

Barabash

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **24**
- SRM **6.7**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Best Ale Crisp	3.8 kg (75.2%)	85 %	7
Ziarno	Red Ale Viking Malt	0.2 kg (4%)	70 %	65
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (7.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Cascade PL	10 g	5 min	7.8 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	35 min	7.8 %
Gotowanie	Azacca	10 g	20 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	3 min	7.8 %
Na zimno	Cascade PL	60 g	4 dni	7.8 %
Na zimno	Azacca	40 g	4 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lallemand Lalbrew New England Ale Yeast	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Do wystadzania 5 gr. Cascada
40 g. Cascada podczas fermentacji od 1 dnia
20g na 5 dni na chmienie na zimno
14 kwi 2023, 09:01