

## R.I.P.A.

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **112**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 3.2 kg (76.2%) | 80.5 %     | 4   |
| Ziarno | Rice, Flaked           | 1 kg (23.8%)   | 70 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Na zimno  | Nelson Sauvín | 50 g  | 3 dni  | 10.8 %     |
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 50 g  | 15 min | 10.8 %     |
| Na zimno  | Wai-iti       | 50 g  | 3 dni  | 2.2 %      |
| Whirlpool | Motueka       | 50 g  | 30 min | 9.3 %      |
| Gotowanie | Chinook       | 40 g  | 60 min | 10.6 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | ---          |