

Kaffir White IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **44**
- SRM ---
- 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 **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilzneński | 3.5 kg (74.5%) | --- % | --- |
| Ziarno | Słód pszeniczny | 0.7 kg (14.9%) | --- % | --- |
| Ziarno | Pszenica | 0.5 kg (10.6%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 7 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 15 min | 12 % |
| Gotowanie | Amarillo | 35 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 |
|----------------|-----|-------|--------|--------------|
| Fermentis K-97 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------------------|-------|--------------|--------|
| Zioło | Kaffir | 15 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Kardamon | 8 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Skórki słodkiej pomarańczy | 20 g | Gotowanie | 10 min |
| Zioło | Kaffir | 5 g | Butelkowanie | --- |