

Sybilla - single hope

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **42**
- SRM **5.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód PILZNEŃSKI Viking Malt	3.908 kg (58%)	80 %	4
Ziarno	Słód PSZENICZNY Viking Malt	1.02 kg (15.1%)	82 %	5
Ziarno	STRZEGOM CAMEL PALE	0.29 kg (4.3%)	77 %	8
Ziarno	SŁÓD VIKING MONACHIJSKI JASNY I	1.02 kg (15.1%)	78 %	15
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (7.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla własny (szyszki)	21 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla własny (szyszki)	25 g	20 min	5 %
Brzeczka przednia	Sybilla własny (szyszki)	40 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla własny (szyszki)	40 g	10 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
GOZDAWA CLASSIC BELGIAN WITBIER	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	0.5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Drożdże i chmiel zrobiły swoje, w smaku wyszedł klasyczny witbier
8 lut 2023, 21:00