

RIPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **74**
- SRM **15.7**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.3 kg (86%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (8%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (4%)	76 %	150
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (2%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	30 g	30 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	5 min	13 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	---	13.2 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	---	13 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Talus	50 g	4 dni	8.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis