

Sabro SH IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **78**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (70.6%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	2.5 kg (29.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Sabro	200 g	25 min	15 %
Na zimno	Sabro	300 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Płynne	150 ml	Omega

Notatki

- Woda RO:kran 1:1
zacieranie 32.5L -> 2.5 ml kwas mlekowy
wyszadzanie 6L -> 1 ml kwas mlekowy
7 lut 2025, 15:20