

# Tasmanian Red Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **50**
- SRM **11.1**
- Styl **Red IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 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**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (85.8%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (9%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4.5%)	70 %	299
Ziarno	black of black	0.03 kg (0.7%)	72 %	500

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Waimea	5 g	60 min	17 %
Gotowanie	Topaz	15 g	10 min	15 %
Gotowanie	Topaz	20 g	5 min	15 %
Gotowanie	Topaz	10 g	2 min	15 %
Gotowanie	Waimea	10 g	2 min	17 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	15 g	Mangrove Jack's