

Sabro Session IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **64**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **57.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **69.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (4.2%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (4.2%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	75 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Sabro	50 g	10 min	14.8 %
Whirlpool	Sabro	50 g	0 min	14.8 %
Na zimno	Sabro	200 g	10 dni	14.8 %
Na zimno	Sabro	100 g	5 dni	14.8 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis