

# Kaffir White IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **37**
- SRM **4.4**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **49 L**
- Całkowita objętość zacieru **61.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	8.9 kg (69%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.2 kg (17.1%)	80 %	6
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1.2 kg (9.3%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (4.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	64 g	15 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	75 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Centennial	86 g	6 dni	10.5 %
Na zimno	Galaxy	64 g	6 dni	15 %
Na zimno	Amarillo	43 g	6 dni	9.5 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kaffir	32 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kardamon	8 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórki gorzkiej pomarańczy	43 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Kaffir	10.5 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- Pszenicę skleikować:  
Wsypać do 5l wody, gotować 5min.  
Dodać do 10l wody do zacierania

Podnieść temperaturę do 68 st. C

Fermentacja burzliwa w 20 st. C. (10 -14dni)

Na cichą fermentację (7 dni) dodać:

Amarillo 20g

Centennial 40g

Galaxy 30g

Butelkowanie

5 g Kaffiru zalać 200ml wody, zagotować, odstawić pod przykryciem na 10min, ostudzić, dodać do piwa.

Refermentacja - 7g glukozy na 1l piwa

*24 mar 2021, 15:33*