

# Hobgoblin Ruby

[www.birazbira.com](http://www.birazbira.com)

## HEDEFLenen ÖLÇÜLER

Tam Tahıl Reçetesi

Fermantasyon Hacmi	24	litre
Kaynatma Hacmi	28,0	litre
İlk yoğunluk (OG)	1.065	
Son Yoğunluk (FG)	1.016	
Tahmini Kaynatma Yoğunluğu	1.055	
ABV (Alkol Oranı)	6,3	%
Acılık	29	IBU
Renk (EBC)	31	EBC
Fermantasyon Sıcaklığı	18-22	°C
Tahmini Kalori Hesabı (50cc için)	328,4	cal

## MALT MİKTARI

	Malt Miktarı	Yüzde
Pale Ale Malt (weyermann)	6400 g	92,9%
Cara aroma (weyermann)	380 g	5,5%
Carafa I (weyermann)	106 g	1,5%

## ŞERBETÇİ OTU MİKTARI

	Şot Miktarı	Alfa Asit%	Kaynatma Süresi
Fuggle	28 g	4,5%	60 dakika
Golding	28 g	6,2%	60 dakika
Fuggle	130 g	4,5%	15 dakika
Cascade	18 g	6,9%	15 dakika

## MALT DIŞI KATKILAR- MALT ÖZLERİ

Katkı Miktarı Yüzde

## MAYA

ı Maya Miktarı

Fermentis Safale S-04

14,5 g

<b>ADIMLAR</b>	<b>litre</b>	<b>derece °C</b>	<b>dakika</b>	<b>Tek Kademeli</b>
<b>Protein Dinlenmesi</b>				
<b>Mayşeleme</b>	24,0	66	60	
<b>Mayşelemeden sonraki hacim(mash-out)</b>	16,6	75	10	
<b>Yağmurlama (Sparge)</b>	11,3	75	-	
<b>Tahmini kaynatma hacmi</b>	28,0	>100	60	
<b>Toplam kullanılacak su miktarı</b>	35,3			
<b>Minimum kaynatma kazanı hacmi</b>	30,9			

#### **Irish Moss Miktarı**

<b>Irish Moss</b>	5,6	g
-------------------	-----	---

*mayşeleme su kaybı saatte 0.5 litre olarak kabul edilmiştir*  
*kaynatma su kaybı saatte 3 litre olarak kabul edilmiştir*  
*Tahmini ölü yer ve tahmini çökelme kaybı 0 olarak kabul edilmiştir.*

*yukarıdaki kabuller tek kademeli normal BIAB süreci içindir*  
*aksi halde kaynatma suyu hesabını değiştirin*

<b>Fermantasyon Kabı Hacmi</b>	32	litre
<b>Genç Bira Hacmi</b> (ikinci fermantasyon yapılırsa biranın en az 0,15 oranında hacmi dökülecektir)	20	litre

#### **KİŞİSEL NOTLAR**