

# Diabeł Tasmański

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **27**
- SRM **11.2**
- Styl **Red IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.7 L**

## 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	Barwiący	0.03 kg (0.7%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	5 g	60 min	15 %
Gotowanie	Topaz	15 g	10 min	15 %
Gotowanie	Topaz	20 g	5 min	15 %
Gotowanie	Topaz	15 g	2 min	15 %

## Drożdże

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