

Tasmanian Roseberry Red Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **69**
- SRM **8.5**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale ale	4.8 kg (85.4%)	--- %	---
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.6 kg (10.7%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.6%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.02 kg (0.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	50 g	60 min	15 %