

## Pilzner - Sybilla

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **42**
- SRM **4.6**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 3.8 kg (74.5%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski          | 1.1 kg (21.6%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (3.9%)  | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum  | 40 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Sybilla | 50 g  | 0 min  | 6 %        |
| Na zimno  | Sybilla | 50 g  | 0 dni  | 6 %        |

### Drożdże

| Nazwa                  | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|------------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM30 Bohemska rapsodia | Lager | Płynne | 200 ml | Fermentum Mobile |