

# Capra

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **22**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0.01 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **47.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - słód pszeniczny jasny	3.5 kg (59.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - słód monachijski	1 kg (17.1%)	78 %	15
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (17.1%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - słód carawheat	0.22 kg (3.8%)	68 %	120
Ziarno	Weyermann - słód pszeniczny czekoladowy	0.12 kg (2.1%)	65 %	1100

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	50 g	75 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Tettnang	10 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---
---------------	------------	-------	--------	-----

## Notatki

- 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 srody na koniec zacierania

Safbrew WB-06

28 paź 2016, 22:14

- bardzo wysokie odfermentowanie WB-06 - przy tych drożdżach koniecznie trzeba zcierać na słodko. Można też rozważyć użycie srodu melanoïdynowego - do uzupełnienia po degustacji.

Przy następnej warce użyłbym srodu zakwaszającego, żeby przyspieszyć zacieranie.

9 lis 2016, 23:46