

# IpaKafarIpa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **38**
- SRM **3.8**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Pale Malt	4 kg (78.4%)	100 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.3 kg (5.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.9%)	85 %	3
Dodatek	ryżowe	0.5 kg (9.8%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12.9 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	5 min	8.6 %
Whirlpool	Perle	25 g	5 min	6.2 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	7 dni	6.2 %
Na zimno	Simcoe	35 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade PL	25 g	5 dni	6.2 %
Na zimno	Simcoe	25 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade PL	25 g	3 dni	6.2 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	8.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Kaffir	2 g	Gotowanie	10 min
Inne	Mech irlandzki	25 g	Gotowanie	10 min