

# Capra

- Gravity **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **22**
- Style **Weizenbock**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **0.01 %**
- Size with trub loss **20 liter(s)**
- Boil time **75 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.1 liter(s) / kg**
- Mash size **18.1 liter(s)**
- Total mash volume **23.9 liter(s)**

## Steps

- Temp **44 C**, Time **20 min**
- Temp **65 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**

## Mash step by step

- Heat up **18.1 liter(s)** of strike water to **47.9C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **44C**
- Keep mash **45 min** at **65C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Sparge using **13 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - sód pszeniczny jasny	3.5 kg (59.9%)	80 %	5
Grain	Weyermann - sód monachijski	1 kg (17.1%)	78 %	15
Grain	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (17.1%)	81 %	8
Grain	Weyermann - sód carawheat	0.22 kg (3.8%)	68 %	120
Grain	Weyermann - sód pszeniczny czekoladowy	0.12 kg (2.1%)	65 %	1100

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Tettnang	50 g	75 min	4 %
Aroma (end of boil)	Tettnang	10 g	10 min	4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safbrew WB-06	Wheat	Dry	11.5 g	---

## Notes

- zacieranie 60' @65 degC (może 66 - przeliczyć jeszcze raz z F z przepisu)

lub pszenica 20' w 44, potem dosypać monachijski i wiedeński w 67 i 45' w 65  
pozostałe słady na koniec zacierania  
Safbrew WB-06

*Oct 28, 2016, 10:14 PM*

- bardzo wysokie odfermentowanie WB-06 - przy tych drożdżach koniecznie trzeba zacierać na słodko.  
Można też rozważyć użycie sładu melanoidynowego - do uzupełnienia po degustacji.

Przy następnej warce użyłbym sładu zakwaszającego, żeby przyspieszyć zacieranie.

*Nov 9, 2016, 11:46 PM*