

Kaffir white IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **37**
- SRM **4.2**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (70.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.2%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.7 kg (9.9%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Centennial	40 g	0 dni	10.5 %
Na zimno	Galaxy	30 g	0 dni	15 %
Na zimno	Amarillo	20 g	0 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's - Belgian Wit M21	Pszeniczne	Suche	10 g	Mangrove Jack's
-----------------------------------	------------	-------	------	-----------------

Dodatki

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

Notatki

- Uwaga, bo strasznie się pieni. Mniej cukru na refermentację do butelek...
8 lip 2019, 10:15