

## #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 Pilzneński	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