

## Sabro

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **46**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5 kg (87%)	80.5 %	6
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.25 kg (4.3%)	70 %	49
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (8.7%)	75 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	15 g	60 min	15 %
Gotowanie	Sabro	35 g	10 min	15 %
Whirlpool	Sabro	50 g	10 min	15 %