

# RIPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **16.8**
- Styl **Rye IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (59.2%)	85 %	7
Ziarno	Rye Malt	2 kg (26.3%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.8 kg (10.5%)	75 %	150
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (3.9%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	60 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	20 min	7.5 %
Whirlpool	Amarillo	40 g	30 min	7.5 %
Na zimno	Simcoe	60 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	40 g	2 dni	7.5 %

## Drożdże

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

## Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- whirlpool= hop stand 75\* na 30 min  
25 wrz 2016, 19:53