

Polska Kapuczyna 1.0

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **32**
- SRM **40.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (64.9%)	80 %	45
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (13.5%)	76.1 %	0
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (16.2%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (5.4%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	13 g	60 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Zagotować 2l wody i odstawić do maksymalnego schłodzenia. Do garnka wlać 3l wody i doprowadzić do wrzenia. Słody ciemne i palone dodać bezpośrednio do 3l wody o temp 70°C na 15min. Następnie mieszaninę przesączyć, przez sitko o drobnych oczkach, do zbiornika warzelnego w którym podgrzewa się 3l wody. Całość doprowadzić do wrzenia. Dodać chmiel i gotować wszystko przez 60min. Na 15min przed końcem gotowania dodać laktozę. Garnek z brzezka nastawną włożono do zlewu z lodowatą wodą i chłodzono (użyto 4 chłodzików). Następnie brzezka przelano do fermentora i dodano 2l przegotowanej i bardzo schłodzonej wody. Temperatura brzezki nastawnej powinna wynosić około 20°C. Dodano uwodnione drożdże.
3 lis 2022, 09:22