

# Kaffir WHITE IPA 14 TwojBrowar

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **42**
- SRM **3.6**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (70.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (14.1%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (10.1%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5.1%)	85 %	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	35 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Centennial	40 g	6 dni	10.5 %
Na zimno	Galaxy	30 g	6 dni	15 %
Na zimno	Amarillo	20 g	6 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	4 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórki gorzkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Kaffir	5 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- Fermentacja 18-19 stopni  
22 sty 2019, 18:00