

Kaffir Whire IPA 14blg 20l (zestaw TB)

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **39**
- SRM **3.4**
- Styl **White 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 brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (74.5%)	81 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny	0.7 kg (14.9%)	82 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	7 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	35 g	10 min	7.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	7 dni	7.5 %
Na zimno	Centennial	40 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Galaxy	30 g	7 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	1200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Kaffir	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kardamon	8 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórki słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Przed rozlewem przygotować wywar z 5g liści kaffiru. Zalać je niewielką ilością wody (200ml), następnie zagotować i odstawić pod przykryciem na ok 10 min., wystudzić i dodać do rozlewanego piwa i wymieszać delikatnie, rozlew ok 7g na 1l piwa
31 sie 2018, 15:07