

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