

Rubin w Szkle

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **2**
- SRM **14.6**
- Styl **Flanders Red Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **150 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Vienna Malt	5.25 kg (87.5%)	79 %	7
Ziarno	Wheat, Flaked	0.3 kg (5%)	77 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5%)	78 %	400
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (2.5%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin POLISH HOPS	10 g	60 min	2.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
The Yeast Bay Melange Sour blend	Ale	Płynne	35 ml	The Yeast Bay

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Kostki dębowe francuskie	5 g	Fermentacja cicha	480 dni