

Barbe Rouge

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **9**
- SRM **4.8**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (58.8%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (11.8%)	80 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	2 kg (23.5%)	80 %	2
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (5.9%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Barbe Rouge	100 g	10 min	6.6 %
Na zimno	Barbe Rouge	100 g	2 dni	6.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Jagody	2000 g	Fermentacja cicha	14 dni