

# Sao Gabriel

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **51**
- SRM **6.9**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.2 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **12 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **12 min** w **78C**
- Wyladuj używając **27 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	10.7 kg (90.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (8.5%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.1 kg (0.8%)	81 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	70 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Cascade	90 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	40 g	5 min	6 %
Na zimno	Cascade	50 g	10 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	50 g	10 dni	13.2 %
Na zimno	Yellow Sub	100 g	10 dni	6.4 %
Na zimno	Citra	90 g	10 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - British Ale	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs
PC 1026 British Cask Ale, 2 Pakete				