

## Takahe v2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **10**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński          | 5 kg (83.3%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 1 kg (16.7%) | 75 %       | 100 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Nelson Sauvín | 20 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie                 | Nelson Sauvín | 50 g  | 20 min | 11 %       |
| Gotowanie                 | Nelson Sauvín | 40 g  | 5 min  | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 30 g  | 0 min  | 11 %       |
| Na zimno                  | Nelson Sauvín | 60 g  | 7 dni  | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11 g  | ---          |