

Twój Browar Kaffir White IPA 14° BLG

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **43**
- SRM **3.7**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4.4 kg (68.8%) | 81 % | 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 % |
| 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 |
|-----------------------------------|------------|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's - Belgian Wit M21 | Pszeniczne | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Kaffir | 18 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Skórki słodkiej pomarańczy | 25 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Kardamon | 10 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Do butelkowania przyrządzić wywar z 7g Kaffiru.
13 lis 2017, 08:41