

Tasmania Red Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **28**
- SRM **11.2**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4.8 kg (85.9%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (8.9%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (4.5%)	70 %	299
Ziarno	Barwiący	0.038 kg (0.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	7 g	60 min	15 %
Gotowanie	Topaz	18 g	10 min	15 %
Gotowanie	Topaz	25 g	5 min	15 %
Gotowanie	Topaz	20 g	2 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	2000 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Słód barwiący dodać na koniec przerwy 10min w 78 stopni
23 lut 2021, 22:21