

## RED Tasmanian whisky

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **16.5**
- Styl **American Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (75.9%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.7%)	78 %	350
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (19%)	79 %	25
Ziarno	Jęczmień palony	0.02 kg (0.4%)	55 %	1100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	20 g	60 min	15 %
Gotowanie	Topaz	30 g	20 min	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	10 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębu	25 g	Fermentacja cicha	---