

## #12 Sabrerro

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **32**
- SRM **8.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **30.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	polding jasne	1.7 kg (44.7%)	78 %	20
Płynny ekstrakt	polding ale	1.7 kg (44.7%)	78 %	40
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (6.6%)	75 %	---
Ziarno	Pilznieński	0.15 kg (3.9%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8.2 %
Gotowanie	Sabro	5 g	60 min	12.2 %
Gotowanie	Sabro	30 g	10 min	12.2 %
Na zimno	Sabro	40 g	7 dni	12.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	12 g	---