

## Taiaha 2

- Gęstość **17.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **21.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Kroki

- Temp **58 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **64.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **58C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Bestmalz - Pale Ale Malt   | 3.6 kg (62.1%) | 79 %       | 7   |
| Ziarno | Bestmalz - Munich I        | 1.2 kg (20.7%) | 78 %       | 90  |
| Ziarno | Fewcatt - Pale Crystal     | 0.7 kg (12.1%) | 74 %       | 90  |
| Ziarno | Bestmalz - Melanoiden Malt | 0.3 kg (5.2%)  | 80 %       | 70  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Green Bullet | 15 g  | 60 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | WAI-ITI      | 30 g  | 15 min | 4.1 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Rakau (NZ)   | 30 g  | 10 min | 9.8 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Dr Rudi      | 30 g  | 7 min  | 11.8 %     |

|                           |            |      |       |        |
|---------------------------|------------|------|-------|--------|
| Aromat (koniec gotowania) | Rakau (NZ) | 20 g | 2 min | 9.8 %  |
| Na zimno                  | Waimea     | 80 g | 4 dni | 15.3 % |

### **Drożdże**

| <b>Nazwa</b>                    | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|---------------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Mangrove Jack's M07 British Ale | Ale        | Suche        | 10 g         | Mangrove Jack's     |

### **Dodatki**

| <b>Typ</b> | <b>Nazwa</b>   | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g          | Gotowanie       | 10 min      |