

Barbe Rouge Pale Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **31**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (80.6%)	80 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	0.2 kg (6.5%)	70 %	2
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (6.5%)	61 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	0.2 kg (6.5%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum PL	8 g	60 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Barbe Rouge	10 g	15 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Barbe Rouge	10 g	10 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Barbe Rouge	10 g	5 min	6.6 %
Na zimno	Barbe Rouge	70 g	3 dni	6.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

wlp095	Ale	Gęstwa	150 ml	---
--------	-----	--------	--------	-----