

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