

# Łąki nad Ciemięgą #1 SH Sybilla Polskie Ale - Browar na Wyżynie

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **37**
- SRM **9.4**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (100%)	75 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	25 g	45 min	6.5 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	20 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	25 g	7 min	6.5 %
Whirlpool	Sybilla	25 g	0 min	6.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Notatki

- 9,50 zł Drożdże do piwa domowego Fermentis Safale S-04
  - 3,90 zł Chmiel Sybilla - granulak, Opakowanie: 100g
  - 39,00 zł Bruntal Jasny ekstrakt słodowy 3,4kg
  - 52,40 zł
  - 1,31 zł piwko
- 4 lut 2017, 15:30