

## kaffir lemon grass ipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 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 **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (87%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (7.2%)	85 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	45 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	50 g	0 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	calypso	15 g	30 min	15.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	30 min	15.6 %
Na zimno	Ekuanot	50 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	2 dni	12.6 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kaffir	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	kaffir	3 g	Butelkowanie	1 min
Przyprawa	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	5 min