

RIPL Effect clone

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **22**
- SRM **5.3**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (70.2%)	82 %	4
Płynny ekstrakt	Żytmi	1.2 kg (21.1%)	85 %	8
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	0.15 kg (2.6%)	72.8 %	90
Dodatek	Rice Hulls	0.15 kg (2.6%)	1 %	0
Ziarno	Żytmi	0.2 kg (3.5%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Apollo	5 g	75 min	17 %
Gotowanie	Apollo	15 g	15 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	0 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	40 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Chinook	20 g	7 dni	13 %

Na zimno	Cascade	20 g	7 dni	6 %
----------	---------	------	-------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - California Lager	Lager	Suche	11.5 g	MJ

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	5 g	Gotowanie	75 min