

RECEPTY

VÝHERCŮ SOUTĚŽE



samostatná příloha Deníku domovnickova

RM

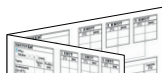
ús.
DOMOVARNICKÁ

Seznam receptů

Soutěžní kategorie	Název piva	Strana
A – Český světlý ležák	URAN	4
	MATES	5
	VILÉM	6
B – Liga cechovních mistrů	BRAMBOROVÝ LEŽÁK	7
	GOSE – DIVOKÁ VIŠEŇ	8
	SEÑORITA ARONIA	9
	GOSE s CITRONOVOU TRÁVOU A BÍLÝM PEPŘEM	10
C – Lehké pivo	MAZÁK	11
	EASY NECTARON 8°	12
	COLD IPA	13
D – Pivo s chmely 5304 a Jupiter*	SPACE FARMER	14
	GOUDEN REUS	15
	AMBROŽ	16
	BĚŽ SI HULIT DO PRALESA	17
E – Doutník Járy Cimrmana	PIWO GRODZISKIE	18

* Poznámka Vladimíra Nesvadby, vedoucího oddělení šlechtění chmele ve Chmelařském institutu a člena poroty:
*„V kategorii D – Pivo s chmely 5304 a Jupiter se poměrně často objevovala vada v pivu – trpká, svíravá.
 Může za to nevhodné použití chmele 5304, který není vhodný na poslední či studené chmelení.“*

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_2025_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 2025.

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 světly ležák

Martin Sedlák

1. místo – stříbrný krýgl (84 bodů)



O PIVU							
Název	URAN						
Styl	3B. Czech Premium Pale Lager						
Velikost várky (l mladiny)	119	Stupňovitost (% EPM)	11,8	Alkohol (%)	4,5	Hořkost (IBU)	31

VODA	Objem (l)
Rmutovací	88
Vyslazovací	75
CELKEM	163

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	20	87
Mnichovský	3	13
CELKEM	23	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Uran	9,2	175
SAAZ Shine	3	120
CELKEM		295

KVASINKY	Váha (g)
Saflager S-189*	1,2 l

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Kyselinotvorná (35–38 °C)	40	5
Peptonizační (45–50 °C)	52	10
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	63	25
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	73	35
Odrmutování (76–78 °C)	78	5

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Uran	75	90
Uran	100	35
SAAZ Shine	120	5

KVAŠENÍ**		
Teplota (°C)	11,5	Délka (dnů)
		8

* Tekuté z pivovaru.

** Ležení 45 dnů při 3 °C.

Kategorie A

Český světlý ležák

Tomáš Chlup

2. místo – stříbrný krýgl (82 bodů)



O PIVU							
Název	MATES						
Styl	3B. Czech Premium Pale Lager						
Velikost várky (l mladiny)	52	Stupňovitost (% EPM)	11,8	Alkohol (%)	4,3	Hořkost (IBU)	35

VODA	Objem (l)
Rmutovací	33
Vyslázovací	38
CELKEM	71

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	8,0	84
Mnichovský	1,5	16
CELKEM	9,5	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Premiant	7,8	50
Sládek	5,0	50
SAAZ Brilliant	2,7	65
CELKEM		165

KVASINKY	Váha (g)
Saflager S-189	0,5 l

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

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Premiant	50	90
Sládek	50	30
SAAZ Brilliant	65	5

KVAŠENÍ*		
Teplota (°C)	12,5	Délka (dnů)
		7

Kategorie A

Český světlý ležák

Miroslav Bulušek

3. místo – bronzový krýgl (76 bodů)



O PIVU							
Název	VILÉM						
Styl	3B. Czech Premium Pale Lager						
Velikost várky (l mladiny)	100	Stupňovitost (% EPM)	12	Alkohol (%)	4,9	Hořkost (IBU)	35

VODA	Objem (l)
Rmutovací	80
Vyslazovací	65
CELKEM	145

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	16	80
Mnichovský	4	20
CELKEM	20	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Premiant	6,3	140
Žatecký červeňák	3,6	325
CELKEM		465

KVASINKY	Váha (g)
IVHB W34/70*	31

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Kyselinotvorná (35–38 °C)	44	
Peptonizační (45–50 °C)	50	15
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	62	30
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	72	30
Odrmutování (76–78 °C)	78	30

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel/Suroviny	Váha (g)	Čas (min)
Premiant	58	90
Premiant	52	45
Premiant	30	15
Žatecký červeňák	325	

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

* 2krokový startér.

** Ležení 3 týdny při 3 °C.

Kategorie B

Liga cechovních mistrů

Tomáš Fiala

1. místo – stříbrný krýgl (86 bodů)



O PIVU							
Název	BRAMBOROVÝ LEŽÁK						
Styl	30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer						
Velikost várky (l mladiny)	37	Stupňovitost (% EPM)	12,7	Alkohol (%)	5,0	Hořkost (IBU)	28

VODA	Objem (l)
Rmutovací	36
Vyslázovací	23
CELKEM	59

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	5,90	87,3
Crisp Light Crystal	0,46	6,8
Best Black Extra	0,40	5,9
CELKEM	6,76	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Gaia	12,8	19
Žatecký červeňák	4,3	70
CELKEM		89

DALŠÍ SUROVINY	Váha (g)
Rýžové slupky	280
Brambory varný typ B*	2,5 kg

KVASINKY	Váha (g)
LalBrew NovaLager	0,2 l

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Kyselinotvorná (35–38 °C)	38	10
Peptonizační (45–50 °C)	52	20
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	63	25
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	73	35
Odrmutování (76–78 °C)	78	10

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Gaia	19	90
Žatecký červeňák	40	45
Žatecký červeňák	30	10

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	12	Délka (dnů)	4
ZRÁNÍ (zbytkový cukr)**			
Teplota (°C)	12	Délka (dnů)	9

* 2,5 kg středně velkých brambor pécť přibližně 1 hodinu ve velkém množství popela. Neloupané brambory nastrohat na hrubém struhadle a přidat do rmutování společně se sladkem.

** Po nasycení snižovat teplotu o 1 °C za den až na teplotu ležení 2 °C. Pivo nechat ležet minimálně 6 týdnů – k zakulacení všech chutí, obzvlášť bramborové, došlo zhruba po 3 měsících ležení.

Kategorie B

Liga cechovních mistrů

Michal Roud

2. místo – stříbrný krýgl (84 bodů)



O PIVU							
Název	GOSE – DIVOKÁ VIŠEŇ						
Styl	28B. Mixed Fermentation Sour Beer						
Velikost várky (l mladiny)	20	Stupňovitost (% EPM)	11,6	Alkohol (%)	4,2	Hořkost (IBU)	11

VODA	Objem (l)
Rmutovací	14,0
Vyslazovací	19,5
CELKEM	33,5

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Pšeničný	1,50	38,4
Plzeňský	1,20	30,7
Mnichovský	0,40	10,2
Ovesný	0,30	7,7
Best Chit	0,25	6,4
Ovesné vločky	0,25	6,4
CELKEM	3,9	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Sládek	9,5	7
Hallertau Mittelfrüh	5,9	2
CELKEM		9

DALŠÍ SUROVINY	Váha (g)
Višně*	4 kg
Koriandr	15
Sůl	15

KVASINKY	Váha (g)
WildBrew Philly Sour	22
Brettanomyces**	1 dl

* Vypeckované a pak zamražené domácí višně.

** Vlastní odchycená divoká kultura ze zahrádky.

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Kyselinotvorná (35–38 °C)	42	10
Peptonizační (45–50 °C)	50	10
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	65	30
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	72	30
Odrmutování (76–78 °C)	77	5

CHMELOVAR		
60 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Sládek	7	60
Hallertau Mittelfrüh	2	20
Koriandr	15	5
Sůl	15	

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	24	Délka (dnů)	10

KVAŠENÍ S OVOCEM***		
Suroviny	Váha (kg)	Čas (dny)
Višně	4	200

*** Po odkvašení kvasnicemi Philly Sour stočeno bez spodku do nerez kvasné nádoby a přidány višně. Žárově s ovocem přidán vlastní odchycený divoký kmen ze zahrádky (dle zkoumání na Vyzkumném ústavu se jedná o jeden z druhů brettanomyces). Při teplotě 4 °C to pracovalo asi 200 dnů, poté stočeno do kyvety, nuceně nasyceno a ponecháno vyležet při teplotě přibližně 5–6 °C dalších 5 měsíců.

Kategorie B

Liga cechovních mistrů

Jan Doubek

3. místo – Stříbrný krýgl (82 bodů)



O PIVU							
Název	SEÑORITA ARONIA						
Styl	28B. Mixed Fermentation Sour Beer						
Velikost várky (l mladiny)	25	Stupňovitost (% EPM)	14	Alkohol (%)	6+	Hořkost (IBU)	7

VODA	Objem (l)
Rmutovací	24
Vyslázovací	15
CELKEM	39

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Bestmalz Heidelberg	4,8	60
Nesladovaná pšenice	3,2	40
CELKEM	8,0	

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

DALŠÍ SUROVINY	Váha (g)
Aronie 100% bio šťáva	4 l

KVASINKY	Váha (g)
Vlastní mix*	0,2 l

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	60	10
Rozsah α i β-amylázy (64–69 °C)	67	35
Vyšší cukrotvorná (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)
		45

ZRÁNÍ V SUDU		
Teplota (°C)	10-15	Délka (dnů)
		280

KVAŠENÍ S OVOCEM		
Suroviny	Váha (kg)	Čas (dny)
Aronie – šťáva	4 l	80

* 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 1,5 měsíce, poté stočeno z kvasných kalů a přesunuto do dubového soudku ve sklepě na zrání nejméně 9 měsíců, ale i mnohem déle při teplotě 10–15 °C.
Poté stočeno do demižonu a přidána 100% BIO šťáva z Aronie na téměř 3 měsíce. Syceno nuceně v nerezovém kegu po dobu 3 měsíců při teplotě 7 °C.

Kategorie C

Lehké pivo

Michal Brož

1. místo – zlatý krýgl (94 bodů)



O PIVU							
Název	GOSE s CITRONOVOU TRÁVOU A BÍLÝM PEPŘEM						
Styl	30A. Spice, Herb or Vegetable beer						
Velikost várky (l mladiny)	20	Stupňovitost (% EPM)	8	Alkohol (%)	N/A	Hořkost (IBU)	10

VODA	Objem (l)
Rmutovací	14
Vyslazovací	16
CELKEM	30

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	1,72	50
Pšeničný	1,72	50
CELKEM	3,44	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Žatecký červeňák	4,3	20
CELKEM		20

DALŠÍ SUROVINY	Váha (g)
Citronová tráva sušená	45
Sůl nejodizovaná	18
Pepř bílý drcený	15
Koriandr drcený	15

KVASINKY	Váha (g)
WildBrew Philly Sour	22
LalBrew Köln	2*

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Peptonizační (45–50 °C)	50	5
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	62	10
Rozsah α i β-amylázy (64–69 °C)	67	30
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	72	15
Odrmutování (76–78 °C)	78	10

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Žatecký červeňák	20	90
Citronová tráva	45	15
Sůl	18	
Pepř bílý	15	
Koriandr	15	

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

* Společné kvašení s malým množstvím jiného pивovarského kmene má snížit množství kyseliny mléčné produkované kvůli konkurenci o cukry (v laboratoři Lallemandu snížilo 10 % LalBrew Nottingham hladinu kyseliny mléčné asi o 50 %).

Kategorie C

Lehké pivo

Jan Vodrážka

2. místo – stříbrný krýgl (82 bodů)

O PIVU							
Název	MAZÁK						
Styl	28B. Mixed Fermentation Sour Beer						
Velikost várky (l mladiny)	190*	Stupňovitost (% EPM)	8	Alkohol (%)	3	Hořkost (IBU)	32

VODA	Objem (l)
Rmutovací	63
Vyslázovací	140
CELKEM	203

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	18	100
CELKEM	18	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Žatecký červeňák	5,3	347
CELKEM		347

DALŠÍ SUROVINY	Váha (g)
Ostružiny*	2 kg

KVASINKY	Váha (g)
Ležácké**	
Brettanomyces***	

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Kyselinotvorná (35–38 °C)	37	10
Peptonizační (45–50 °C)	50	3
Rozsah α i β-amylázy (64–69 °C)	66	20
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	73	15
Odrmutování (76–78 °C)	76	5

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Žatecký červeňák	27	FWH
Žatecký červeňák	150	60
Žatecký červeňák	70	30
Žatecký červeňák	100	5

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	9-11	Délka (dnů)	7
KVAŠENÍ S OVOCEM			
Suroviny	Váha (kg)	Čas (dny)	
Ostružiny	2	6 měs.	

* Velikost várky základního piva byla 150 litrů, ale jen necelých 20 litrů bylo prokvašeno s brettami. Proto je množství ostružin jen 2 kg.

** Z pivovaru.

*** 100 ml ze dna lahve s pivem.

FWH (First Wort Hopping) – přidání chmele do varny po ukončení rmutování před dosažením bodu varu při chmelovaru – přibližně při 90 °C.

Kategorie C

Lehké pivo

Zbyněk Kubín

3. místo – bronzový krýgl (78 bodů)



O PIVU							
Název	EASY NECTARON 8°						
Styl	34B. Mixed Style Beer: Session Cold IPA						
Velikost várky (l mladiny)	62	Stupňovitost (% EPM)	8	Alkohol (%)	3,5	Hořkost (IBU)	43

VODA	Objem (l)
Rmutovací	40
Vyslazovací	40
CELKEM	80

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Best Pale Ale	7,2	94,7
Ovesné vločky	0,4	5,3
CELKEM	7,6	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Nectaron	13,5	340
CELKEM		340

KVASINKY	Váha (g)
Saflager W-34/70*	0,25 l

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Rozsah α i β-amylázy (64–69 °C)	67	80
Odrmutování (76–78 °C)	78	20

CHMELOVAR		
80 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Nectaron	20	60
Nectaron	30	30
Nectaron	50	5
Whirlpool 80 °C:		
Nectaron	90	20

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

STUDENÉ CHMELENÍ		
Suroviny	Váha (g)	Čas (dnů)
Nectaron	150	3

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

ZRÁNÍ (sycení mladinou – asi 70 ml/l)**			
Teplota (°C)	14	Délka (dnů)	6

* Zakvašeno tekutými kvasnicemi z předchozí várky.

** Čtyři litry nezakvašené mladiny odloženy do mrazáku a přidány zpět před lahvováním.

Kategorie D

Pivo s chmely 5304 a Jupiter

Tomáš Kuzník

1. místo – zlatý krýgl (90 bodů)

O PIVU							
Název	COLD IPA						
Styl	34B. Mixed Style Beer: Cold IPA						
Velikost várky (l mladiny)	20	Stupňovitost (% EPM)	15	Alkohol (%)	6,7	Hořkost (IBU)	31



VODA	Objem (l)
Rmutovací	19,8
Vyslazovací	10,0
CELKEM	29,8

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Best Heidelberg	3,5	68,6
Best Chit	0,3	5,9
Rýže vločková torref.	1,3	25,5
CELKEM	5,1	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
5304	11,6	50
Jupiter	5,6	200
CELKEM		250

KVASINKY	Váha (g)
LalBrew Diamond Lager	22

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Nižší cukrotravná (60–65 °C)	62	35
Rozsah α i β-amylázy (64–69 °C)	68	45
Vyšší cukrotravná (70–75 °C)	77	10

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
5304	15	60
5304	15	10
	Whirlpool 80 °C:	
Jupiter	50	10

KVAŠENÍ*			
Teplota (°C)	15	Délka (dnů)	9

STUDENÉ CHMELENÍ		
Chmel	Váha (g)	Čas (dnů)
5304	20	4
Jupiter	150	

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

Kategorie D

Pivo s chmely 5304 a Jupiter

Jan Petružálek

2. místo – stříbrný krýgl (86 bodů)



O PIVU							
Název	SPACE FARMER						
Styl	25B. Saison						
Velikost várky (l mladiny)	23	Stupňovitost (% EPM)	12,6	Alkohol (%)	6,1	Hořkost (IBU)	29

VODA*	Objem (l)
Rmutovací	17
Vyslazovací	17,5
CELKEM	34,5

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Rozsah α i β -amylázy (64–69 °C)	65	90

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský	3,50	62,3
Špaldové vločky	0,60	10,7
Pšenice torrefikovaná	0,50	8,9
Špalda nesladovaná	0,40	7,1
CaraWheat	0,25	4,4
Oves vločkový torref.	0,25	4,4
CELKEM	5,50	

CHMELOVAR		
60 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
5304	15	60
5304	10	30
Jupiter	20	5
Whirlpool 80 °C:		
5304	15	20
Jupiter	40	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
5304	11,6	50
Jupiter	5,6	100
CELKEM		150

KVAŠENÍ			
Teplota (°C)	28	Délka (dnů)	5

DALŠÍ SUROVINY	Váha (g)
Rýžové slupky	200

STUDENÉ CHMELENÍ		
Chmel	Váha (g)	Čas (dnů)
5304	10	4
Jupiter	40	

KVASINKY	Váha (g)
LalBrew Farmhouse	11

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

* Vodní profil: Ca+2: 81, Mg+2: 8, SO4-2: 156, Na+: 45, Cl-: 71.

Kategorie D
Pivo s chmely 5304 a Jupiter
Tomáš Málek
3. místo – stříbrný krýgl (84 bodů)



O PIVU							
Název	GOUDEN REUS						
Styl	25C. Belgian Golden Strong Ale						
Velikost várky (l mladiny)	20,5	Stupňovitost (% EPM)	17,7	Alkohol (%)	8,2	Hořkost (IBU)	30

VODA	Objem (l)
Rmutovací	21,9
Vyslázovací	8,9
CELKEM	30,8

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Plzeňský humnový	4,97	85
CELKEM	4,97	

JINÉ CUKRY	Váha (kg)	Podíl (%)
Cukr invertní	0,88	15
CELKEM	0,88	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
5304	11,6	24
Jupiter	5,6	60
CELKEM		84

KVASINKY	Váha (g)
LalBrew Abbaye	11

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Peptonizační (45–50 °C)	52	20
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	62	45
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	72	15
Odrmutování (76–78 °C)	78	10

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
5304	12	90
5304	12	60
Jupiter	30	15
Jupiter	30	0

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

Kategorie E Cimrmanův doutník

Juraj Bosák

1. místo – stříbrný krýgl (82 bodů)



O PIVU							
Název	AMBROŽ						
Styl	6B. Rauchbier						
Velikost várky (l mladiny)	20	Stupňovitost (% EPM)	14	Alkohol (%)	5,4	Hořkost (IBU)	35

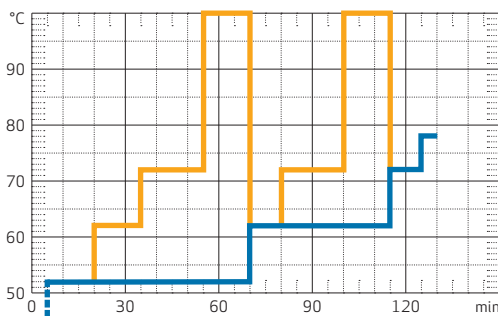
VODA	Objem (l)
Rmutovací	20
Vyslazovací	12
CELKEM	32

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
1. sypání		
Nakuřovaný	4,0	66
Vídeňský	2,0	33
2. sypání*		
Ječmen pražený	0,5	2
CELKEM	6,5	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
SAAZ Brilliant	2,7	105
CELKEM		105

DALŠÍ SUROVINY	Váha (g)
Protafloc	1 g
Servomyces	1 tab

KVASINKY	Váha (g)
LalBrew Köln**	11,5



RMUTOVÁNÍ		
2rmutová dekokce		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Kyselinotvorná (35–38 °C)	38	5
Peptonizační (45–50 °C)	52	15
1. rmut – 1/3 díla	62	15
	72	20
	100	15
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	62	10
2. rmut – 1/3 díla	72	20
	100	15
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	72	10
Odrmutování (76–78 °C)	78	5

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
SAAZ Brilliant	35	90
SAAZ Brilliant	35	60
SAAZ Brilliant	35	15
Protafloc	1 g	
Servomyces	1 tab	

KVAŠENÍ		
Teplota (°C)	18	Délka (dnů)
7		
ZCHLAZENÍ		
Teplota (°C)	2	Délka (dnů)
1		
ZRÁNÍ (sycení dextrózou – 6 g/l)***		
Teplota (°C)	18	Délka (dnů)
10		

* Pražený nesladovaný ječmen přidán na začátku scezování.

** 2krokový startér (48h).

*** Ležení 50 dnů při 3 °C.

Kategorie E Cimrmanův doutník

Martin Böhm

2. místo – bronzový krýgl (80 bodů)

O PIVU							
Název	BĚŽ SI HULIT DO PRALESA						
Styl	6B. Rauchbier						
Velikost várky (l mladiny)	27,5	Stupňovitost (% EPM)	12,7	Alkohol (%)	5,2	Hořkost (IBU)	26



VODA	Objem (l)
Rmutovací	20
Vyslázovací	14
CELKEM	34

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Nakuřovaný	2,0	33,0
Plzeňský	1,8	30,0
Mnichov II	1,6	26,5
CaraRed	0,5	8,5
CaraAroma	0,1	2,0
CELKEM	6	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Premiant	7,8	20
Sládek	5,8	15
Žatecký červeňák	3,9	20
CELKEM		55

KVASINKY	Váha (g)
Saflager W-34/70	23

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Nižší cukrotvorná (60–65 °C)	58	20
Rozsah α i β-amylázy (64–69 °C)	65	45
Vyšší cukrotvorná (70–75 °C)	72	20
Odrmutování (76–78 °C)	78	10

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Premiant	20	90
Sládek	15	
Žatecký červeňák	20	10

KVAŠENÍ*			
Teplota (°C)	10,5	Délka (dnů)	9
ZCHLAZENÍ			
Teplota (°C)	3	Délka (dnů)	2
ZRÁNÍ (sycení dextrózou – 6 g/l)			
Teplota (°C)	10,5	Délka (dnů)	10

* Poslední tři dny kvašení postupně zvednuta teplota na 15 °C (diacetylová pauza).

Kategorie E Cimrmanův doutník

Radek Adámek

3. místo – bronzový krýgl (78 bodů)



O PIVU							
Název	PIWO GRODZISKIE						
Styl	27 Historical Beer: Piwo Grodziskie						
Velikost várky (l mladiny)	49	Stupňovitost (% EPM)	7,9	Alkohol (%)	2,8	Hořkost (IBU)	25

VODA*	Objem (l)
Rmutovací	44,6
Vyslazovací	14,9
CELKEM	59,5

SYPÁNÍ	Váha (kg)	Podíl (%)
Oak Smoked Wheat	6,5	100
CELKEM	6,5	

CHMEL	α kyseliny	Váha (g)
Lubelski (Lublin)	4	100
CELKEM		100

KVASINKY	Váha (g)
Safale S-33	11,5

RMUTOVÁNÍ		
Infuze		
Teplota	Teplota (°C)	Prodleva (min)
Peptonizační (45–50 °C)	52	30
Rozsah α i β-amylázy (64–69 °C)	66	25
Odrmutování (76–78 °C)	78	10

CHMELOVAR		
90 min		
Chmel	Váha (g)	Čas (min)
Lubelski	60	90
Lubelski	40	30

KVAŠENÍ**			
Teplota (°C)	18–21	Délka (dnů)	4
ZCHLAZENÍ			
Teplota (°C)	1	Délka (dnů)	1

* Vodní profil: Vápník 50 ppm, hořčík 5 ppm, sodík 10 ppm, chlorid 45 ppm, síran 55 ppm, hydrogenuhličitán 10 ppm.

** První dva dny 18 °C, poté zvýšení na 21 °C, kvašeno pod tlakem 12 psi, dosyceno nuceně.

OTVAKA KUTNÁ HORA

KRYGL

Radek Adamek

E11

Cimrmanův doutník

78

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

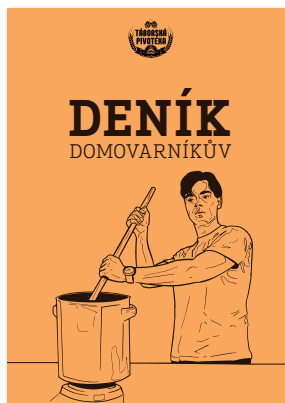
3 ze 21

bronzový

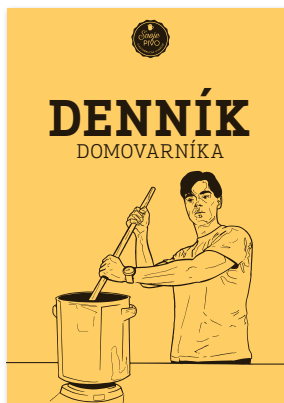
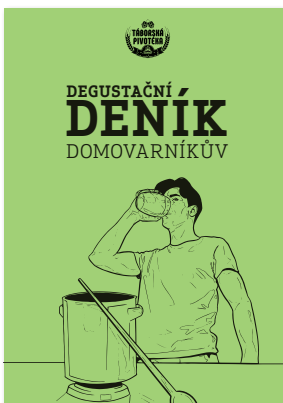
OTVAKA KUTNÁ HORA

OTVAKA KUTNÁ HORA

DENÍK DOMOVARNÍKŮV
a **DEGUSTAČNÍ DENÍK DOMOVARNÍKŮV**
zakoupíte v e-shopech v Česku i na Slovensku:



www.pivoteka-tabor.cz



www.svojepivo.sk

© Radek Michel, 2021, 2025

RM

radmi.myportfolio.com

Ús.

fustecka