

# Takaoipa

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **42**
- SRM **5.3**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **6 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **6 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (89.6%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.5%)	78 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.2 kg (3%)	74 %	79

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial	50 g	20 min	10.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	2 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP007 - Dry English Ale Yeast	Ale	Gęstwa	250 ml	White Labs