

Kahurangi

- Gęstość **14.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **7.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Carahell	1 kg (14.3%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (14.3%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	20 g	60 min	17 %
Gotowanie	Waimea	10 g	15 min	17 %
Gotowanie	Green Bullet	10 g	15 min	11 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Waimea	10 g	5 min	17 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	5 min	10 %
Gotowanie	Green Bullet	10 g	5 min	11 %
Na zimno	Waimea	10 g	7 dni	17 %
Na zimno	Sorachi Ace	10 g	7 dni	10 %
Na zimno	Green Bullet	10 g	7 dni	11 %
Na zimno	Southern Cross	15 g	7 dni	11 %
Na zimno	Southern Cross	15 g	3 dni	11 %

Na zimno	Waimea	10 g	3 dni	17 %
----------	--------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale