

# Ripa

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **45**
- SRM **4.2**
- Styl **Red IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (89.9%)	81 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.25 kg (5.6%)	70 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.2 kg (4.5%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amora preta	50 g	20 min	7 %
Gotowanie	Amora preta	30 g	5 min	7 %
Gotowanie	Amora preta	10 g	60 min	7 %