

Hazy IPA - Sabro

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **77**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (34.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (28.6%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (28.6%)	70 %	2
Ziarno	Carahell	0.25 kg (7.1%)	77 %	26
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg (1.4%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Sabro	20 g	15 min	15.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	20 g	0 min	15.8 %
Na zimno	Sabro	60 g	5 dni	15.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowski	2 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---