

# KAFFIR WHITE IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **41**
- SRM **3.8**
- 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 **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 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 **15.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.7 kg (69.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.8 kg (15.1%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.7%)	85 %	3
Dodatek	kardamon	0.008 kg (0.2%)	--- %	---
Dodatek	skórka słodkiej pomarańczy	0.02 kg (0.4%)	--- %	---
Dodatek	Kaffir	0.02 kg (0.4%)	--- %	---

## 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	3 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	40 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K 97	Ale	Suche	11.5 g	Safale