

## White IPA z Kaffirem

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **48**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.4 kg (68.8%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.9 kg (14.1%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Wheat Malt, Red	0.8 kg (12.5%)	81 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (4.7%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe (US)	10 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Citra	40 g	15 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	45 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Kafir	20 g	10 min	1 %
Gotowanie	Kardamon	10 g	10 min	1 %
Gotowanie	Skórka pomarańczy	25 g	20 min	1 %
Na zimno	Amarillo	30 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Galaxy	35 g	2 dni	14.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	2 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kafir	10 g	Butelkowanie	---