

Kaffir White IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **40**
- SRM **3.6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (70.7%)	81 %	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	12 %
Gotowanie	Amarillo	35 g	10 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kaffir	15 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	Kardamon	8 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórki słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Pszenicę skleikować:
Wsypać do 5l wody, gotować 5min.
Dodać do 10l wody do zacierania
Podnieść temperaturę do 68 st. C
1 wrz 2017, 18:41
- Fermentacja burzliwa w 20 st. C. (10 -14dni)

Na cichą fermentację (7 dni) dodać:

Amarillo 20g

Centennial 40g

Galaxy 30g

1 wrz 2017, 18:41

- Butelkowanie

5 g Kaffiru zalać 200ml wody, zagotować, odstawić pod przykryciem na 10min, ostudzić, dodać do piwa.

Refermentacja - 7g glukozy na 1l piwa

1 wrz 2017, 18:51