

## Lubelska Sybilla 2

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **23**
- SRM **31.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy Polisol	4.2 kg (100%)	81 %	188

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	41.9 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	34.5 g	20 min	3 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	3 dni	3 %
Na zimno	Sybilla	50 g	3 dni	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	---