

# Kaffir White IPA

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **37**
- SRM **4.4**
- Style **White IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **45 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **48.6 liter(s)**
- Boil time **65 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **58.9 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.8 liter(s) / kg**
- Mash size **49 liter(s)**
- Total mash volume **61.9 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pilsner Malt	8.9 kg (69%)	81 %	5
Grain	Weyermann pszeniczny jasny	2.2 kg (17.1%)	80 %	6
Grain	Pszenica niesłodowana	1.2 kg (9.3%)	75 %	3
Grain	Płatki owsiane	0.6 kg (4.7%)	85 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	15 g	60 min	13 %
Boil	Citra	64 g	15 min	12 %
Boil	Amarillo	75 g	10 min	9.5 %
Dry Hop	Centennial	86 g	6 day(s)	10.5 %
Dry Hop	Galaxy	64 g	6 day(s)	15 %
Dry Hop	Amarillo	43 g	6 day(s)	9.5 %

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Kaffir	32 g	Boil	10 min
Spice	Kardamon	8 g	Boil	10 min
Flavor	Skórki gorzkiej pomarańczy	43 g	Boil	10 min
Water Agent	Kaffir	10.5 g	Bottling	---

## Notes

- Pszenicę skleikować:  
Wsypać do 5l wody, gotować 5min.  
Dodać do 10l wody do zacierania

Podnieść temperaturę do 68 st. C

Fermentacja burzliwa w 20 st. C. (10 -14dni)

Na cichą fermentację (7 dni) dodać:

Amarillo 20g

Centennial 40g

Galaxy 30g

Butelkowanie

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

Refermentacja - 7g glukozy na 1l piwa

*Mar 24, 2021, 3:33 PM*