

Sybilla SH

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **35**
- SRM **3.7**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Viking	5 kg (98%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	15 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	1 min	6 %
Na zimno	Sybilla	40 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Siarczek wapnia	5 g	Gotowanie	60 min

Czynnik do wody	Chlorek wapnia	2.5 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	6 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Aby przyspieszyć zacieranie dodano 2ml alfaamylazy.

Woda "Oaza" z Biedry:

HCO - 220

SO - 36

Cl - 3

Ca - 41

Mg - 24

Na - 9

K - 2

31 gru 2018, 13:42