

## kaprys

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **21**
- SRM **7.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4.4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **28.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzneński vikin malt	5 kg (56.2%)	77 %	10
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (11.2%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (11.2%)	81 %	6
Ziarno	cookie viking malt	1 kg (11.2%)	72 %	50
Ziarno	słód karmelowy 30 viking malt	0.5 kg (5.6%)	75 %	40
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (4.5%)	60 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	ht blanc	30 g	50 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	5 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	5 min	6.2 %

### Drożdże

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

Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	---
--------------------------------	-----	--------	--------	-----

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	hopzoil hazy	2 g	Butelkowanie	---