

## PALE ALE SH Sabro

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **32**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Soufflet	1.95 kg (65%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.45 kg (15%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.45 kg (15%)	77 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.15 kg (5%)	75 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	10 g	60 min	15 %
Whirlpool	Sabro	50 g	1 min	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wlp644	Ale	Płynne	1000 ml	Wlp