

Kapuczina `20

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **29**
- SRM **32.4**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (38.8%)	79 %	6
Ziarno	malteurop wiedeński	2.5 kg (38.8%)	80 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.2 kg (3.1%)	68 %	300
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (4.7%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (4.7%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (2.3%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	25 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %
Na zimno	kawa ziarno	200 g	4 dni	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	3.5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	laktoza	1000 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	kawa (espresso)	300 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- espresso 300ml
25 sty 2020, 17:46