

## Barbe Rouge

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **16**
- SRM **3.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **68.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (53.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (17.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (14.3%)	78.3 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Barbe Rouge	50 g	15 min	6.6 %
Na zimno	Barbe Rouge	50 g	2 dni	6.6 %