

Tasmanian Red Ale 13blg Twój Browar

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **27**
- SRM **9.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.8 kg (85.8%) | 80 % | --- |
| 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%) | 80 % | 600 |

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 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| US05 gestwa | Ale | Gęstwa | 300 ml | --- |