

Vesemir - Kaffir White IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **38**
- SRM **4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (61.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (17.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.7 kg (12.3%)	81 %	6
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (8.8%)	75 %	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 %
Na zimno	Centennial	40 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Galaxy	30 g	2 dni	15 %
Na zimno	Amarillo	20 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

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	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Kaffir	5 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Przed rozlewem przygotować wywar z 5g liści Kaffiru w 200ml wody i następnie zagotować. Ostudzić i wlać do fermentora tuż przed butelkowaniem.
21 paź 2018, 20:22