

# Kaffir White IPA 14° BLG

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **43**
- SRM **3.7**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 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 **54 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 **59.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## 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	Amarillo	20 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Galaxy	30 g	5 dni	15 %
Na zimno	Centennial	40 g	5 dni	10.5 %

## 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
Przyprawa	Kardamon	8 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kaffir	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórki słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- Do butelkowania przyrządzić wywar z 5g Kaffiru.  
*1 gru 2017, 16:45*