

Kaffir White IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **42**
- SRM **3.7**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.4 kg (68.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.9 kg (14.1%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.8 kg (12.5%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	38 g	15 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	45 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	25 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Galaxy	35 g	7 dni	15 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's - Belgian Wit M21	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kaffir	18 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kardamon	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	25 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kaffir	7 g	Butelkowanie	---