

## APA Sabro

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **40**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **25 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **57C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (40%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.75 kg (15%)	85 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.75 kg (15%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	50 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	15 g	5 min	15.8 %
Whirlpool	Sabro	20 g	15 min	15.8 %
Na zimno	Sabro	30 g	5 dni	15.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis