

# Lukáš Janík – Rudolfína

Autorov popis	Alkohol ABV	Farba EBC	IBU
<b>9 sladový Dubbel a.k.a. jarné upratovanie</b>	<b>6,3%</b>	<b>34</b>	<b>18</b>

## O recepte

Pokiaľ si chcete trošku upratať v špajzi a pomiňať pozostatky rôznych špeciálnych sladov, tak Rudolfína je idálnou voľbou. Zámerom však bolo, aby sme dosiahli vyladenú kombináciu všetkých zložiek a žiadna z nich neprevyšovala rušivým spôsobom. Aby nebolo príliš karamelové, výrazne alkoholové, extrémne presladené, a pod. Ale naopak príjemne piteľný dubbel.

**Pivný štýl** Belgian Dubbel

**Objem mladiny** 25l

**Objem sladiny pred chmeľovarom** 28.5l

**Efektivita rmutovania** 76%

**Hustota mladiny** 1,063 (15,4 °P)

**Hustota po fermentácii** 1,015 (3,8 °P)

## Suroviny

### Voda

Rmutovacia 23,5 l

Vysladzovacia 10,1 l

### Slad

Nízkofarebný Maris Otter 2,8 kg

Plzenský 2,1 kg

Mníchovský 470 g

Castle Chateau Cara Ruby 330 g

BestMalz Caramel Pils 230 g

Castle Chateau Special B 140 g

Castle Chateau Wheat Crystal 140 g

Simpsons Red Rye Crystal 90 g

Fawcett Red Crystal 60 g

### Chmeľ

Žatecký poloraný červeňák (4,5% AA) 44 g

### Kvasinky

Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey 1 bal

### ooo Ostatné

Candi Syrup 380 EBC 120 g

### Rmutovanie

Vystierka 63 C

Infúzia 60 min 67 C

Infúzia 10 min 72 C

Infúzia 10 min 78 C

Vysladzovanie 40 min 80 C

### Chmeľovar 60 min

Candi Syrup 120 g 60 min

Žatecký poloraný červeňák 30g 60 min

Žatecký poloraný červeňák 14g 20 min

### Kvasenie

Primárne kvasenie

16 dní 20 C

Cold crash

3 dni 2 C

### Balenie

Sýtenie (dextróza) 2,3 vol CO2



**Počet bodov: 38/50**  
**Výborné pivo**