

## Tasmanian Red Ale 13 BLG 05-07-2018

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **11.8**
- Styl **American Pale 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.8 kg (76.3%)	85 %	7
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (8%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (4%)	70 %	299
Ziarno	Barwiący	0.038 kg (0.6%)	55 %	985
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.7 kg (11.1%)	80 %	5

### 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
Us-05	Ale	Gęstwa	900 ml	---