

Tasmanian Red Ale 13 BLG III

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **20**
- SRM **11.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3.8 kg (72%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.3 kg (5.7%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (18.9%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.08 kg (1.5%) | 55 % | 1100 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.1 kg (1.9%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Topaz | 5 g | 60 min | 17 % |
| Gotowanie | Topaz | 10 g | 10 min | 17 % |
| Gotowanie | Topaz | 15 g | 5 min | 17 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Topaz | 20 g | 0 min | 17 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------|-----|-------|------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |
|--------------|-----|-------|------|-----------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Whirfloc | 1 g | Gotowanie | 5 min |