

# 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*