

# Ruby

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **20**
- SRM **5.5**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Kroki

- Temp **66.7 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66.7C**
- Wystadź używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.313 kg (7%)	100 %	0
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.34 kg (74.4%)	82 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.835 kg (18.6%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	45 g	60 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis