

Jasne Ale Sybiliada

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **18**
- SRM **5.7**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (42.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (42.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (10.6%)	79 %	22
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (4.3%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	10 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	30 g	5 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis