

## Capra 2

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **30**
- SRM **22.6**
- Styl **Weizenbock**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **0.01 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - słód pszeniczny jasny	3.5 kg (52%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	2 kg (29.7%)	81 %	8
Ziarno	słód melanoidynowy Weyermann	0.7 kg (10.4%)	75 %	70
Ziarno	Weyermann - słód carawheat	0.35 kg (5.2%)	68 %	120
Ziarno	Weyermann - słód pszeniczny czekoladowy	0.18 kg (2.7%)	65 %	1100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	55 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---

WLP351 - Bavarian Weizen Yeast	Pszeniczne	Gęstwa	75 ml	White Labs
--------------------------------	------------	--------	-------	------------

## Notatki

- Wariant - Wrzucam ziarno do temp 50 i wolno podgrzewam do 63 - przerwa #1, potem podgrzewam do 72 - przerwa #2  
jak użyje WB-06, to przerwa 63 max. 15'  
*19 gru 2016, 14:58*
- jeżeli ekstrakt będzie niższy, to mniej chmielu  
*7 wrz 2017, 15:23*