

## SH sabro

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **91**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.5 kg (84.6%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.2%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.1%)	78 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (6.2%)	77 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	25 g	60 min	15 %
Gotowanie	Sabro	20 g	30 min	15 %
Gotowanie	Sabro	25 g	20 min	15 %
Gotowanie	Sabro	20 g	10 min	15 %
Gotowanie	Sabro	30 g	5 min	15 %
Gotowanie	Sabro	65 g	1 min	15 %
Na zimno	Sabro	115 g	4 dni	15 %

### Drożdże

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

Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's
--------------------------------------	-----	-------	------	-----------------