. Saison						
Velikost várky (l mladiny)	22	**Stupňovitost** (% EPM)		**Alkohol** (%)	6,8	**Hořkost** (IBU)	33

VODA	Objem (l)
Vystírací	17
Vyslazovací	9
CELKEM	26

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	4	74,3
Pšeničný	0,8	14,8
Žitný	0,3	5,4
Kyselý	0,3	5,4
CELKEM	5,4	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Boomerang	11,23	150
Mimosa	2,52	150
CELKEM		300

KVASINKY	Váha (g)
LalBrew Farmhouse	11

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Peptonizační (45–50 °C)	55	
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	65	60
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	72	10
Odrmutování (76–78 °C)	78	10

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Boomerang	75	10

STUDENÉ CHMELENÍ		
Chmel	Váha (g)	Čas (dnů)
2. den		
Boomerang	37,5	2
Mimosa	75	
5. den		
Boomerang	37,5	2
Mimosa	75	

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	18	Délka (dnů)	7

Kategorie D
Pivo s chmely Boomerang a Mimosa

Jaroslav Miler
2. místo – stříbrný krýgl (84 bodů)

O PIVU							
Název	DARK MILD						
Styl	13A. Dark Mild						
Velikost várky (l ~~mladiny~~)	26*	**Stupňovitost** (% EPM)	10	**Alkohol** (%)	3,5	**Hořkost** (IBU)	20

VODA	Objem (l)
Vystírací	20
Vyslazovací	20
CELKEM	40

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Extra Pale Mar. Otter	3,7	72,2
Ovesné vločky	0,5	9,8
Brown (Crisp)	0,45	8,8
Crystal light (Simpson)	0,15	2,9
Special B	0,15	2,9
Pšeničný čoládový	0,125	2,4
Crystal dark (Simpson)	0,05	1,0
CELKEM	5,125	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Boomerang	11,2	18
Mimosa	2,52	15,5
CELKEM		33,5

DALŠÍ SUROVINY	Váha (g)
Protafloc	1/2 tb
Servomyces	0,5

KVASINKY	Váha (g)
LalBrew Windsor	22

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Univerzální (64–69 °C)	67-71	65
Odrmutování (76–78 °C)	77	5

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Boomerang	18	65
Mimosa	15,5	15
Protafloc	1/2 tb	
Servomyces	0,5	

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	18-22	Délka (dnů)	8
ZRÁNÍ (sycení dextrózou – 3 g/l)			
Teplota (°C)	18-20	Délka (dnů)	7

* 26 l piva.

Kategorie D
Pivo s chmely Boomerang a Mimosa

Zbyněk Kubín
3. místo – stříbrný krýgl (82 bodů)

O PIVU							
Název	MIMÓZNÍ PALE ALE						
Styl	18B. American Pale Ale						
Velikost várky (l mladiny)	26	**Stupňovitost** (% EPM)	12	**Alkohol** (%)	5,2	**Hořkost** (IBU)	46

VODA	Objem (l)
Vystírací	18
Vyslazovací	20
CELKEM	38

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Best Pale Ale	5,5	100
CELKEM	5,5	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Boomerang	11,2	75
Mimosa	2	75
CELKEM		150

KVASINKY	Váha (g)
Safale US-05	11,5

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Univerzální (64–69 °C)	68	80
Odrmutování (76–78 °C)	78	10

CHMELOVAR		
60 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Boomerang	22,5	60
Boomerang	20	30
Boomerang	20	5

STUDENÉ CHMELENÍ		
Chmel	Váha (g)	Čas (dnů)
Boomerang	12,5	5
Mimosa	75	

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	19	Délka (dnů)	9
ZCHLAZENÍ			
Teplota (°C)	2	Délka (dnů)	3
ZRÁNÍ (sycení mladinou)*			
Teplota (°C)	19	Délka (dnů)	10

* Syceno 1,5 l odebrané a zamrazené mladiny.

Kategorie E
Liga cechovních mistrů

Jaroslav Miler
1. místo – zlatý krýgl (96 bodů)

O PIVU							
Název	POLSKÉ ŠAMPAŇSKÉ						
Styl	27. Historical Beer: Piwo Grodziskie						
Velikost várky (l ~~mladiny~~)	30*	**Stupňovitost** (% EPM)	7,5	**Alkohol** (%)	3	**Hořkost** (IBU)	21

VODA	Objem (l)
Vystírací	20
Vyslazovací	14
CELKEM	34

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Pšeničný nakuřovaný	5,25	100
CELKEM	5,25	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Žatecký červeňák	3,3	78
CELKEM		78

DALŠÍ SUROVINY	Váha (g)
Protafloc	1/3 tb
Servomyces	0,4

KVASINKY	Váha (g)
Safale K-97	11

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Peptonizační (45–50 °C)	50-52	45
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	69-71	40
Odrmutování (76–78 °C)	77	5

CHMELOVAR		
60 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Žatecký červeňák	56	FWH
Žatecký červeňák	22	30
Protafloc	1/3 tb	15
Servomyces	0,4	

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	16-18	Délka (dnů)	18
ZRÁNÍ (sycení dextrózou – 7,5 g/l)**			
Teplota (°C)	18-20	Délka (dnů)	7

* 30 l piva.

** Doporučuje se nechat ležet minimálně 60 dnů.

Kategorie E
Liga cechovních mistrů

Jan Havlín
2. místo – zlatý krýgl (90 bodů)

O PIVU							
Název	WĘDZONY KOWBOJ						
Styl	32A. Classic Style Smoked Beer / 9C. Baltic Porter						
Velikost várky (l ~~mladiny~~)	25*	**Stupňovitost** (% EPM)	20,8	**Alkohol** (%)		**Hořkost** (IBU)	26

VODA	Objem (l)
Vystírací	22
Vyslazovací	15
CELKEM	37

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
1. sypání		
Nakuřovaný	7	72,5
Vídeňský	1,25	12,9
Mnichovský	0,75	7,8
Karamelový	0,33	3,4
2. sypání		
Carafa Special III	0,17	1,7
Pšeničný čokoládový	0,17	1,7
CELKEM	9,67	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Sládek	5,9	67
CELKEM		67

KVASINKY	Váha (g)
RIBM 95 tekuté	0,25 l

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
1. sypání		
Peptonizační (45–50 °C)	55	20
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	64	30
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	75	30
2. sypání		
Odrmutování (76-78 °C)	78	10

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Sládek	17	60
Sládek	25	30
Sládek	25	15

KVAŠENÍ**			
Teplota (°C)	12	Délka (dnů)	2
ZCHLAZENÍ			
Teplota (°C)	0	Délka (dnů)	2

* 25 l piva.

** Pivo leželo 11 měsíců při 2 °C.

Kategorie E
Liga cechovních mistrů

Jan Oppelt
3. místo – stříbrný krýgl (88 bodů)

O PIVU							
Název	KUNTA KINTE						
Styl	3D. Czech Dark Lager						
Velikost várky (l ~~mladiny~~)	52*	**Stupňovitost** (% EPM)	14	**Alkohol** (%)		**Hořkost** (IBU)	

VODA	Objem (l)
Vystírací	40
Vyslazovací	30
CELKEM	70

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	9	78,3
Mnichovský	2	17,4
Barvicí (Viking)**	0,5	4,3
CELKEM	11,5	

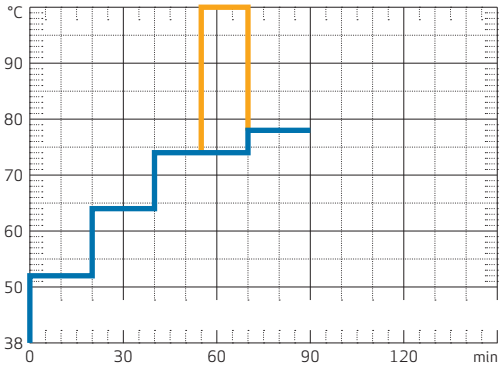
CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Premiant	10,9	83
CELKEM		83

KVASINKY	Váha (g)
Saflager S-189***	0,4 l

RMUTOVÁNÍ		
1rmutová dekokce		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Kyselinotvorná (35–38 °C)	38	
Peptonizační (45–50 °C)	53	20
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	64	20
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	74	15
Rmut	100	15
Odrmutování (76–78 °C)	78	20

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Premiant	35	90
Premiant	28	50
Premiant	20	20

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	11	Délka (dnů)	10



* 52 l piva.
** Barva 1 200 EBC.
*** Kvasinky 3. generace.

SOUTĚŽ KRUŠNOHORSKÝ KRÝGL ORGANIZUJE

ÚSO
ÚSTECKÁ DOMOVARNICKÁ SKUPINA

PARTNEŘI SOUTĚŽE KRUŠNOHORSKÝ KRÝGL 2022

JM

Žatec
Chmelařský institut s.r.o.

SVOBODA - FRAŇKOVÁ

Pivovar
OSSEGG
Cisterciáckého opatství

NA RYCHTĚ
PIVOVAR • HOTEL

Beer is Láska

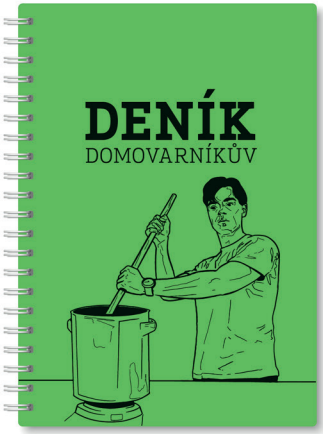
ÚSTECKÁ PIVOTÉKA
pivo čepované a lahvové

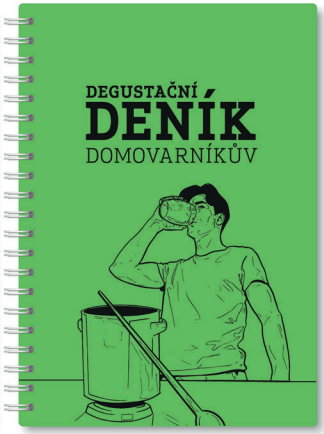
DENÍK DOMOVARNÍKŮV a **DEGUSTAČNÍ DENÍK DOMOVARNÍKŮV**

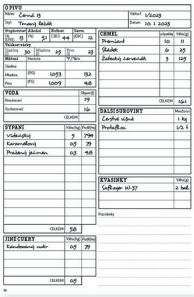
zakoupíte v e-shopech

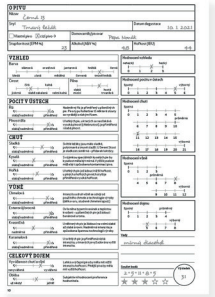
www.pivoteka-tabor.cz

www.vyrobtesipivo.cz









© Radek Michel, 2021, 2023

ÚS. DOMOVARNICKÁ

ustecka