

Kaffir White IPA 14° BLG

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- 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 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 **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (70.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.7 kg (14.1%)	81 %	6
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	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
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	20 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kaffir suszony	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kardamon	8 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórki gorzkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Kaffir suszony	5 g	Butelkowanie	---