

RIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **60**
- SRM **16.3**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (63.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (28.8%)	79 %	10
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (7.2%)	65.2 %	350
Ziarno	Jęczmień palony	0.02 kg (0.6%)	55 %	1050

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	14 g	60 min	9.4 %
Whirlpool	Azacca	30 g	25 min	12.8 %
Na zimno	Azacca	30 g	3 dni	12.8 %
Gotowanie	Azacca	15 g	10 min	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1335 British Ale II	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs