

Tasmanian Pale Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **8.2**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 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**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3.8 kg (85.8%)	--- %	---
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (9%)	75 %	59
Ziarno	Karmelowy 300	0.2 kg (4.5%)	--- %	300
Ziarno	Black of black	0.03 kg (0.7%)	--- %	---

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 %
Na zimno	Topaz	50 g	4 dni	15 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Notatki

- Dodanie słodów do 72C. Wyladzanie w 80C. Black of Black dodany w czasie 78C.
12 lut 2017, 20:56