

# Sabro IPA NT

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **58**
- SRM **4.1**
- Style **American IPA**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **2100 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **2205 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **5 %/h**
- Boil size **2535.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **1650 liter(s)**
- Total mash volume **2200 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	250 kg (45.5%)	80 %	4
Grain	Viking Pale Ale malt	200 kg (36.4%)	80 %	5
Grain	Żytni	50 kg (9.1%)	85 %	8
Grain	Pszeniczny	50 kg (9.1%)	85 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	1000 g	60 min	15.5 %
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	1500 g	30 min	15.5 %
Boil	Chinook	1000 g	30 min	13 %
Boil	Mosaic	2500 g	20 min	10 %
Whirlpool	Sabro	6000 g	0 min	14.8 %
Dry Hop	Sabro	8000 g	10 day(s)	14.8 %
Dry Hop	Sabro	6000 g	3 day(s)	14.8 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
us-05	Ale	Dry	1000 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Zmętniacz fermentis	200 g	Secondary	4 day(s)

## Notes

- Zmętniacz dodać przed rozlewem, można dodać z drugą partią chmielu na zimno, tak aby zdążył się wymieszać z piwem, ale tak aby chmieliny zdążyły opaść.  
*Jul 15, 2020, 2:57 PM*