

Single Hop IPA Barbe Rogue FR

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **75**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2.5 kg (83.3%)	80 %	8
Ziarno	Pszoniczny	0.5 kg (16.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Barbe Rouge	20 g	30 min	8.8 %
Gotowanie	Barbe Rouge	30 g	15 min	8.8 %
Na zimno	Barbe Rouge	100 g	3 dni	8.8 %
Gotowanie	Huell Melon	25 g	15 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis