

Kaffir Whire IPA 14blg 20l (zestaw TB)

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **39**
- SRM **3.4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.5 kg (74.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Słód pszeniczny | 0.7 kg (14.9%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (10.6%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 7 g | 60 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 15 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 35 g | 10 min | 7.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 20 g | 7 dni | 7.5 % |
| Na zimno | Centennial | 40 g | 7 dni | 10.5 % |
| Na zimno | Galaxy | 30 g | 7 dni | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|------------|--------|---------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Płynne | 1200 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

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

| | | | | |
|-----------|----------------------------|------|-----------|--------|
| Przyprawa | Kaffir | 15 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Kardamon | 8 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Skórki słodkiej pomarańczy | 20 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- Przed rozlewem przygotować wywar z 5g liści kaffiru. Zalać je niewielką ilością wody (200ml), następnie zagotować i odstawić pod przykryciem na ok 10 min., wystudzić i dodać do rozlewanego piwa i wymieszać delikatnie, rozlew ok 7g na 1l piwa
31 sie 2018, 15:07