

# 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
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj 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