

Kaffir WHITE IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **42**
- SRM **3.8**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4.4 kg (68.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.9 kg (14.1%) | 85 % | 4 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 0.8 kg (12.5%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (4.7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Citra | 38 g | 15 min | 12 % |
| Gotowanie | Amarillo | 40 g | 10 min | 9.5 % |
| Na zimno | Centennial | 50 g | 6 dni | 10.5 % |
| Na zimno | Galaxy | 35 g | 6 dni | 15 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 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 | --- |