

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**
- Wyszładzaj 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 |