

Kaffir white ipa

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **41**
- SRM **3.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **54.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (70.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (14.1%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (10.1%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	7 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	35 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Centennial	40 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Galaxy	30 g	7 dni	15 %
Na zimno	Amarillo	20 g	7 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Pszeniczne	Suche	12 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kaffir	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kaffir	5 g	Butelkowanie	---
Przyprawa	kardamon	8 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skorki pomaranczy	20 g	Gotowanie	10 min