

# 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