

IPA SH Sabro

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **52**
- SRM **4.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (46.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.5 kg (38.5%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	sabro	20 g	15 min	15 %
Whirlpool	sabro	50 g	0 min	15 %
Gotowanie	sabro	30 g	60 min	15 %