

Kaffir White IPA 14 BLG 20l

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **42**
- SRM **3.7**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilznieński	3.5 kg (74.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.7 kg (14.9%)	81 %	6
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (10.6%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	35 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Chinook	7 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
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	Ale	Gęstwa	100 ml	Mangrove Jack`s

Dodatki

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