

Barbe Rouge Session IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.02 kg (63.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.88 kg (18.5%)	81 %	6
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.45 kg (9.5%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	10 g	60 min	18 %
Gotowanie	Eureka!	10 g	30 min	18 %
Gotowanie	Barbe Rouge	25 g	10 min	6.6 %
Gotowanie	Barbe Rouge	30 g	5 min	6.6 %
Whirlpool	Barbe Rouge	45 g	0 min	6.6 %
Na zimno	Barbe Rouge	97 g	5 dni	6.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min