

Reeb IPA #2

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **63**
- SRM **12.2**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **54.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42.7 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (65.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	3 kg (24.6%)	78 %	18
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (8.2%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (1.6%)	1 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	75 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	50 g	15 min	8.8 %
Na zimno	Citra	50 g	14 dni	13.2 %
Na zimno	Chinook	50 g	14 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis
-------	-----	-------	------	-----------