

#34 Kafir! Session IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **61**
- SRM **8.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (77.3%) | 81 % | 26 |
| Ziarno | Strzegom Pilznieński | 0.75 kg (17%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.25 kg (5.7%) | 61 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 40 g | 60 min | 4.1 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 30 g | 60 min | 7.5 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 30 g | 30 min | 7.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 40 g | 5 min | 7.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 10 g | 5 min | 4.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|--------------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Liście kaffiru (suszone) | 20 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- Warzenie ~9l, reszta uzupełniona wodą w fermentorze.
<https://www.youtube.com/watch?v=uQujfE5JLJA>
6 lis 2022, 19:54