

# Kaffir White IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **31**
- SRM **3.3**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński   | 3.7 kg (71.8%) | 82 %       | 3   |
| Ziarno | Pszeniczny            | 0.7 kg (13.6%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane        | 0.25 kg (4.9%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Pszenica niesłodowana | 0.5 kg (9.7%)  | 75 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook    | 7 g   | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie | Citra      | 30 g  | 15 min | 12 %       |
| Gotowanie | Amarillo   | 10 g  | 10 min | 9.5 %      |
| Na zimno  | Amarillo   | 20 g  | 7 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno  | Centennial | 40 g  | 7 dni  | 10.5 %     |
| Na zimno  | Galaxy     | 30 g  | 7 dni  | 15 %       |

## Drożdże

| Nazwa           | Typ        | Forma | Ilość  | Laboratorium    |
|-----------------|------------|-------|--------|-----------------|
| belgian Wit M21 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Mangrove Jack's |

## 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 |