

kaprys

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **20**
- SRM **7.8**

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 **29.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.6 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 **29.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **26.1 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 (50.5%) | 77 % | 10 |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 2 kg (20.2%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (10.1%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | cookie viking malt | 1 kg (10.1%) | 72 % | 50 |
| Ziarno | słód karmelowy 30 viking malt | 0.5 kg (5.1%) | 75 % | 40 |
| Ziarno | płatki jęczmienne | 0.4 kg (4%) | 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

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Inne | hopzoil hazy | 2 g | Butelkowanie | --- |