

# 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    |