

RIPa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **66**
- SRM **10**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (32.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (24.6%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (24.6%)	80 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.5 kg (8.2%)	75 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Warrior	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Pekko	15 g	15 min	13.6 %
Gotowanie	Centennial	15 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Pekko	15 g	5 min	13.6 %
Whirlpool	Centennial	20 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Pekko	20 g	0 min	13.6 %

Na zimno	Palisade	50 g	7 dni	7.5 %
Na zimno	Pekko	50 g	5 dni	13.6 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Gęstwa	150 ml	Safbrew