

Kaffir White IPA

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **40**
- SRM **3.6**
- Style **White IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **81 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **15.6 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

Steps

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

Mash step by step

- Heat up **15.6 liter(s)** of strike water to **72.6C**
- Add grains
- Keep mash **70 min** at **66C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **14.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	3.5 kg (70.7%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny	0.7 kg (14.1%)	85 %	4
Adjunct	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (10.1%)	75 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.25 kg (5.1%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	7 g	60 min	13 %
Boil	Citra	30 g	15 min	12 %
Boil	Amarillo	35 g	10 min	9.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale K-97	Ale	Dry	11 g	---

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Kaffir	15 g	Boil	10 min

Flavor	Kardamon	8 g	Boil	10 min
Flavor	Skórki słodkiej pomarańczy	20 g	Boil	10 min

Notes

- Pszenicę skleikować:
Wsypać do 5l wody, gotować 5min.
Dodać do 10l wody do zacierania
Podnieść temperaturę do 68 st. C
Sep 1, 2017, 6:41 PM
- Fermentacja burzliwa w 20 st. C. (10 -14dni)

Na cichą fermentację (7 dni) dodać:

Amarillo 20g

Centennial 40g

Galaxy 30g

Sep 1, 2017, 6:41 PM

- Butelkowanie

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

Refermentacja - 7g glukozy na 1l piwa

Sep 1, 2017, 6:51 PM