

# Reaper

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **117**
- SRM **7.5**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- L
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

## Zacieranie

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

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.2 kg	78.3 %	1
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg	85 %	8
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg	74 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Lublin (Lubelski)	100 g	60 min	4 %
Gotowanie	Magnum	75 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	25 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	15 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	50 g	0 min	3.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale