

RIPA Red IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **80**
- SRM **11.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

Kroki

- Temp **65.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.3 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65.5C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.7 kg (98.2%)	79 %	6
Ziarno	Carafa III	0.05 kg (1.8%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	8 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	7.5 g	30 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	7.5 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	7.5 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	7.5 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	7.5 g	15 min	12 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	20 g	6 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	15 g	7 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Jedno z najlepszych piw - jedyna uwaga to dodać troszkę mniej słodu dla koloru (kolor brązowy)
28 cze 2018, 19:05