

# Tasmanian Red Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **41**
- SRM **11.7**

## 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 **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **65 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **69.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (85.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (6.4%)	70 %	299
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (8.5%)	75 %	70

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Topaz	20 g	10 min	15 %
Gotowanie	Topaz	25 g	5 min	15 %
Gotowanie	Topaz	20 g	2 min	15 %
Na zimno	Topaz	25 g	7 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	10 g	---

## Notatki

- Na kolor 30g jęczmienia palonego po 73 stopniach.  
22 sty 2020, 19:20