

## Sabatów Dwóch

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **46**
- SRM **5.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (66.7%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (33.3%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	50 min	7.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	10 min	12.1 %
Na zimno	Cascade	100 g	4 dni	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	10 g	---