

## Kaffir White IPA 58

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **42**
- SRM **3.8**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.4 kg (62.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.9 kg (12.8%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.8 kg (11.3%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.3%)	85 %	3
Ziarno	zakwaszający	0.15 kg (2.1%)	--- %	---

### 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
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	250 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kaffir	18 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	kardamon	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórki słodkiej pomarańczy	25 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	kaffir	7 g	Fermentacja cicha	7 dni