

Reeb IPA #1

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **51**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	10 kg (95.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	90 min	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	0 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis