

RIPTIDE (UK)

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **54**
- SRM **36.9**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **46.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **62.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	11 kg (64.3%)	81 %	6
Ziarno	Simpsons - Caramalt	1 kg (5.8%)	76 %	69
Ziarno	Simpsons - Crystal Extra Dark	1.5 kg (8.8%)	74 %	315
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.5 kg (2.9%)	70 %	1024
Ziarno	Simpsons - Chocolate Malt	0.5 kg (2.9%)	73 %	788
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (5.8%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (5.8%)	80 %	2
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.6 kg (3.5%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	90 min	15.5 %
Whirlpool	Cascade	50 g	30 min	6 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Fuggles	100 g	90 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1272 American Ale II	Ale	Gęstwa	600 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe koniak	50 g	Fermentacja cicha	14 dni