

## R.I.PA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **10.6**
- Styl **Rye IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (50%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	1.5 kg (25%)	85 %	7
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (8.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.7%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	15 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	40 min	8.8 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	5 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	15 g	3 min	13.4 %
Na zimno	Callista	35 g	7 dni	3.9 %
Na zimno	Cascade	35 g	7 dni	6.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis