

## ruby

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **19**
- SRM **11**
- Styl **Red IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **23.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (91.4%)	81 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.165 kg (3%)	72 %	236
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.165 kg (3%)	60 %	690
Ziarno	Wheat, Torrified	0.14 kg (2.6%)	79 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	40 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	80 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Centennial	100 g	4 dni	10.5 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	protofloc	5 g	Gotowanie	15 min