

# Diabeł Tasmański

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **33**
- SRM **8.7**
- Styl **Red IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min w 68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 78C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.8 kg (89.9%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (9.4%)	75 %	59
Ziarno	Briess - Black Malt	0.037 kg (0.7%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	7 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Topaz	18 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Topaz	25 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Topaz	20 g	2 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min