

# Kamikaze Double White IPA

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **28**
- SRM **4.7**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (13.3%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.5 kg (33.3%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.7%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	13.4 %
Na zimno	Sorachi Ace	70 g	3 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczny ogród	Pszeniczne	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	7 min

Dodatek smakowy	skórki suszone cytryny	20 g	Gotowanie	7 min
Dodatek smakowy	sok z cytryny	700 g	Fermentacja cicha	1 dni
Inne	kwiat klitorii	20 g	Butelkowanie	1 min
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	12 min
Inne	łuska ryżowa	180 g	Zacieranie	60 min
Ziolo	trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	7 min