

## 5. AIPA SABRO

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **48**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

### Kroki

- Temp **58 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **64.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **58C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (64.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.4 kg (11.8%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (11.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	10 g	60 min	14.8 %
Gotowanie	Sabro	5 g	20 min	14.8 %
Gotowanie	Sabro	5 g	15 min	14.8 %
Gotowanie	Sabro	5 g	10 min	14.8 %
Gotowanie	Sabro	5 g	5 min	14.8 %
Whirlpool	Sabro	5 g	0 min	14.8 %
Na zimno	Sabro	50 g	2 dni	14.8 %

### Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---
--------------	-----	--------	--------	-----

## Notatki

- Kwas mlekowy do PH wody 2ml  
*18 gru 2020, 07:52*