

# Karafa

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **44**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 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 **20.7 L** wody do zacierania do **56.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.4 kg (68.8%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.9 kg (14.1%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.8 kg (12.5%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	38 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	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
Safale K-97	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Kaffir	18 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skurka Pomarańczy	25 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kardamon	10 g	Gotowanie	10 min