

Kaffir White IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **40**
- SRM **3.5**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

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	55 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	35 g	10 min	9.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kardamon	8 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	kaffir	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	10 min