

## #32 Sabrero 2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **41**
- SRM **16.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **29 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	polding ale	2.5 kg (54.3%)	78 %	50
Płynny ekstrakt	polding jasne	1.7 kg (37%)	78 %	20
Ziarno	Karmelowy Jasny 600EBC	0.2 kg (4.3%)	75 %	600
Ziarno	cookie	0.2 kg (4.3%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Sabro	10 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Sabro	30 g	10 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	10 g	0 min	14.2 %
Na zimno	Sabro	50 g	7 dni	14.2 %

### Drożdże

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