

Cofka na sybilli

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **63**
- SRM **24.8**
- Styl **Specjalty Beer**

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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Thomas Fawcett Halcyon	4 kg (59.3%)	80.5 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (14.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.7%)	68 %	1200
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (3.7%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.25 kg (3.7%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Roasted Barley	0.25 kg (3.7%)	55 %	591
Ziarno	Żytni	0.25 kg (3.7%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (3.7%)	85 %	4
Ziarno	Gryczany	0.25 kg (3.7%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum mokra szyszka	300 g	60 min	2 %
Gotowanie	Sybilla mokra szyszka	300 g	10 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis