

APA Sabro 12 Blg

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **68**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4 kg (64.5%) | --- % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (32.3%) | --- % | 2 |
| Ziarno | cookie | 0.2 kg (3.2%) | --- % | 70 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 40 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Sabro | 25 g | 20 min | 15 % |
| Gotowanie | Cascade | 7 g | 20 min | 6 % |
| Gotowanie | Sabro | 25 g | 5 min | 15 % |
| Gotowanie | Cascade | 7 g | 5 min | 6 % |
| Gotowanie | Sabro | 20 g | 1 min | 15 % |
| Gotowanie | Cascade | 7 g | 1 min | 6 % |
| Na zimno | Sabro | 30 g | 7 dni | 15 % |
| Na zimno | Cascade | 30 g | 7 dni | 6 % |

Drożdże

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