

RECEPTY

VÝHERCŮ SOUTĚŽE



samostatná příloha Deníku domovnickova

RM

ús.
DOMOVARNICKÁ

Seznam receptů

Soutěžní kategorie	Název piva	Strana
A – Český světlý ležák	SEDLČANSKÝ LEŽÁK	4
	LEŽÁK	5
	MORANA	6
B – Kyseláč	GOSE MIXFERM MALINA, JAHODA, OSTRUŽINA	7
	KOSTELTZ GRAPE SOUR RED ALE	8
	KATEŘINA	9
C – Liga cechovních mistrů	COLD IPA BOŽKOV	10
	DIVOKÁ TRNKA	11
	BRENDA	12
	COLD IPA GAIA/SATURN	13
D – Pivo s chmely Gaia a Saturn	36	14
	ŠPÁDOVÝ ESO	15
	BOŽKOVSKÝ SEDÁK	16
E – Sedák Járy Cimrmana	HOLOUBKOVSKÝ SEDÁK	17
	JÁRA	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_2024_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
sešívačkou nebo
kancelářskou svorkou.

Děkujeme za účast všem soutěžícím
v domovarnické soutěži Krušnohorský krýgl 2024.

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:

Název ponechán i v případě, že není přidáván chmel.

Délka kvašení udává celkovou délku kvašení, včetně studeného chmelení.

Uvedený čas studeného chmelení udává dobu, po kterou jsou suroviny v nálevu.

Suroviny se ve většině případů přidávají po bouřlivé fázi kvašení.

Kategorie A

Český světlý ležák

Zbyněk Kubín

1. místo – stříbrný krýgl (84 bodů)



O PIVU							
Název	SEDLČANSKÝ LEŽÁK						
Styl	3B. Czech Premium Pale Lager						
Velikost várky (l mladiny)	61	Stupňovitost (% EPM)	11,9	Alkohol (%)	4,7	Hořkost (IBU)	37

VODA	Objem (l)
Vystírací	35
Vyslazovací	45
CELKEM	80

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	6	48,8
Vídeňský	5	40,7
CaraPils	0,7	5,6
Melanoidní	0,6	4,9
CELKEM	12,3	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Sládek	7,4	160
Žatecký červeňák	3,5*	800
CELKEM		960

KVASINKY	Váha (g)
Saflager W-34/70**	0,3 l

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Peptonizační (45–50 °C)	50	15
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	62	20
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	72	35
Odrmutování (76–78 °C)	78	10

CHMELOVAR		
100 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Sládek	50	60
Sládek	50	30
Sládek	60	5
Žatecký červeňák	800	

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

ZCHLAZENÍ			
Teplota (°C)	2	Délka (dnů)	3

ZRÁNÍ (sycení 4 l mladiny)			
Teplota (°C)	13	Délka (dnů)	6

* Použit čerstvý domácí nesusušený hlávkový chmel, obsah alfa kyselin je tedy čistě orientační.

** Použito zhruba 300 ml hustých tekutých kvasnic odstředěných z předchozí várky („dvojky“), jednou propraných.

*** Na poslední tři dny hlavního kvašení zvednuta teplota z 11 na 13 °C (diacetylová pauza).
Po nasycení pivo leženo 2 měsíce při 2 °C.

Kategorie A
Český světlý ležák

Hynek Tesarek
2. místo – stříbrný krýgl (82 bodů)



O PIVU							
Název	LEŽÁK						
Styl	3B. Czech Premium Pale Lager						
Velikost várky (l mladiny)	21	Stupňovitost (% EPM)	12	Alkohol (%)		Hořkost (IBU)	35

VODA	Objem (l)
Vystřačí	15
Vyslazovací	14
CELKEM	29

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	2,8	59
Vídeňský	1,5	30
Mnichovský	0,3	6,5
CaraPils	0,2	4,5
CELKEM	4,8	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Agnus	10	20
Žatecký červeňák	4	40
CELKEM		60

KVASINKY	Váha (g)
RIBM 95*	30

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Kyselinotvorná (35–38 °C)	32	
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	63	20
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	72	30
Odrmutování (76–78 °C)	78	

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Agnus	20	90
Žatecký červeňák	20	45
Žatecký červeňák	20	10

KVAŠENÍ**			
Teplota (°C)	12	Délka (dnů)	12

* Z Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského.

** Ležení aspoň 60 dnů při 4 °C.

Kategorie A

Český světlý ležák

Ondřej Poustecký

3. místo – bronzový krýgl (72 bodů)



O PIVU							
Název	MORANA						
Styl	3B. Czech Premium Pale Lager						
Velikost várky (mladiny)	23	Stupňovitost (% EPM)	11	Alkohol (%)	4,3	Hořkost (IBU)	35

VODA	Objem (l)
Vystřací	20
Vyslazovací	14
CELKEM	34

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	3	68,2
Pale Ale	1,2	27,3
Žitný	0,1	2,3
Pšeničný	0,1	2,3
CELKEM	4,4	

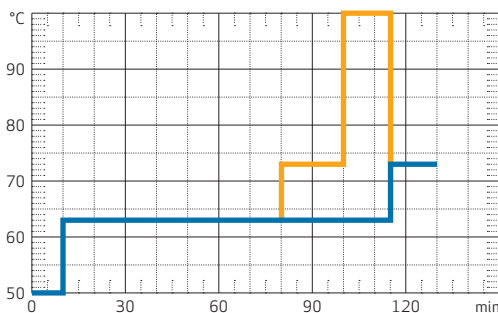
CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Gaia	14,9	12
Žatecký červeňák	3,8	25
Rubín	11,5	15
CELKEM		52

KVASINKY	Váha (g)
Saflager S-23*	22

RMUTOVÁNÍ		
1rmutová dekokce		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Peptonizační (45–50 °C)	50	10
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	63	70
1/3 díla	73	20
	100	15
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	73	15

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Gaia	12	60
Žatecký červeňák	25	5
Whirlpool 95 °C:		
Rubín	12	15

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	13	Délka (dnů)	10
ZRÁNÍ (sycení dextrózou – 6 g/l)			
Teplota (°C)	13	Délka (dnů)	5



* Čersvě odstředěné kvasinky z pivovaru Kos z Brna.

Kategorie B
Kyseláč

Michal Roud

1. místo – zlatý krýgl (98 bodů)



O PIVU							
Název	GOSE MIXFERM MALINA, JAHODA, OSTRUŽINA						
Styl	28B. Mixed-Fermentation Sour Beer						
Velikost várky (l mladiny)	20	Stupňovitost (% EPM)	12	Alkohol (%)	4,3	Hořkost (IBU)	10

VODA	Objem (l)
Vystřačí	14
Vyslázovací	19,5
CELKEM	33,5

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Pšeničný	1,75	46,7
Plzeňský	1,1	29,3
Best Chit	0,3	8
Mnichovský	0,3	8
Ovesné vločky	0,2	5,3
Ovesný slad	0,1	2,7
CELKEM	3,75	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Hallertau Mittelfrüh	5,5	15
CELKEM		15

DALŠÍ SUROVINY	Váha (g)
Rýžové slupky	0,4 kg
Koriandr	15
Himalájská sůl	15
Maliny*	2 kg
Jahody*	1,5 kg
Ostružiny*	0,5 kg
Pivo s Brettanomyces**	0,3 l

KVASINKY	Váha (g)
WildBrew Philly Sour	22

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Kyselinotvorná (35–38 °C)	37	5
Peptonizační (45–50 °C)	52	10
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	65	30
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	73	20
Odrmutování (76–78 °C)	77	2

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel/Suroviny	Váha (g)	Čas (min)
Hallertau Mittelfrüh	11	60
Hallertau Mittelfrüh	4	5
Koriandr	15	
Himalájská sůl	15	

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	25	Délka (dnů)	10
KVAŠENÍ S OVOCEM			
Suroviny	Váha (kg)		
Maliny	2		
Jahody	1,5		
Ostružiny	0,5		
Pivo s Brettanomyces	0,3 l		
Teplota (°C)	6	Délka (dnů)	120

* Spíše přezrálé ovoce z domácí zahrádky, jen přepůlené, přemražené.
** Pivo z dřívější várky.

Kategorie B
Kyseláč

Šárka a Petr Měrkovi
2. místo – zlatý krýgl (94 bodů)



O PIVU							
Název	KOSTELTZ GRAPE SOUR RED ALE						
Styl	23B. Flanders Red Ale						
Velikost várky (l mladiny)	240	Stupňovitost (% EPM)	14	Alkohol (%)	6+	Hořkost (IBU)	4

VODA	Objem (l)
Vystřací	180
Vyslazovací	150
CELKEM	330

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Vídeňský	25	42
Pšeničný	20	34
Mnichovský II	5	8
Ovesné vločky	5	8
Karamelový	5	8
CELKEM	60	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Mimosa	1,3	150
CELKEM		150

DALŠÍ SUROVINY	Váha (g)
Modré hrozny (Portugal)	5 kg

KVASINKY	Váha (g)
Primární kvašení	
Saflager S-189	160
Sekundární kvašení	
Belgian Sour Mix 2	1 bal.

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Kyselinotvorná (35–38 °C)	35	10
Peptonizační (45–50 °C)	45	15
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	63	30
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	73	20
Odrmutování (76–78 °C)	78	10

CHMELOVAR		
60 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Mimosa	150	30

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	12	Délka (dnů)	10
KVAŠENÍ S OVOCEM			
Suroviny	Váha (kg)	Čas (dny)	
Modré hrozny	5	365	

Poznámka:
Tento základ jsem před 4 lety uvařil 2x, naplnil do 400l barik sudu po červeném víně a zaočkoval belgickou kulturou.
Každý rok polovinu „sklidím“ a doplním čerstvě vykvašenou várkou (systém solera). Sklizenou část buď nalahvuji čistou, nebo nechám ležet další rok v demižónu na ovoci.
Šlo by nahradit ležením v 50l demižónu s použitím dubových chipsů, nebo vinařských „barikových alternativ“.

Kategorie B
Kyseláč

Lukáš Čelustka

3. místo – zlatý krýgl (92 bodů)



O PIVU							
Název	KATEŘINA						
Styl	X4. Catharina Sour						
Velikost várky (l mladiny)	17	Stupňovitost (% EPM)	11,5	Alkohol (%)	5,1	Hořkost (IBU)	11

VODA	Objem (l)
Vystřačí	12
Vyslazovací	12
CELKEM	24

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	1,6	50
Pšeničný	1,6	50
CELKEM	3,2	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Žatecký červeňák	4,3	15
CELKEM		15

DALŠÍ SUROVINY	Váha (g)
Mango kousky	1 kg
Ananas kousky	1 kg

KVASINKY	Váha (g)
YeastFlow YF-108 Jawohl!	0,1 l
WildBrew Sour Pitch	4

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodléva (min)
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	65	40
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	72	20
Odrmutování (76–78 °C)	78	15

KETTLESOURING	výsl. pH
Úprava pH při 37 °C	
Wildbrew Sour Pitch	3,5

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Žatecký červeňák	15	60

KVAŠENÍ			
Suroviny		Váha (g)	
Yeastflow YF-108 Jawohl!		0,1 l	
Teplota (°C)	18	Délka (dnů)	7

KVAŠENÍ S OVOCEM			
Suroviny		Váha (kg)	Čas(dny)
Mango		1	6
Ananas		1	
ZRÁNÍ (sycení dextrózou – 6,5 g/l)			
Teplota (°C)	17	Délka (dnů)	7

Kategorie C
Liga cechovních mistrů

Michal Roud
1. místo – zlatý krýgl (94 bodů)



O PIVU							
Název	COLD IPA BOŽKOV						
Styl	34B. Mixed Style Beer						
Velikost várky (l mladiny)	35	Stupňovitost (% EPM)	14,4	Alkohol (%)	6,6	Hořkost (IBU)	56

VODA	Objem (l)
Vystřačí	27,5
Vyslazovací	25
CELKEM	52,5

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	5,3	68
Torifikovaná rýže	1,6	21
Best Chit	0,8	11
CELKEM	7,7	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Galaxy	15,5	33
Idaho 7	12,5	84
Talus	8,5	84
Eclipse	14	124
Idaho 7 Cryo	24	42
Talus Cryo	14,2	42
CELKEM		409

DALŠÍ SUROVINY	Váha (g)
Rýžové vločky	0,4 kg

KVASINKY	Váha (g)
LalBrew NovaLager*	11

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Kyselinotvorná (35–38 °C)	37	10
Peptonizační (45–50 °C)	50	15
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	62	80
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	72	25
Odrmutování (76–78 °C)	77	5

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Galaxy	17	55
Galaxy	8	20
Galaxy	8	10
		Whirlpool 80 °C:
Eclipse	42	20
Idaho 7	42	
Talus	42	

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	16	Délka (dnů)	11

STUDENÉ CHMELENÍ		
Chmel	Váha (g)	Čas (dnů)
Eclipse	82	3
Idaho 7	42	
Talus	42	
Idaho 7 Cryo	42	
Talus Cryo	42	

ZCHLAZENÍ			
Teplota (°C)	1	Délka (dnů)	9

* Startér 2 dny.

Kategorie C

Liga cechovních mistrů

Jan Doubek

2. místo – zlatý krýgl (92 bodů)



O PIVU							
Název	DIVOKÁ TRNKA						
Styl	28B. Mixed Fermentation Sour Beer						
Velikost várky (l mladiny)	25	Stupňovitost (% EPM)	14	Alkohol (%)	6+	Hořkost (IBU)	6

VODA	Objem (l)
Vystřačí	24
Vyslázovací	15
CELKEM	39

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Bestmalz Heidelberg	4,8	60
Nesladovaná pšenice	3,2	40
CELKEM	8	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Mimosa	1,5	80
CELKEM		80

DALŠÍ SUROVINY	Váha (g)
Trnka obecná celé plody	3,5 kg

KVASINKY	Váha (g)
Vlastní mix*	0,2 l

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Nižší cukrotravná (60–65 °C)	60	10
Rozsah α i β-amylázy (64–69 °C)	67	35
Vyšší cukrotravná (70–75 °C)	72	35
Odrmutování (76–78 °C)	78	5

CHMELOVAR		
60 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Mimosa	80	15

KVAŠENÍ**		
Teplota (°C)	16-20	Délka (dnů)
		30

ZRÁNÍ V SUDU		
Teplota (°C)	10-15	Délka (dnů)
		180

KVAŠENÍ S OVOCEM		
Suroviny	Váha (kg)	Čas (dny)
Trnky	3,5	60

* Mix Saccharomyces, Lactobacillus a Brettanomyces – přidává se vše najednou.
Alternativně lze použít směs složenou z Fermentis Safale US-05, Lallemend Sour Pitch a White Labs WLP 650 Brettanomyces Bruxellensis.

** Prvotní fermentace v demižonu po dobu asi 1 měsíce, poté stočeno z kvasných kalů a přesunuto do dubového soudku ve sklepě na zrání nejméně 6 měsíců, ale i mnohem déle při teplotě 10–15 °C.
Poté stočeno do demižonu a přidány plody trnky obecné včetně pecek na 2 měsíce. Syceno nuceně v nerezovém kegu po dobu 1 měsíce při teplotě 6 °C.

Kategorie C

Liga cechovních mistrů

Martin Nemček

3. místo – stříbrný krýgl (88 bodů)



O PIVU							
Název	BRENDA						
Styl	9C. Baltic porter						
Velikost várky (l mladiny)	57	Stupňovitost (% EPM)	18,5	Alkohol (%)	7,4	Hořkost (IBU)	23

VODA	Objem (l)
Vystřací	43
Vyslazovací	27
CELKEM	70

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
1. sypání		
Best Pale	7	42,2
Caramel Pale	3	18,1
Mnichovský	3	18,1
Dextrinový	1	1,4
2. sypání		
Chocolate Dark	1	1,4
CELKEM	15	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Nelson Sauvin	12	35
Žatecký červeňák	4,66	70
CELKEM		105

DALŠÍ SUROVINY	Váha (g)
Dubové chipsy*	200
Protafloc	1 ks
Servomyces (výživa)	0,8

KVASINKY	Váha (g)
Saflager W-34/70	2 bal.

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodlévání (min)
1. sypání		
Peptonizační (45–50 °C)	52	10
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	65	90
2. sypání		
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	72	20
Odrmutování (76–78 °C)	78	5

CHMELOVAR		
60 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Nelson Sauvin	20	60
Žatecký červeňák	40	30
Nelson Sauvin	15	
Protafloc	1 ks	15
Servomyces	0,8	
Žatecký červeňák	30	5

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	12,5	Délka (dnů)	11
STUDENÉ CHMELENÍ			
Suroviny	Váha (g)	Čas (dnů)	
Dubové chipsy	200	3	
ZCHLAZENÍ			
Teplota (°C)	2	Délka (dnů)	3

* Chipsy z francouzského dubu macerované v pětihvězdičkové brandy Ararat.

Kategorie D

Pivo s chmely Gaia a Saturn

Karel Točík

1. místo – zlatý krýgl (90 bodů)

O PIVU							
Název	COLD IPA GAIA/SATURN						
Styl	34B. Mixed Style Beer: Cold IPA						
Velikost várky (l mladiny)	24,5	Stupňovitost (% EPM)	13,8	Alkohol (%)	6,1	Hořkost (IBU)	32

VODA	Objem (l)
Vystřačí	14
Vyslazovací	20
CELKEM	34

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	3,45	71,6
Rýžové vločky	1,2	24,9
Kyselý	0,17	3,5
CELKEM	4,82	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Gaia	12,8	150
Saturn	6,2	145
CELKEM		295

KVASINKY	Váha (g)
LalBrew NovaLager	11



RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	66	60
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	76	15

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Gaia	40	0
Saturn	20	
		Whirlpool 80 °C:
Gaia	60	20
Saturn	45	

KVAŠENÍ*		
Teplota (°C)	13>16	Délka (dnů)
		9

STUDENÉ CHMELENÍ		
Chmel	Váha (g)	Čas (dnů)

1. den – při spílání		
Gaia	20	9
Saturn	20	

6. den		
Gaia	30	3
Saturn	60	

ZCHLAZENÍ		
Teplota (°C)	2	Délka (dnů)
		3

* Zakvašeno při 13 °C, aby byl profil piva co nejčistší. Hlavní kvašení vedeno při 16 °C. Ke konci kvašení teplota zveduta až na 18 °C a provedeno druhé studené chmelení. U Cold IPA se používají ležácké kvasnice, ale vedené za vyšších teplot, popřípadě svrchní kvasnice za nižších teplot.

Kategorie D

Pivo s chmely Gaia a Saturn

Jiří Kosta

2. místo – stříbrný krýgl (88 bodů)



O PIVU							
Název	36						
Styl	12A. British Golden Ale						
Velikost várky (l mladiny)	25,3	Stupňovitost (% EPM)	11,4	Alkohol (%)	4,7	Hořkost (IBU)	37

VODA	Objem (l)
Vystírací	17
Vyslazovací	16,5
CELKEM	33,5

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Crisp Extra Pale	3,9	86,7
Best Caramel Pils	0,6	13,3
CELKEM	4,5	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Gaia	12,8	82
Saturn	6,2	160
CELKEM		242

DALŠÍ SUROVINY	Váha (g)
Irský mech	5

KVASINKY	Váha (g)
Safale S-04	11,5

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

CHMELOVAR		
60 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Gaia	2	60
Gaia	20	10
Saturn	20	
Irský mech	5	
Gaia	30	0
Saturn	30	
		Whirlpool 80 °C:
Gaia	30	20
Saturn	30	

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	18	Délka (dnů)	7
STUDENÉ CHMELENÍ			
Chmel	Váha (g)	Čas (dnů)	
Saturn	80	2	
ZCHLAZENÍ			
Teplota (°C)	4	Délka (dnů)	1,5
ZRÁNÍ (sycení dextrózou – 6 g/l)			
Teplota (°C)	18	Délka (dnů)	8

Kategorie D
Pivo s chmely Gaia a Saturn

Jakub Ondřej
3. místo – stříbrný krýgl (86 bodů)



O PIVU							
Název	ŠPÁDOVÝ ESO						
Styl	21B. Specialty IPA: Brown IPA						
Velikost várky (l mladiny)	26	Stupňovitost (% EPM)	17,5	Alkohol (%)	6,6	Hořkost (IBU)	58

VODA	Objem (l)
Vystřačí	22
Vyslazovací	18
CELKEM	40

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Pale Ale	3	39,5
Plzeňský	1,5	19,7
Vídeňský	1,5	19,7
Mnichovský I	1	13,2
Pšeničný čokoládový	0,45	5,9
Pražený ječmen	0,15	2
CELKEM	7,6	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Gaia	12,5	100
Saturn	7,5	200
CELKEM		300

KVASINKY	Váha (g)
Safale S-04	23

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Peptonizační (45–50 °C)	50	10
Nižší cukrotravná (60–65 °C)	60	20
Rozsah α i β-amylázy (64–69 °C)	66	60
Vyšší cukrotravná (70–75 °C)	70	15
Odrmutování (76–78 °C)	80	10

CHMELOVAR		
75 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Gaia	20	70
Gaia	30	10
Saturn	30	
		Whirlpool 60 °C:
Gaia	30	20
Saturn	60	

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	19	Délka (dnů)	6

STUDENÉ CHMELENÍ		
Chmel	Váha (g)	Čas (dnů)
Gaia	20	3
Saturn	110	

ZCHLAZENÍ			
Teplota (°C)	0,5	Délka (dnů)	1

ZRÁNÍ (sycení mladinou – 60 ml/l)			
Teplota (°C)	20	Délka (dnů)	14

Kategorie E
Sedák Jára Cimrmana

Michal Roud

1. místo – zlatý krýgl (90 bodů)



O PIVU							
Název	BOŽKOVSKÝ SEDÁK						
Styl	Sedák Jára Cimrmana						
Velikost várky (l mladiny)	35	Stupňovitost (% EPM)	11,8	Alkohol (%)	4,6	Hořkost (IBU)	26

VODA	Objem (l)
Vystřačí	22,3
Vyslazovací	28,6
CELKEM	51,1

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	3,9	61
Pšeničný	1,35	21
Mnichovský I	0,55	8,5
Best Chit	0,5	8
Mnichovský II	0,1	1,5
CELKEM	6,4	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Sládek	9,5	12,5
Mimosa	2,5	15
SAAZ Special	6,7	12,5
Žatecký červeňák	3,4	25
Saturn	6,2	57,5
CELKEM		122,5

KVASINKY	Váha (g)
LalBrew Köln*	11,5

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	60	5
	62	40
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	72	20
Odrmutování (76–78 °C)	77	10

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Sládek	12,5	60
Mimosa	5	30
SAAZ Special	5	
Žatecký červeňák	10	
Mimosa	10	5
SAAZ Special	7,5	
Žatecký červeňák	15	
Saturn	5	

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	16	Délka (dnů)	9

STUDENÉ CHMELENÍ		
Chmel	Váha (g)	Čas (dnů)
Saturn	52,5	1**

ZCHLAZENÍ			
Teplota (°C)	1	Délka (dnů)	8

* Startér 2 dny.

** Studené chmelení 1,5 g/l – chmel byl postupně odrážěn hned po 24 hod.

Kategorie E
Sedák Járý Cimrmana

Zbyněk Kubín

2. místo – stříbrný krýgl (88 bodů)



O PIVU							
Název	HOLOUBKOVSKÝ SEDÁK						
Styl	Sedák Járý Cimrmana						
Velikost várky (l mladiny)	61	Stupňovitost (% EPM)	11	Alkohol (%)	4,9	Hořkost (IBU)	27,5

VODA	Objem (l)
Vystřačí	35
Vyslazovací	45
CELKEM	80

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	8,6	71,7
Pšeničný	2,4	20
CaraPils	1	8,3
CELKEM	12	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Boomerang	13,5	200
Mimosa	2,52	100
CELKEM		300

KVASINKY	Váha (g)
Safale K-97	33

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Rozsah α i β-amylázy (64–69 °C)	68	80
Odrmutování (76–78 °C)	78	10

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Boomerang	15	60
Boomerang	20	30
Boomerang	45	1
Whirlpool 80 °C:		
Boomerang	120	10
Mimosa	100	

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	12	Délka (dnů)	7

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

ZRÁNÍ (sycení 4 l mladiny)			
Teplota (°C)	13	Délka (dnů)	6

Kategorie E

Sedák Jára Cimrmana

Tomáš Málek

3. místo – bronzový krýgl (80 bodů)



O PIVU							
Název	JÁRA						
Styl	Sedák Jára Cimrmana						
Velikost várky (l mladiny)	21,5	Stupňovitost (% EPM)	12	Alkohol (%)	4,9	Hořkost (IBU)	30

VODA	Objem (l)
Vystírací	13,2
Vyslazovací	15,4
CELKEM	28,6

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský humnový	1,54	44
Pšeničný	1,54	44
Mnichovský II	0,42	12
CELKEM	3,5	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Žatecký červeňák	3,04	100
CELKEM		100

KVASINKY	Váha (g)
LalBrew Köln*	11

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Kyselinotvorná (35–38 °C)	37	
Peptonizační (45–50 °C)	52	30
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	62	40
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	72	20
Odrmutování (76–78 °C)	78	5

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Žatecký červeňák	50	90
Žatecký červeňák	25	30
Žatecký červeňák	25	5

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	15	Délka (dnů)	7
ZRÁNÍ (sycení zbytkovým cukrem)			
Teplota (°C)	10	Délka (dnů)	15

SOUTĚŽ KRUŠNOHORSKÝ KRÝGL ORGANIZUJE



PARTNEŘI SOUTĚŽE KRUŠNOHORSKÝ KRÝGL 2024



Beerex®



BEER
AND
FRIENDS

HODNOCENÍ VÍTĚZNÝCH PIV



Ležák: Pivo krásně čiré, výraznější chmelení aromatickým chmelem, lehce uplívající hořkost, lehce drsné na jazyku, velmi povedené pivo.



Kyseláč: Ve vůni jsou jasně patrné lesní jahody, Mix Fermented Gose je skvěle zvládnuté. Velmi zábavné pivo. Příjemně nasycené, slané tóny přesně akorát. Skvělé a výtečně pitelné pivo. Výjimečné!



Liga mistrů: Lehká uplívající hořkost, čisté kvašení, dobrá chmelová chuť.



Pivo s určenými chmely: Příjemná citrusově ovocná vůně, lehké a velmi osvěžující. Velice dobře pitelné pivo.



Sedák: Příjemné, vyrovnané, svěží pivo. Střední hořkost, příjemné chmelové tóny ve vůni. Celkově pěkně vyvážené pivo. Radost takové pivo pít.

DENÍK DOMOVARNÍKŮV a DEGUSTAČNÍ DENÍK DOMOVARNÍKŮV

zakoupíte v e-shopech

www.pivoteka-tabor.cz

www.vyrobtespivo.cz

www.svojepivo.sk



© Radek Michel, 2021, 2024

RM

Ús.
DOMOVARNICKÁ

fustecka