

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 % |