

# Jasielski Full - Sybilla z własnego ogrodu

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **33**
- SRM **7.1**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.7 kg (58.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (21.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.7 kg (15.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4.3%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	10.8 %
Gotowanie	Sybilla	40 g	20 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	15 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	0 min	3.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lalbrew Diamond Lager	Lager	Suche	22 g	Lallemand
-----------------------	-------	-------	------	-----------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech rlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Dodam własnej szyszki, zaraz po zebraniu zamkniętej szczelnie i zamrożonej 6x waga podana wyżej.  
4 sty 2025, 18:15