

# Ruby

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **23**
- SRM **14.3**
- Styl **Irish Red Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (84.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (10.6%)	79 %	12
Ziarno	Jęczmień palony	0.08 kg (1.7%)	55 %	985
Ziarno	Karmelowy	0.15 kg (3.2%)	75 %	600

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwas mlekowy	2.4 g	Zacieranie	60 min

## Notatki

- woda RO: 30 l (BIAB)  
chlerek wapnia: 2,4 g  
sól epsom: 4,5 g  
sól kuchenna: 3,0 g  
soda oczyszczona: 2,7 g  
kwas mlekowy: 2,4 ml  
*24 mar 2023, 19:15*