

The Barbarian

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **43**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.6 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.9 kg (76.6%)	81 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (6.5%)	77 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.5%)	78 %	4
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.3 kg (3.9%)	100 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (6.5%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	70 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	0 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	20 min	15.5 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial	25 g	20 min	10.5 %

Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	3 dni	15.5 %
Na zimno	Simcoe	25 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	25 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	3 dni	15.5 %
Na zimno	Simcoe	25 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	25 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	150 ml	Wyeast Labs