

Tasmanian Red Ale 13BLG 20L

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **26**
- SRM **11**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

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 | Barwiący | 0.03 kg (0.7%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Topaz | 5 g | 60 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Topaz | 15 g | 10 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Topaz | 20 g | 5 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Topaz | 15 g | 2 min | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 11 g | Danstar |