

# Sabro

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **95**
- SRM **11.4**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **15 min w 72C**
- Wyszadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (70.8%)	80 %	5
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (17.7%)	80 %	3
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.8%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.15 kg (2.7%)	70 %	690

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	HBC 472 Experimental	30 g	60 min	9.3 %
Gotowanie	HBC 472 Experimental	20 g	40 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	50 g	25 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	50 g	0 min	12.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Fm 702	Ale	Płynne	30 ml	---
--------	-----	--------	-------	-----