

Kaffir ALPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **70**
- SRM **8.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (66.7%)	80 %	6
Ziarno	karmelowy jasny	1 kg (16.7%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (16.7%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	45 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	20 g	5 dni	13.2 %
Gotowanie	Cascade	15 g	25 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6 %
Na zimno	Cascade	20 g	5 dni	6 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	25 min	9.5 %

Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	2 dni	9.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	25 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	20 g	2 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kaffir	8 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	10 min
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Coriander Seeds	20 g	Gotowanie	5 min