

# RIPA

- Gęstość **17 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **10.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	2 kg (30.8%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (38.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.7%)	79 %	16
Dodatek	Rye, Flaked	0.8 kg (12.3%)	78.3 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.1%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	30 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	30 g	5 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	5 min	15.5 %