

Tasmanian Red Ale 13 BLG (Twojbrowar.pl)

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **43**
- SRM **12.7**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.34 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (85.8%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (9%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4.5%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.03 kg (0.7%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Topaz	15 g	15 min	15 %
Gotowanie	Topaz	30 g	5 min	15 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	5 dni	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Słód barwiący dodać na przerwę 78 stopni.

10 lip 2017, 23:32