

## Taiaha

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **17.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (57.7%)	79 %	7
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1.2 kg (23.1%)	78 %	14
Ziarno	Simpsons - Crystal Medium	0.7 kg (13.5%)	74 %	120
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.3 kg (5.8%)	81 %	53

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	12 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	25 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Kohatu	20 g	10 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Dr Rudi	15 g	5 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Kohatu	20 g	2 min	7.8 %
Na zimno	Waimea	80 g	6 dni	15.3 %

### Drożdże

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