

Kaffir Whire IPA 14blg 20l (zestaw TB)

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **39**
- SRM **3.4**
- Style **White IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.1 liter(s)**
- Total mash volume **18.8 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **70 min**

Mash step by step

- Heat up **14.1 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **70 min** at **66C**
- Sparge using **17 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	3.5 kg (74.5%)	81 %	4
Grain	Słód pszeniczny	0.7 kg (14.9%)	82 %	5
Grain	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.6%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	7 g	60 min	13 %
Aroma (end of boil)	Citra	30 g	15 min	12 %
Aroma (end of boil)	Amarillo	35 g	10 min	7.5 %
Dry Hop	Amarillo	20 g	7 day(s)	7.5 %
Dry Hop	Centennial	40 g	7 day(s)	10.5 %
Dry Hop	Galaxy	30 g	7 day(s)	15 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM20 Białe Walonki	Wheat	Liquid	1200 ml	Fermentum Mobile

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Kaffir	15 g	Boil	10 min

Spice	Kardamon	8 g	Boil	10 min
Spice	Skórki słodkiej pomarańczy	20 g	Boil	10 min

Notes

- Przed rozlewem przygotować wywar z 5g liści kaffiru. Zalać je niewielką ilością wody (200ml), następnie zagotować i odstawić pod przykryciem na ok 10 min., wystudzić i dodać do rozlewanego piwa i wymieszać delikatnie, rozlew ok 7g na 1l piwa
Aug 31, 2018, 3:07 PM