

Polska Kapuczyna 1.0

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **32**
- SRM **40.1**
- Style **Sweet Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **8 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **8.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **10.1 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (64.9%)	80 %	45
Sugar	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (13.5%)	76.1 %	0
Grain	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (16.2%)	68 %	601
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (5.4%)	68 %	1200

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	13 g	60 min	9.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11 g	Fermentis

Notes

- Zagotować 2l wody i odstawić do maksymalnego schłodzenia.
Do garnka wlać 3l wody i doprowadzić do wrzenia.
Słody ciemne i palone dodać bezpośrednio do 3l wody o temp 70°C na 15min. Następnie mieszaninę przesączyć, przez sitko o drobnych oczkach, do zbiornika warzelnego w którym podgrzewa się 3l wody.
Całość doprowadzić do wrzenia.
Dodać chmiel i gotować wszystko przez 60min.
Na 15min przed końcem gotowania dodać laktozę.
Garnek z brzeczka nastawną włożono do zlewu z lodowatą wodą i chłodzono (użyto 4 chłodzików). Następnie brzeczka przelano do fermentora i dodano 2l przegotowanej i bardzo schłodzonej wody. Temperatura brzeczki nastawnej powinna wynosić około 20°C.
Dodano uwodnione drożdże.
Nov 3, 2022, 9:22 AM