

Riiipp

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **87**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (53.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (26.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (6.7%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.7%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (3.3%)	79 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.25 kg (3.3%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's