

RIPA

- Gęstość **15.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **19.6**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4 kg (62.5%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Rye Malt | 1.7 kg (26.6%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.5 kg (7.8%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.2 kg (3.1%) | 60 % | 500 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 35 g | 60 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Willamette | 20 g | 30 min | 5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Palisade | 20 g | 15 min | 7.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 15 g | 15 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Amarillo | 15 g | 0 min | 9.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 14 g | 12 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 9 g | 12 dni | 10 % |
| Na zimno | Citra | 15 g | 5 dni | 12 % |
| Na zimno | Equinox | 15 g | 5 dni | 13.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 250 ml | Fermentis |