

Sabro IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **62**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Golden Promis	3.6 kg (90%)	79.5 %	6
Ziarno	Bestmalz - Carapils	0.2 kg (5%)	75 %	5
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (5%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Sabro	15 g	60 min	15 %
Gotowanie	Sabro	5 g	20 min	15 %
Gotowanie	Sabro	5 g	15 min	15 %
Gotowanie	Sabro	5 g	10 min	15 %
Gotowanie	Sabro	5 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	5 g	0 min	15 %
Whirlpool	Sabro	30 g	0 min	15 %
Na zimno	Saro	80 g	3 dni	15 %

Drożdże

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

Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs
--------------------------	-----	--------	--------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gpis piwowarski	1 g	Zacieranie	0 min
Klarowanie	Whirfloc	1 g	Gotowanie	15 min