

Hobgoblin Ruby

www.birazbira.com

HEDEFLLENEN ÖLÇÜLER

Fermantasyon Hacmi	12 lt
Kaynatma Hacmi	15,5 lt
İlk yoğunluk	1.055
Son Yoğunluk	1.013
ABV (Alkol Oranı)	5,60%
Acılık	5.6 IBU
Renk (EBC)	25 EBC

MALT MİKTARI

Pale Malt	3,2 kg
Weyermann CaraAroma	190 g
Weyermann Carafa I	53 g

ŞERBETÇİ OTU MİKTARI

Fuggles (4,5% AA)	Başlangıçta - 14 g
Goldings (5% AA)	Başlangıçta - 14 g
Fuggles (4,5% AA)	son 15 dakika - 65 g
Cascade (5,5% AA)	son 15 dakika - 8,5 g

MAYA

S04 veya Nottingham Ale	6 g
-------------------------	-----

ADIMLAR

	litre	derece °C	dakika
Mayşe Suyu	15,5	66	60
Mash-Out	11,5	75	10
Yağmurlama	4	75	-
Kaynatma hacmi	15,5	>100	60

Fermantasyon Sıcaklığı 20 °C