

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M07 British Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min