

## Brzezińskie - Sybilla - single hope

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **22**
- SRM **4.7**
- Styl **Premium American Lager**

### 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 brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 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 **16.8 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód PILZNEŃSKI Viking Malt	3 kg (50.8%)	80 %	4
Ziarno	Słód PSZENICZNY Viking Malt	1.03 kg (17.5%)	82 %	5
Ziarno	STRZEGOM CAMEL PALE	0.23 kg (3.9%)	77 %	8
Ziarno	SŁÓD VIKING MONACHIJSKI JASNY I	1 kg (16.9%)	78 %	15
Dodatek	Płatki owsiane	0.64 kg (10.8%)	60 %	3

### Chmiele

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

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - W35 German Lager	Lager	Suche	10 g	---

### **Dodatki**

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