

TASMANIAN RED ALE

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **28**
- SRM **12.2**
- Styl **Irish Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4.8 kg (85.9%)	80 %	5
Ziarno	Czerwony	0.5 kg (8.9%)	75 %	59
Ziarno	Karmelowy 300	0.25 kg (4.5%)	70 %	299
Ziarno	Barwiący	0.038 kg (0.7%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Topaz	15 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Topaz	20 g	5 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Topaz	25 g	0 min	15.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	70 min