

# KAFFIR WHITE IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **45**
- SRM **4**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	4.4 kg (63.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.9 kg (13%)	85 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.8 kg (11.6%)	75 %	3
Ziarno	Diastatyczny	0.5 kg (7.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.3%)	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	45 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	25 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Galaxy	35 g	7 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M21 Belgian Wit	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
---------------------------------	-----	-------	------	-----------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kaffir	18 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kardamon	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórki słodkiej pomarańczy	25 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- Do butelkowania przyrządzić wywar z 7g Kaffiru.  
13 wrz 2017, 00:58