

4 Ipa z liściem kafiru

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **46**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.5 kg (50%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 3.5 kg (50%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 25 min | 12 % |
| Gotowanie | Amarillo | 25 g | 10 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 15 g | 0 min | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 15 g | 4 dni | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 20 g | 4 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM11 Wichrowe Wzgórza | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | liście kafiru | 12 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | skórka gorzkiej pomarańczy | 15 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | kolendra | 20 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | trawa cytrynowa | 8 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- 18 BLG
Gotowanie 30 min w tem 62 stopnie

Gotowanie 30 min w tem 70 stopni
7 mar 2021, 12:43