

# Chmielarka Sybilla Polskie Pale Ale

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **4.4**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.8 liter(s)**
- Total mash volume **21 liter(s)**

## Steps

- Temp **31 C**, Time **15 min**
- Temp **51 C**, Time **10 min**
- Temp **72 C**, Time **45 min**
- Temp **77 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **15.8 liter(s)** of strike water to **32.8C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **31C**
- Keep mash **10 min** at **51C**
- Keep mash **45 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **77C**
- Sparge using **15.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.4 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	4 kg (76.2%)	80 %	6
Grain	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (2.9%)	80 %	6
Grain	Weyermann - Carapils	1.1 kg (21%)	78 %	4

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Aroma (end of boil)	Sybilla	10 g	5 min	7 %
Boil	Puławski	30 g	60 min	8 %
Dry Hop	Sybilla	50 g	3 day(s)	7 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

## Notes

- Przerwa zakwaszająca 31 stopni na 15 minut (wrzucić sam sód zakwaszający)  
Podgrzać do 56 stopni i wrzucić resztę sódów utrzymując temp. 50-52 stopnie (przerwa białkowa 10 minut)

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Woda do wylądowania modyfikowana kwasem fosforowym do ok. 5.4 pH  
Ilość wody do wylądowania by uzyskać żądany ekstrakt przed gotowaniem ok. 11.4 BLG i 26.5 L  
*Jan 28, 2021, 11:22 AM*