

Vesemir - Kaffir White IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **38**
- SRM **4.5**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3.5 kg (56.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 1 kg (16.3%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.7 kg (11.4%) | 81 % | 6 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 0.5 kg (8.1%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.45 kg (7.3%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 7 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 15 min | 12 % |
| Gotowanie | Amarillo | 35 g | 10 min | 9.5 % |
| Na zimno | Centennial | 40 g | 2 dni | 10.5 % |
| Na zimno | Galaxy | 30 g | 2 dni | 15 % |
| Na zimno | Amarillo | 20 g | 2 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Ale | Gęstwa | 600 ml | Fermentum Mobile |
| Safale S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------------------|--------------|-----------------|-------------|
| Dodatek smakowy | Kaffir | 15 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Kardamon | 8 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Skórka słodkiej pomarańczy | 20 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Kaffir | 5 g | Butelkowanie | --- |