

# Rubin

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **10.3**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (6.3%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6.3%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (6.3%)	75 %	59
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (37.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (12.5%)	79 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (18.8%)	85 %	3