

## #11 White Ipa z Kaffirem

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **64**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **70C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (31.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (63%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.26 kg (5.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	40 min	13.1 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórka gorzkiej pomarańczy Curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	Kaffir	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Kaffir	5 g	Gotowanie	5 min