

Sybil (Oktawian v2)

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **16**
- SRM **4.6**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.9%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	3 kg (41.7%)	79 %	4
Ziarno	Caraamber	0.1 kg (1.4%)	75 %	59
Ziarno	Carared	0.1 kg (1.4%)	75 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	10 min	6.5 %
Na zimno	Sybilla	50 g	3 dni	6.5 %

Drożdże

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

Notatki

- Warka 29. warzone 23.03. z użyciem słodu Colorade Pale Base malt z Viking. Wyszło ok. 28l - 12,5 BLG. Przelewa e na cichą 10.04, zjedzenie do 1,5 blg
21 mar 2018, 12:38