

RRIPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **59**
- SRM **11.4**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (77.9%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (13%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (6.5%)	78 %	4
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.1 kg (2.6%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	50 min	14.2 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	50 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	30 min	13.3 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	30 min	11.8 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.3 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	11.8 %
Gotowanie	Citra	5 g	3 min	14.2 %

Gotowanie	Simcoe	5 g	3 min	13.3 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	3 min	9.3 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	3 min	11.8 %
Whirlpool	Citra	15 g	5 min	14.2 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	5 min	13.3 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	5 min	9.3 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	5 min	11.8 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	14.2 %
Na zimno	Simcoe	20 g	4 dni	13.3 %
Na zimno	Amarillo	10 g	4 dni	9.3 %
Na zimno	Mosaic	10 g	4 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	80 ml	Fermentis